

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Харчові добавки та їх використання
Факультет	Природничо-математичної та професійної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	
Рівень (рівні) вищої освіти	Бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	3
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин практичні – 20 годин самостійна робота – 60 годин Заочна: лекції – 8 годин практичні – 8 годин самостійна робота – 104 годин
Коротка анотація та мета	Мета полягає у формуванні у майбутніх педагогів професійної освіти системи теоретичних знань про класифікацію, хімічні та функціонально-технологічні властивості харчових добавок, принципи їх використання у виробництві харчових продуктів, вплив на якість, безпечність, харчову цінність і споживні властивості продукції, а також практичних умінь щодо обґрунтованого вибору та технологічного застосування харчових добавок відповідно до призначення продукту і встановлених вимог та здатності використовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності під час підготовки фахівців харчового профілю.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності, що формуються або поглиблюються: здатність застосовувати знання з харчової хімії та технології харчових продуктів під час вибору і використання харчових добавок; здатність класифікувати харчові добавки за функціональним призначенням та характеризувати їх властивості; здатність обґрунтовувати вибір харчових добавок з урахуванням виду продукції, технології її виробництва, показників якості та безпечності;

	здатність оцінювати вплив харчових добавок на органолептичні, фізико-хімічні, технологічні та споживні властивості харчової продукції; здатність застосовувати нормативні та інформаційні матеріали щодо безпечного використання харчових добавок і вимог до їх маркування; здатність аналізувати наукову та професійну інформацію, критично оцінювати доцільність використання харчових добавок; здатність використовувати набуті знання у професійно-педагогічній діяльності та під час підготовки здобувачів професійної освіти харчового профілю. Результати навчання: знати класифікацію, призначення та основні властивості харчових добавок; пояснювати механізми та технологічну доцільність використання основних груп харчових добавок; аналізувати вплив харчових добавок на якість, безпечність, харчову цінність та органолептичні властивості продукції; обґрунтовувати вибір харчових добавок відповідно до виду продукту та технологічного процесу; оцінювати відповідність використання харчових добавок установленим вимогам щодо безпечності та маркування; застосовувати набуті знання під час розроблення та вдосконалення технологій харчових продуктів; критично оцінювати інформацію про харчові добавки та їх вплив на споживача; використовувати знання про харчові добавки для розроблення навчально-методичних матеріалів і організації професійного навчання майбутніх фахівців харчового профілю.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Виробниче навчання, технологія виробництва кулінарної продукції, товарознавство
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 – 30