

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технології швидкозаморожених плодів та овочів
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	<i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	5 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває технологічні процеси підготовки, заморожування та зберігання плодоовочевої продукції. Здобувачі вивчають вплив режимів швидкого заморожування на якість і харчову цінність продукції. Розглядаються питання пакування та транспортування швидкозамороженої продукції. Формування у здобувачів знань про технології виробництва швидкозаморожених плодів та овочів.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати технології швидкого заморожування плодів та овочів. - Здатність оцінювати вплив режимів заморожування на якість продукції. - Здатність організовувати зберігання і транспортування швидкозамороженої продукції. Програмні результати навчання: - Пояснювати технологічні процеси виробництва швидкозаморожених плодів та овочів. - Обґрунтовувати вибір режимів заморожування для різних видів сировини.

	3. Оцінювати якість готової швидкозамороженої продукції.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Технологія зберігання і переробки плодів та овочів».
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.