

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технологія переробки плодоовочевої продукції
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Дубова Наталія Вячеславівна, кандидат педагогічних наук, доцент
Рівень (рівні) вищої освіти	бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	III курс 6 семестр
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота –80 годин. Заочна: 8/8/104.
Коротка анотація та мета	Дисципліна спрямована на формування системних знань щодо сучасних технологій перероблення плодоовочевої сировини та виробництва харчових продуктів із заданими споживчими й функціональними властивостями. Мета дисципліни — формування у здобувачів компетентностей щодо обґрунтованого вибору сировини, технологічних процесів, режимів та обладнання для виробництва плодоовочевої продукції, оцінювання її якості, харчової цінності та безпечності.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	здатність застосовувати фундаментальні та професійні знання для вирішення технологічних завдань; здатність аналізувати властивості плодоовочевої сировини та прогнозувати її поведінку під час технологічного оброблення; здатність обирати раціональні способи консервування та

	перероблення сировини; здатність визначати оптимальні технологічні режими виробництва; здатність оцінювати якість і безпечність готової продукції; здатність застосовувати сучасні методи контролю технологічних процесів; здатність розробляти та вдосконалювати технологічні схеми виробництва; уміння обґрунтовувати вибір технологічного обладнання; здатність працювати з нормативною та технологічною документацією.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	технологічне обладнання харчових виробництв; основи стандартизації, контролю якості та безпечності харчових продуктів; основи технології харчових виробництв.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 осіб/10 осіб