

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Інноваційне удосконалення процесів у харчових технологіях
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Третій (освітньо-науковий) рівень вищої освіти (доктор філософії)
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	Визначається робочим навчальним планом відповідного освітнього ступеня (дисципліна не закріплена за конкретним семестром).
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 12 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 18 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває наукові підходи до аналізу та вдосконалення технологічних процесів харчової галузі на основі інноваційних рішень. Здобувачі досліджують сучасні наукові тенденції модернізації харчових технологій та методи оцінювання їх ефективності. Розглядаються методологічні засади впровадження результатів наукових досліджень у виробничу практику. Формування у здобувачів здатності здійснювати наукові дослідження з інноваційного удосконалення технологічних процесів харчових виробництв.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність проводити наукові дослідження з удосконалення технологічних процесів харчових виробництв. - Здатність аналізувати сучасні інноваційні рішення в харчових технологіях. - Здатність обґрунтовувати наукову та практичну доцільність впровадження інновацій.

	Програмні результати навчання: 1. Формулювати наукову проблему удосконалення технологічних процесів харчової галузі. 2. Розробляти науково обґрунтовані інноваційні рішення для харчових виробництв. 3. Оцінювати ефективність впровадження інноваційних рішень у виробничу практику.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Знання з дисципліни «Сучасні досягнення харчової науки», здобуті на другому (магістерському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.