

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технологія виробництва органічної продукції
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Філімонова Ірина Афанасіївна, доктор філософії, 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 системного уявлення про принципи та технологічні засади виробництва органічної харчової продукції на різних етапах — від вирощування та отримання органічної сировини до її перероблення, виробництва, пакування, маркування та реалізації. Мета дисципліни — формування у здобувачів професійних компетентностей щодо обґрунтування, розроблення та реалізації технологій виробництва органічної харчової продукції з урахуванням вимог до якості, безпечності, екологічності та принципів сталого розвитку.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	здатність розуміти основні принципи та особливості органічного виробництва; здатність характеризувати вимоги до органічної сировини та харчової продукції; уміння аналізувати технологічні

	властивості органічної сировини; здатність обґрунтовувати вибір сировини, допоміжних матеріалів і технологічних способів її перероблення; уміння розробляти та вдосконалювати технологічні схеми виробництва органічної продукції; здатність обирати технологічні процеси, що відповідають принципам органічного виробництва; уміння визначати раціональні режими технологічного оброблення органічної сировини; здатність забезпечувати якість і безпечність органічної харчової продукції; уміння застосовувати принципи ресурсозбереження та мінімізації негативного впливу виробництва на довкілля; здатність здійснювати технологічний контроль на різних етапах виробництва; уміння оцінювати органолептичні, фізико-хімічні та інші показники якості органічної продукції; здатність аналізувати відповідність продукції встановленим вимогам до органічного виробництва; уміння обґрунтовувати технологічні рішення з урахуванням принципів сталого розвитку; здатність розробляти інноваційні види органічної харчової продукції; здатність використовувати нормативну та технологічну документацію у професійній діяльності.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	біологія; технологія харчових виробництв; технологія переробки плодоовочевої продукції; основи безпечності та контролю якості харчових продуктів; товаровознавство харчових продуктів.

Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 осіб/10 осіб
--	----------------