

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Інноваційні інгредієнти в харчових технологіях
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 професійної компетентності майбутніх педагогів професійної освіти щодо застосування інноваційних інгредієнтів у харчових технологіях, здатності аналізувати їх склад, властивості та функціональне призначення, здійснювати обґрунтований вибір і визначати технологічну доцільність їх використання для створення інноваційних, якісних, безпечних і харчово цінних продуктів, а також використовувати набуті знання для організації та реалізації освітнього процесу з підготовки кваліфікованих фахівців харчового профілю.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Загальні компетентності: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність використовувати інформаційні та цифрові технології у професійній діяльності; здатність генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу та приймати обґрунтовані рішення;

	здатність працювати в команді та здійснювати професійну комунікацію; здатність до професійного саморозвитку та навчання впродовж життя. Фахові компетентності: здатність застосовувати сучасні знання з харчових технологій у професійній та педагогічній діяльності; здатність аналізувати властивості, функціональне призначення та технологічні характеристики інноваційних інгредієнтів; здатність обґрунтовано добирати інноваційні інгредієнти відповідно до рецептури, технології та призначення харчової продукції; здатність оцінювати вплив інноваційних інгредієнтів на харчову та біологічну цінність, якість, безпечність і споживні властивості харчових продуктів; здатність застосовувати інноваційні підходи під час розроблення та вдосконалення технологій харчових продуктів; здатність використовувати набуті технологічні знання під час професійної підготовки здобувачів освіти харчового профілю; здатність організовувати освітній процес із використанням сучасних технологій, прикладів та інноваційних розробок у харчовій промисловості. Результати навчання: знати класифікацію, характеристики та основні напрями використання інноваційних інгредієнтів у харчових технологіях; характеризувати функціонально-технологічні властивості сучасних інгредієнтів та їхній вплив на властивості готової продукції; аналізувати доцільність використання інноваційних інгредієнтів у різних технологіях харчових продуктів; обґрунтовувати вибір інноваційних інгредієнтів з урахуванням рецептури, технологічних параметрів, харчової цінності та вимог до якості й безпечності продукції; застосовувати сучасні підходи до розроблення інноваційних харчових продуктів; оцінювати технологічні, харчові та споживні властивості продукції із застосуванням
--	--

	інноваційних інгредієнтів; використовувати інформаційні ресурси та сучасні наукові дані для пошуку й аналізу інформації про нові інгредієнти та технологічні рішення; розробляти пропозиції щодо вдосконалення рецептур і технологій харчової продукції; застосовувати знання про інноваційні інгредієнти у професійно-педагогічній діяльності; пояснювати та демонструвати здобувачам професійної освіти особливості використання сучасних інгредієнтів і технологічних рішень; формувати у здобувачів освіти готовність до використання інновацій у професійній діяльності у сфері харчових технологій.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Виробниче навчання, Фізіологія та гігієна харчування, Технологія виробництва кулінарної продукції, ресторанна страва
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 – 30