

Дисципліна	Сировина для харчових продуктів
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	2 (другий)
Обсяг	3 кредита ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Сировина для харчових продуктів” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти з дисциплін загальноосвітнього і загально-інженерного профілю та має безпосередній зв’язок з такими дисциплінами як: біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв; харчова хімія; мікробіологія харчових продуктів; контроль якості та безпечності харчових продуктів; моніторинг харчових виробничих процесів; харчові технології тощо.
Що буде вивчатися	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: знати: - законодавчі акти, методичні і нормативні матеріали по продовольчій сировині і продуктів харчування; - технічні вимоги, що пред’являються до сировини, матеріалів, готової продукції; вміти: - здійснювати контроль за дотриманням технологічної дисципліни; - розробляти і брати участь в реалізації заходів щодо забезпечення виробництва продукції; - здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію науково-технічної інформації.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Сировина для харчових продуктів” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо якості продовольчої сировини і харчових продуктів.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах. Знання основних нормативних правових документів (закони і підзаконні акти, стандарти тощо), необхідних для професійної діяльності; здатність грамотно трактувати документ; здатність ефективно використовувати нормативні правові документи для вирішення конкретних задач. Володіння принципами збереження якості та безпечності харчових продуктів, прагнення до забезпечення та підвищення рівня якості та безпечності конкретного харчового продукту. Вміння організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів. Вміння приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку. Здатність працювати в команді та автономно. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації. Здатність до абстрактного, системного і критичного мислення, аналізу та синтезу, базові світоглядні знання. Активна участь

	в поліпшенні стану довкілля, забезпечення здоров'я та гармонійного розвитку людини з високим рівнем якості та безпеки її життя
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	іспит