

Дисципліна	Організація виробництва борошняних та кондитерських виробів у Європі
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	3(третій)
Обсяг	3 кредита ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованою перевагою вивчення дисципліни “Організація виробництва борошняних та кондитерських виробів у Європі” є формування у здобувачів знань щодо історії становлення світових технологій хліба та кондитерських виробів; традиційного асортименту хлібобулочних та кондитерських виробів різних країн світу, технологій їх виготовлення, особливостей перебігу колоїдних, біохімічних, мікробіологічних, теплофізичних процесів на окремих технологічних стадіях їх виробництва.
Що буде вивчатися	Технології хлібобулочних виробів, борошняних та кондитерських виробів: <ul style="list-style-type: none"> <li>• стародавньої України;</li> <li>• сучасної центральної України;</li> <li>• сучасної західної України;</li> <li>• Фінляндії;</li> <li>• Франції;</li> <li>• Англії;</li> <li>• Молдови</li> </ul>
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Організація виробництва борошняних та кондитерських виробів у Європі” є досить важливою в підготовці бакалаврів у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Знати і розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловостей. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловостей та галузевих організацій.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі харчових технологій або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловостей. Визначати основні напрямки застосування світових технологій хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів на основі науково-технічного прогресу.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття
Семестровий контроль	залік