

Дисципліна	Основи виробництва органічних харчових продуктів
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	3 (третій)
Обсяг	5 кредитів ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Основи виробництва органічних 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; оздоровчі та профілактичні продукти харчування; контроль якості та безпечності харчових продуктів; харчові технології тощо.
Що буде вивчатися	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: знати: - теоретичні основи виробництва екопродуктів сільського господарства, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії виробництва органічної продукції; - відмінності хімічного складу та (або) фізичних властивостей екопродуктів, їх вплив на здоров'я людини та конкурентоспроможність на ринку харчової продукції; вміти: - застосовувати на практиці та надавати консультації щодо екологічних принципів виробництва продукції тваринництва, рослинництва.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Основи виробництва органічних харчових продуктів” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо теоретичних основ виробництва харчових екопродуктів, сучасних тенденцій і перспектив розвитку індустрії виробництва органічної продукції, існуючої нормативної документації щодо харчової екопродукції, стану довкілля та основних чинників, що впливають на виробництво екологічної продукції, екологічних принципів виробництва продукції тваринництва та рослинництва.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Знати і розуміти теоретичні основи виробництва екопродуктів сільського господарства, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії виробництва органічної продукції. Знати відмінності хімічного складу та (або) фізичних властивостей екопродуктів, їх вплив на здоров'я людини та конкурентоспроможність на ринку харчової продукції. Вміти застосовувати на практиці та надавати консультації щодо екологічних принципів виробництва продукції тваринництва, рослинництва.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Здатність аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	залік