

Дисципліна	Нормативно-правова база 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 “Нормативно-правова база 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: екологічні аспекти керування якістю навколишнього середовища; контроль якості та безпечності харчових продуктів; правознавство тощо.
Що буде вивчатися	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: знати: - правові акти та нормативні документи виробництва органічних харчових продуктів, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії виробництва органічної продукції; - сертифікацію та конкурентоспроможність на ринку харчової продукції; вміти: - застосовувати на практиці та надавати консультації щодо нормативно-правових принципів виробництва органічних харчових продуктів.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Нормативно-правова база виробництва органічних харчових продуктів” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо нормативно-правових інструментів регулювання виробництва органічної сільськогосподарської продукції та розробки рекомендацій щодо формування механізму розвитку органічного виробництва в АПК.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Знаходити зв’язок та впроваджувати сучасні досягнення світового виробництва, передових технологій з технології виробництва і переробки органічних харчових продуктів. На основі нормативних документів, застосовуючи обчислювальну техніку та існуючі методики, уміти розробляти моделі технологічних процесів переробки органічних харчових продуктів. Розробляти технологічні рішення з виробництва органічної продукції.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність до комплексного підходу у володінні інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку органічних харчових продуктів. Здатність проведення фахового аналізу нормативно-правової бази, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних матеріалів з технології виробництва органічних харчових продуктів. Компетентність у виявленні, нормативно-правових порушень та проблем у технології виробництва і переробки органічних харчових продуктів. Здатність виконувати, аналізувати та критично оцінювати результати експериментальної роботи з органічними харчовими продуктами.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	залік

