

Дисципліна	Органічні харчові продукти спеціального призначення
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 “Органічні харчові продукти спеціального призначення” 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: основи фізіології та гігієни харчування; харчова хімія; оздоровчі та профілактичні продукти харчування; контроль якості та безпечності харчових продуктів тощо.
Що буде вивчатися	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - напрямки розвитку інноваційних технологій харчової продукції; - основи раціонального харчування і технологічні аспекти збагачення харчової продукції мікронутрієнтами; - технологічні закономірності виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій; - етапи розробки збагачених мікронутрієнтами харчових продуктів та страв; - технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - впроваджувати сучасні технології виробництва харчової продукції на підставі раціонального використання класичної і нової сировини; - розробляти харчову продукцію із використанням нових видів сировини із заданими функціональними властивостями; - визначати хімічний склад та інші показники якості сировини, напівфабрикатів, готової харчової продукції на основі інноваційних технологій.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Органічні харчові продукти спеціального призначення” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо теоретичних основ та практичних навичок виробництва органічної харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній харчовій індустрії спираються на результати наукових досліджень у галузі.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах. Оволодіти сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва. Оволодіти прийомами та методами виробництва екологічно чистої та органічної харчової продукції, її зберігання та маркування. Організовувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва. Оволодіти прийомами проектування окремих видів продукції з урахуванням вимог якості.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Знати основні біологічні та технологічні аспекти інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі. Знати специфіку виконання робіт з пошуку оптимальних рішень при створенні окремих видів продукції з урахуванням вимог якості, поживності, функціональної спрямованості і безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і подовження термінів зберігання

	готової продукції, безпеки життєдіяльності, вартості, термінів виконання і конкурентоспроможності.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	залік