

РЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

Семестр	3
Освітній ступінь	Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Форма контролю	залік
Викладач	д.т.н., доцент ГОРАЧ Ольга Олексіївна

Метою навчальної дисципліни «Ресурсозбереження харчової галузі» є підготовка здобувачів, які володіють знаннями та навиками зниження ресурсомісткості у виробництві і життєзабезпеченні, а також раціонального використання природних ресурсів у харчовій галузі.

Завданням: полягає в підготовці фахівців здатних комплексно вирішувати галузеві питання з урахуванням специфіки клімату та екологічних умов Херсонщини під час виробництва харчової продукції з урахуванням ресурсозберігаючих технологій на всіх етапах виробництва. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:** методи, методики та технології харчового виробництва, а також основи ресурсозберігаючих технологій.

Загальні компетентності: здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями ресурсозбереження, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності: виконувати розрахунки на взаємозв'язок одиниць виміру безвідходних та маловідходних технологій і виробництв в харчовому виробництві; давати оцінку енергетичному потенціалу вторинних енергетичних ресурсів; розв'язувати завдання на кількісну оцінку і мінімізацію енергетичних втрат; проводити оцінку стічних вод і забруднюючих речовин від підприємств харчової промисловості.

Програмні результати навчання: є освоєння теоретичної бази ресурсозбереження у харчовій галузі.

Зміст за темами

Тема 1: Природно - ресурсний потенціал. Ресурсні цикли.

Тема 2: Природоохоронна роль безвідходних та маловідходних технологій і виробництв в харчовому виробництві.

Тема 3: Поняття «безвідходна та маловідходна технології та виробництва».

Тема 4: Принципи формування безвідходних виробництв. Критерії оцінки безвідходних виробництв.

Тема 5: Інноваційні прийоми та способи обробки харчової продукції.

Тема 6: Вимоги до безвідходних технологій. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.

Тема 7: Безвідходні і маловідходні технології в агропромисловому комплексі.

Тема 8: Оцінка стічних вод і забруднюючих речовин від підприємств харчової промисловості.

Тема 9: Оцінка стічних вод і забруднюючих речовин від підприємств в м'ясній промисловості.

Тема 10: Оцінка стічних вод і забруднюючих речовин від молочноконсервних комбінатів.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані принципи формування безвідходних виробництв, а також критерії оцінки безвідходних виробництв.