



## Силабус навчальної дисципліни

### «Ресурсозбереження у харчовій і переробній промисловості»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредити
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 48 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua">http://kafgrb.hneu.edu.ua</a>
Викладач (-і)	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	+380507534570 <a href="mailto:kramarenko_dp@ukr.net">kramarenko_dp@ukr.net</a>
Дні занять	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	Чат в ПНС, Zoom конференції. Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв'язку або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.

Метою дисципліни є формування у здобувачів освіти системних знань про теоретичні основи, принципи та інноваційні технології ресурсозбереження у харчовій і переробній промисловості; набуття практичних навичок щодо раціонального використання сировинних ресурсів, переробки вторинної сировини та відходів виробництва; формування професійних компетентностей з розробки та впровадження безвідходних і маловідходних технологій, що забезпечують екологічну безпеку, енергоефективність та економічну доцільність виробництва харчової продукції.

#### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
	Проектування об'єктів ресторанного бізнесу Маркетинг та брендінг ресторанного бізнесу

#### Зміст навчальної дисципліни

**Тема 1.** Соціально-економічне значення використання прогресивних ресурсозберігаючих технологій у харчовій промисловості та громадському харчуванні  
**Тема 2.** Організаційно-економічне забезпечення та мотивація процесу ресурсозбереження. Економічна оцінка ефективності ресурсощадних технологій



- Тема 3.** Соціально-економічне значення використання вторинної та нетрадиційної сировини в харчовій промисловості
- Тема 4.** Вторинні ресурси цукрової галузі: характеристика, кількість та напрямки використання, технології переробки
- Тема 5.** Вторинні ресурси виноробної, пивоварної та спиртової галузей: характеристика та технології переробки
- Тема 6.** Вторинні ресурси олійно-жирової та зернопереробної галузей: характеристика та технології переробки
- Тема 7.** Безвідходна технологія переробки сільськогосподарської та нетрадиційної сировини рослинного походження
- Тема 8.** Використання вторинної сировини в хлібобулочному і кондитерському виробництві. Рациональне використання відходів молочного виробництва
- Тема 9.** Обробка та використання відходів м'ясопродуктів, риби та нетрадиційних продуктів моря
- Тема 10.** Технології виробництва біопалива (біогаз, біодизель, біоетанол, тверде біопаливо) з відходів харчопереробних галузей та аграрного комплексу
- Тема 11.** Екологічні аспекти впровадження ресурсоощадних технологій. Тверді виробничі та побутові відходи: характеристика та методи утилізації
- Тема 12.** Стічні води харчових підприємств: класифікація, склад та методи очищення. Виробнича економія сировини, електроенергії, палива і води на підприємствах харчової промисловості

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни**

*Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM*

**Форми та методи оцінювання**

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімумально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімумально кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування

***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.***

**Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни***