

Білоцерківський національний аграрний університет

Біолого-технологічний факультет

Кафедра харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва

	<p align="center">СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»</p> <p align="center">Галузь знань: 18 Виробництво та технології Спеціальність: 181 Харчові технології Освітня програма «Харчові технології»</p>
<p>Рівень вищої освіти</p>	<p>перший (бакалаврський)</p>
<p>Компонент освітньої програми:</p>	<p>обов'язковий</p>
<p>Кількість кредитів ECTS /загальна кількість годин</p>	<p>4 кредити / 120 годин</p>
<p>Семестр</p>	<p>8</p>
<p>Форма контролю</p>	<p>Залік</p>
<p>Мова викладання</p>	<p>українська</p>
<p>Профайл викладача</p>	<p>Димань Тетяна Миколаївна Посада: професор кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва Науковий ступінь: доктор сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), кафедра харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва. E-mail: tetyanadyman@btsau.edu.ua Orcid.org 0000-0002-6428-1476 Зв'язок з викладачем: +380509037046</p>
<p>Опис дисципліни</p>	<p>На вивчення дисципліни для денної форми навчання виділено всього 120 академічних годин (4 кредити ECTS), у т. ч. аудиторних — 52 години (лекції — 26, практичні заняття — 32), самостійна робота студентів — 68 годин</p>
<p>Пререквізити</p>	<p>Освітній компонент «Екотрофологія» базується на знаннях таких дисциплін: «Хімія», «Біохімія харчових продуктів», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Теоретичні основи технології харчових виробництв». «Технологічне обладнання харчових виробництв» та «Екотрофологія».</p>
<p>Мета вивчення дисципліни</p>	<p>Курс спрямовано на набуття студентом знань, умінь і навичок щодо оптимізації виробничих процесів харчового виробництва для зменшення його негативного впливу на навколишнє природне середовище.</p>
<p>Формат дисципліни</p>	<p>Для денної форми навчання — формат <i>face-to-face</i> із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальний графік, дуальна, дистанційна форми навчання та ін.) — змішане навчання з використанням навчальної платформи <i>Moodle</i>, сервісів <i>ZOOM</i>, <i>Google Meet</i>, мобільних додатків.</p>
<p>Програмні</p>	<p>ЗК1. Знання та розуміння предметної області та професійної</p>

компетентності	<p>діяльності.</p> <p>ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p>
Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан та динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</p>
Структура курсу	<p><i>Змістовий модуль 1. Сталий розвиток підприємств харчової промисловості</i></p> <p>Тема 1.1. Екологічні проблеми харчових виробництв</p> <p>Тема 1.2. Екологізація виробництва як стратегічний пріоритет розвитку харчової промисловості</p> <p>Тема 1.3. Системно-екологічна модернізація виробництва</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Екобезпека харчових виробництв</i></p> <p>Тема 2.1. Забруднення атмосферного повітря</p> <p>Тема 2.2. Водопостачання та водовідведення на підприємствах харчової галузі</p> <p>Тема 2.3. Комплексне перероблення сировини та утилізація відходів виробництва</p> <p>Тема 2.4. Екобезпека харчових продуктів, тари та упаковки.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Еколого-економічне обґрунтування екологізації харчових виробництв</i></p> <p>Тема 3.1. Зниження енергоємності та енергозбереження</p> <p>Тема 3.2. Еколого-економічне обґрунтування модернізації харчових виробництв</p>
Методи навчання	<p>Розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; дискусійне обговорення проблемних питань; ситуаційні та розрахункові завдання індивідуальні та в групах; конференції; ділові та рольові ігри; доповіді; презентації; есе.</p>

<p>Політика курсу</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Середовище в аудиторії — дружнє, творче, відкрите до конструктивної критики. • Виконання завдань, передбачених програмою, — з дотриманням дедлайнів. • Відпрацювання пропущених занять — відповідно до графіку консультацій викладача. • Порухення принципів академічної доброчесності — підстава для негативного оцінювання роботи студента. • Методи і критерії оцінювання — поточний контроль, модульний контроль, представлення індивідуальних або групових проєктів, написання есе, участь у дискусіях (70 %), підсумковий контроль (30 %).
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p>Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. К.: ВЦ Академія (Серія «Альма-Матер»), 2011. 520 с.</p> <p>Запольський А. К., Українець А. І. Екологізація харчових виробництв: підручник. К.: Вища школа, 2005. 423 с.</p> <p>Зубар Н. Основи харчових виробництв. К.: Кондор, 2020. 304 с.</p> <p>Технології поводження з відходами харчових виробництв: підручник / Г. В. Крусір, Р. І. Шевченко, Я. П. Русєва та ін. Одеса: Астропринт, 2014. 400с.</p> <p>Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко М.Ф. та ін. К.: КНТЕУ, 2012. 116 с.</p> <p>Vijay Kumar. By-products technology. Agri-Moon.com. 234 p. URL: http://agrimoon.com/wp-content/uploads/BY-Products-technology.pdf</p>