**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 кредитів*  |
| **Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять** | *Лекції – 24 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Самостійна робота – 102 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <http://kafgrb.hneu.edu.ua/>* |
| **Викладач (-і)** | *Івашура Андрій Анатолійович, к.c.г.н., доцент;*  |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *ivashura.a@ukr.net* |
| **Дні навчальних занять** | *Лекція: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=439295)**Практичні: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=439295)* |
| **Консультації** | *На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни ‒ набуття студентами компетенції у галузі інноваційних ресурсозберігаючих технологій у харчовій і переробній промисловості, які використовуються в сучасній індустрії; ознайомлення із теоретичними і технологічними концепціями та принципам створення продукції із визначеними властивостями; оволодіння сучасними способами та прийомами застосування вторинних сировинних відходів.  |
| **Структурно-логічна схема вивчення дисципліни**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пререквізити** | **Постреквізити** |
| Менеджмент ресторанного бізнесу  | Екотехнології у ресторанному та крафтовому бізнесі |
| Проєктування об'єктів ресторанного бізнесу |  |

 |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1.** *Ресурсозбереження в харчовій промисловості* **Тема 1. Поняття «ресурсозбереження» в інноваційних технологіях харчової промисловості****Тема 2. Організаційно-економічне забезпечення та мотивація процесу ресурсозбереження****Тема 3. Економічна оцінки ефективності ресурсозберігаючих технологій в «ресурсономічному» контексті****Тема 4. Характеристика вторинних ресурсів та відходів основних галузей харчової промисловості****Тема 5. Технології виробництва біопалива з відходів харчопереробних галузей та аграрного комплексу****Тема 6. Теплові насоси – альтернативні екологічно чисті джерела енергії****Змістовий модуль 2.** *Екологічні аспекти ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості* **Тема 7. Проблеми вітчизняних харчових виробництв екологічного характеру****Тема 8. Оцінка екологічного стану і потенціалу харчової промисловості України****Тема 9. Характеристика та проблеми утилізації твердих побутових відходів****Тема 10. Проблеми очищення стічних води деяких галузей харчової промисловості****Тема 11. Екологічні аспекти нетрадиційної енергетики****Тема 12. Проблеми екологічної та сталої харчової продукції** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення тренінг-курсу***Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* |
| **Форми та методи оцінювання** Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти. Поточний і модульний контролі здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контролі упродовж семестру – 35. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується – 25.***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*** |
| **Політики 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 та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*** |