

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Ресурсозберігаючі технології виробництва продуктів харчування
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває принципи ресурсозбереження у харчовій галузі, енерго- та водоощадні технологічні рішення виробництва продукції. Здобувачі опановують методи оцінювання ресурсоемності виробничих процесів та шляхи зменшення технологічних втрат сировини. Розглядаються приклади впровадження ресурсозберігаючих технологій на підприємствах харчової галузі. Формування у здобувачів здатності розробляти та впроваджувати ресурсозберігаючі технології у виробництві продуктів харчування.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність розробляти ресурсозберігаючі технологічні рішення для виробництва продуктів харчування. - Здатність оцінювати ресурсоемність технологічних процесів харчового виробництва. - Здатність обґрунтовувати економічну доцільність впровадження ресурсозберігаючих технологій. Програмні результати навчання: - Аналізувати технологічні процеси з метою виявлення резервів

	ресурсозбереження. 2. Розробляти пропозиції щодо впровадження енерго- та водоощадних технологій. 3. Оцінювати ефективність ресурсозберігаючих рішень у виробництві продуктів харчування.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Технологічне обладнання харчових виробництв», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.