



Факультет
харчових
технологій



Екотехнології у виробництві харчових продуктів

Метою дисципліни є: вивчення технологій отримання харчових продуктів з мінімальним впливом на довкілля, системи збалансованого управління розвитком виробництва

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Прагнення до збереження навколишнього середовища;
- Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі крафтові харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Програмні результати навчання

- Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти;
- Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;
- Використовувати креативні підходи та еко-технології у виробництві харчових продуктів.

Зміст дисципліни:

- Екологічно чисте виробництво;
- Біоетика та екологічна культура;
- Екологічна безпека;
- Використання альтернативних джерел енергії у харчовій промисловості;
- Управління промисловими відходами харчових виробництв;
- Використання еко-матеріалів у Food індустрії