



Енергоменеджмент та енергоаудит переробних та харчових підприємств

Викладач: *Савченко Марина Юрївна*

Тривалість дисципліни: *5 кредитів ЄКТС (150 год.), СВО «магістр»*

Мета дисципліни - надати студентам основи знань з енергозбереження на підприємствах переробної галузі, сутності енергоменеджменту, енергетичної стратегії підприємств в питанні енергоефективності; енергоаудиту, його видів та порядку проведення, методів визначення і зменшення втрат різних видів енергії в техніко-технологічних об'єктах.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне та технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- Здатність розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
- Здатність організовувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.

Програмні результати навчання:

- Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
- Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту.
- Організовувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.

Зміст дисципліни:

Поняття енергетичного менеджменту. Енергозбереження та енергетичний аудит.

Енергоменеджмент. Облік споживання енергоресурсів.

Проведення енергетичного аудиту. Оцінка потенціалу енергозбереження.

Використання вторинних енергетичних ресурсів та альтернативних і поновлюваних джерел енергії, як спосіб заощадження ПЕР та підвищення енергозбереження підприємств.

Тепловий баланс підприємств харчової промисловості.

Методика теплового розрахунку технологічного теплоспоживального обладнання харчової галузі.

Алгоритм розрахунку витрат енергії об'єктами енергоаудиту переробних підприємств.