



РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ

Цикл професійної та практичної підготовки
СВО «Доктор філософії»

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач - Мельник Оксана Юріївна, к.т.н., доцент



Факультет харчових
технологій
СНАУ

Метою екологічних та ресурсозберігаючих технологій є мінімізація негативного впливу на довкілля, раціональне використання природних ресурсів в умовах сталого розвитку. Впровадження таких технологій сприяє збереженню природних ресурсів, покращенню якості життя та формуванню екологічно відповідальної економіки.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати:

Компетенції:

- Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

- Здатність застосовувати знання для встановлення закономірностей втрат при реалізації технологічного процесу, при проведенні технологічних розрахунків; здатність використовувати на практиці знання принципів ресурсо- та енергозбереження при розробці чи удосконаленні технологій харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

- Вирішувати комплексні завдання щодо ефективного зберігання і перероблення продовольчої сировини у харчові продукти з метою забезпечення їх якості та безпечності, відповідно до чинного законодавства.

- Прогнозувати, планувати і реалізовувати на практиці одержання харчових продуктів, оптимізувати параметри технологічних процесів відповідно до реалізації принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.

Зміст дисципліни:

Вплив технологічної діяльності на довкілля.

Принципи ресурсозбереження.

Використання вторинної сировини та технології переробки відходів.

Безвідходне виробництво та концепція "Zero Waste"

Очищення та утилізація відходів.

Аналіз екологічної ефективності підприємств