

Управління енергоресурсами

Цикл професійної та практичної підготовки

СВО «Магістр»

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач – Савченко Марина Юріївна, к.т.н., доцент

Метою викладання дисципліни є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок з управління енергоресурсами на підприємствах харчової промисловості, включаючи розробку стратегій енергоефективності; планування та оптимізацію використання енергоресурсів; аналіз енергоспоживання технологічних процесів; методи оцінки ефективності використання енергоносіїв; впровадження сучасних технологій енергозбереження; використання альтернативних та поновлюваних джерел енергії; організацію моніторингу та контролю енергоспоживання; методи зменшення втрат енергоресурсів; а також інтеграцію принципів сталого розвитку в управління енергоресурсами для підвищення економічної та екологічної ефективності підприємств.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати:

Компетенції:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 9. Здатність організовувати виробництво та практично впроваджувати наукові розробки з врахуванням енергоефективності та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

ПРН 15. Організовувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки.

Зміст дисципліни:

- Основи управління енергоресурсами: поняття, принципи та завдання.
- Класифікація енергоресурсів та їх використання в харчовій промисловості.
- Планування та оптимізація енергоспоживання на підприємствах.
- Методи аналізу ефективності використання енергоносіїв у технологічних процесах.
- Технології енергозбереження та їх впровадження на підприємствах.
- Використання альтернативних та поновлюваних джерел енергії.
- Організація моніторингу та контролю енергоспоживання.
- Методи зменшення втрат енергоресурсів та підвищення енергоефективності.