

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ /
RESOURCE-SAVING TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY**

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Фіалковська Лариса Василівна
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	(0432) 55-04-10
Е-mail:	larisa_fialkova@ukr.net
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	-
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>Навчальна дисципліна «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості» входить до блоку вибіркових.</p> <p>Навчальна дисципліна спрямована на формування у здобувачів вищої освіти наукових основ ресурсоощадної технології виробництва шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів технологій харчових виробництв, вміння застосовувати їх на практиці.</p>
Мова викладання	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	-

<p>Перелік загальних (ЗК) та фахових, предметних (ФК) компетентностей</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. 2. Здатність працювати автономно та в команді. 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. 4. Здатність до самоосвіти. 5. Здатність критично мислити. 6. Знання і розуміння професійної діяльності. 7. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. 8. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. 9. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
<p>Перелік програмних результатів навчання (ПРН)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. 2. Знати принципи роботи обладнання та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. 3. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. 4. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
<p>Пререквізити дисципліни</p>	<p>Вивчення навчальної дисципліни передбачає наявність у здобувачів вищої освіти базових знань з фізики, хімії, технології виробництва харчових продуктів.</p>

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Тематичний план (схема вивчення курсу)	Назва теми	Кількість годин			Форма контролю	
		Усього годин/кредитів	з них			
			лекції	Лабораторні		СРС
	Тема 1. Соціально-економічне значення використання прогресивних ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості	18	4	4	10	УО, ІЗ
	Тема 2. Номенклатура і класифікація вторинних матеріальних ресурсів харчової промисловості.	30	4	4	22	УО, ІЗ
	Тема 3. Безвідходна технологія переробки сільськогосподарської продукції та сировини рослинного походження	18	4	4	10	УО, ІЗ
	Тема 4. Використання вторинної сировини в хлібобулочному виробництві	18	4	4	10	УО, ІЗ
	Тема 5. Використання вторинної сировини в кондитерському виробництві	18	4	4	10	УО, ПТ
	Тема 6. Раціональне використання відходів молочного виробництва	18	4	4	10	УО, ПТ
	Тема 7. Раціональне використання відходів м'ясопродуктів	18	4	4	10	УО, ПТ
	Тема 8. Раціональне використання відходів лікеро-горілчаного виробництва	14	2	2	10	УО, ІЗ
	Тема 9. Раціональне використання відходів консервного виробництва.	14	2	2	10	УО, ПТ
	Тема 10. Виробнича економія електроенергії, і палива та води на підприємствах харчової промисловості	14	2	2	10	РП, УО
	Разом з курсу	180/6	34	34	112	Екзамен
	УО – усне опитування, ПТ – письмове тестування, РП – реферативне повідомлення, С – співбесіда, ІЗ – індивідуальне завдання					

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних лабораторних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Максимальна сума балів за навчальну роботу складає 100.</p> <p>Максимальна сума балів за аудиторну роботу складає 68 балів (17 занять * 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 бали.</p> <p>Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80 : 20, де 80 –</p>
---	---

	<p>максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.</p> <p>Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бредихин С.Л., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. <i>Технология и техника переработки молока</i>. Москва : Колос, 2003. 400 с. 2. Власенко, В.В. <i>Технологія виробництва і переробка молока та молочних продуктів : навч. посіб. / В.В. Власенко, М.І. Машкін, П.П. Бігун</i>. Вінниця : ГПАНІС, 2000. 306 с. 3. Машкін М. І., Париш Н. М. <i>Технологія молока і молочних продуктів: навч. посібник</i>. Київ : Вища освіта, 2006. 351 с. 4. Ростовський В.С., Олейник Р.В. <i>Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості</i>. Навчальний посібник. Київ : Кондор, 2008. 136 с. 5. Теоретичні і прикладні аспекти виробництва продуктів харчування на екологічно безпечній основі / Бомба М.Я., Івашків Л.Я., Шах А.С. та ін. : монографія / за ред. доктора с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. Львів : ЛІЕТ, 2017. 202 с.
Політика дисципліни	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, реферативних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка, -середа та -п'ятниця, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та лабораторних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf)
Інші складові політики дисципліни	---

Затверджено на засіданні кафедри від 08.11.2021 р., протокол № 27.

Науково-педагогічний працівник

Завідувач кафедри

Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Наталія ЧОРНА