

# ЕКОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування системи теоретичних знань і практичних умінь щодо оцінювання екологічного впливу харчових виробництв на довкілля, раціонального використання природних ресурсів, запобігання утворенню та мінімізації відходів, упровадження екологічно безпечних і ресурсоефективних технологій, а також сучасних методів утилізації, перероблення та повторного використання відходів харчової промисловості з метою забезпечення сталого розвитку та екологічної безпеки виробничої діяльності.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** навчальної дисципліни є засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних умінь щодо екологічних аспектів харчових технологій, джерел утворення відходів, методів їх мінімізації, перероблення та утилізації з урахуванням вимог екологічної безпеки і сталого розвитку.

## **Компетентності:**

### *Загальні:*

**ЗК 1.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

**ЗК 2.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

**ЗК 10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища

### *Спеціальні*

**СК 4.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

**СК 11.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

## **Програмні результати навчання:**

**ПРН 16.** Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

## Програма навчальної дисципліни

**Тема 1.** Екологічний стан та перспективи розвитку сучасних підприємств харчової промисловості.

**Тема 2.** Вплив харчових виробництв на навколишнє середовище

**Тема 3.** Нормативно-правові питання утилізації харчових відходів.

**Тема 4.** Екологічна безпека атмосферного повітря, водопостачання, водовідведення, ґрунтів на харчових підприємствах

**Тема 5.** Екологізація харчових виробництв. Інтегровані технології переробки сировини та утилізації відходів харчового виробництва.

**Тема 6.** Біоконверсія органічних продуктів, отримання цільових продуктів та їх використання

**Тема 7.** Ресурсозберігаючі та маловідходні технології у харчовій промисловості.

**Тема 8.** Екобезпека харчових продуктів, тари та упаковки.

## Трудомісткість

Загальна кількість годин 90 год.

Кількість кредитів 3,0.

Форма семестрового контролю Залік.