

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ 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	
Науковий ступінь	кандидат технічних наук	
Вчене звання	доцент	
Посада	доцент	
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37	
Контактний телефон	093 287 0325	
E-mail:	l.fialkovska@vtei.edu.ua	
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	-	
Інформація про освітній компонент		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Магістр	
Навчальний рік	2024-2025	
Анотація курсу	Навчальна дисципліна «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості» 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.	
Мова викладання	Українська мова	
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none">знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.знати принципи роботи обладнання та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні заняття			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Соціально-економічне значення використання прогресивних ресурсозберігаючих технологій в харчовій промисловості	15	4	4	7	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 2. Номенклатура і класифікація вторинних матеріальних ресурсів харчової промисловості.	15	4	4	7	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 3. Безвідходна технологія переробки сільськогосподарської продукції та сировини рослинного походження	15	4	4	7	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 4. Використання вторинної сировини в хлібобулочному виробництві	15	4	4	7	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 5. Використання вторинної сировини в кондитерському виробництві	15	4	4	7	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 6. Раціональне використання відходів молочного виробництва	15	4	4	7	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 7. Раціональне використання відходів м'ясопродуктів	15	4	4	7	В, Д/ПР, УД, КТ	10
Тема 8. Раціональне використання відходів лікєро-горілчаного виробництва	16	2	2	12	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 9. Раціональне використання відходів консервного виробництва.	16	2	2	12	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 10. Виробнича економія електроенергії, і палива та води на підприємствах харчової промисловості	16	2	2	12	В, Д/ПР, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15

Разом	180/6	34	34	112	100
Підсумковий контроль - екзамен					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, виконання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>				
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бліщ Р.О. Енергозберігаючі технології Приготування пивного сусла. <i>Вісник ЛТЕУ. Технічні науки</i>. 2021. Вип. 28. С. 13-17. 2. Бомба М.Я., Теоретичні і прикладні аспекти виробництва продуктів харчування на екологічно безпечній основі. Львів : ЛІЕТ, 2017. 202 с. 3. Непомнящий О.М., Марушева О.А. Інноваційні ресурсозберігаючі технології в Україні. <i>Державне управління: удосконалення та розвиток</i>. 2021. № 8. URL: http://www.dy.nayka.com.ua/?op=1&z=2150 4. Бомба М.Я., Івашків Л.Я. Теоретичні і прикладні аспекти виробництва продуктів харчування на екологічно безпечній основі. Львів : ЛІЕТ, 2017. 202 с. 				
Політика освітнього компоненту					
Організація навчання	<p>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.</p> <p>Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у наукових заходах, семінарах, тренінгах, виконання есе.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>				
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>				

Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>
Інші складові політики компоненту	<p>Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf.</p>

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА