

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### **«КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРобКА ПРОДУКТІВ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ»**

(назва навчальної дисципліни)



**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Технології питної води

**Викладач:** Новосельцева Вікторія Вікторівна, асистент кафедри біоінженерії і води;

**Кафедра:** Біоінженерії і води

**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:**

**Моб. тел: +38 0930025035**

**vika.novoseltseva.000@gmail.com**

### **1. Загальна інформація**

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на третьому курсі у шостому семестрі.

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	Практичні
денна	42	18	12	12
Самостійна робота, годин	48			

### **Розклад занять**

### **2. Анотація навчальної дисципліни**

Предметом вивчення навчальної дисципліни є науково обґрунтовані теоретичні положення та практичний досвід в галузі комплексної переробки води та продуктів її оброблення на харчових підприємствах.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення дисципліни «Комплексна переробка продуктів оброблення води» ґрунтується на знаннях та вміннях, які студенти отримали під час вивчення дисциплін: «Органічна хімія», «Харчова хімія», «Технологія води та водопідготовки харчових виробництв», «Теоретичні основи харчових технологій», «Процеси і апарати харчових виробництв».

### **3. Мета навчальної дисципліни**

Мета дисципліни «Комплексна переробка продуктів оброблення води» є набуття студентами необхідних теоретичних знань і практичних навиків, що пов'язані з використанням сучасних маловідходних та безстічних технологій оброблення води на харчових підприємствах, забезпеченням їх екологічної безпеки та раціонального використання водних ресурсів.

Завдання курсу: вивчення сучасних технологій переробки, знезаражування та утилізації цінних продуктів з осадів природних високомінералізованих та шахтних вод; засвоєння інноваційних способів оброблення забруднених вод, що утворюються на харчових підприємствах; вивчення технологій багаторазового використання води для комплексної переробки відходів виноробства, пивоваренного та лікєро-горілчаного виробництва; засвоєння технологій утилізації цінних продуктів з води, що була використана у комплексній переробці відходів виноробства, пивоваренного та лікєро-горілчаного виробництва; опанування основними напрямками державної політики України у галузі раціонального використання водних ресурсів та забезпечення економічних, екологічних і соціальних ефектів створення маловідходних технологій та безстічного харчового виробництва.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**:

- основні напрями державної політики України у галузі раціонального використання водних ресурсів та забезпечення екологічної безпеки харчових виробництв;
- сучасні наукові досягнення щодо технологій розробки на харчових підприємствах систем комплексної переробки продуктів оброблення води;
- технологічні схеми та виробниче обладнання, що використовується у системах комплексної переробки продуктів оброблення води на харчових підприємствах;
- базові критерії досконалості хіміко-технологічних процесів в технологіях комплексної переробки продуктів оброблення води;
- вимоги до вибору та правила застосування реагентів та матеріалів, що їх використовують у сучасних технологіях комплексної переробки продуктів оброблення води;
- основні положення розробки обґрунтованих заходів щодо створення маловідходних технологій та безстічного виробництва харчових продуктів;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **вміти**:

- користуватись теоретичними положеннями та законами хімії, фізики, хімічної кінетики, каталізу для розрахунку (в умовах лабораторії та харчового виробництва) масового потоку забруднень з метою обґрунтування та вибору технології комплексної переробки продуктів оброблення води;
- використовувати нормативні та інструктивні документи, наукові положення хімічної технології та результати аналізу умов виробництва для обґрунтування параметрів системи комплексної переробки продуктів оброблення води;
- експериментально визначати основні критерії досконалості хіміко-технологічних процесів (ступінь перетворення сировини, вихід продукту, селективність процесу тощо) в технологіях комплексної переробки продуктів оброблення води;
- розробляти обґрунтування використання нових технологій і обладнання для переходу харчових підприємств на маловідходні та безстічні технології виробництва.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

#### **5. Зміст навчальної дисципліни**

#### **6. Система оцінювання та вимоги**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – залік.

**Нарахування балів**

**Інформаційні ресурси**

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)» (<https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-1.pdf>).



Викладач

Вікторія НОВОСЕЛЬЦЕВА

підпис



Завідувач кафедри

Олена КОВАЛЕНКО

підпис