

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	2-181-07 Європейські практики управління надлишками та відходами у галузі/ European practices of surplus and waste management in the industry
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	Другий (магістерський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	1 курс, II семестр, 2 курс I семестр
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
Що буде вивчатися	Європейські практики циркуляційної економіки, які дозволять запобігти утворенню надлишків харчових відходів, шляхи перерозподілу надлишку їжі, методи управління ланцюгом поставок харчової продукції, її запасами та харчовими відходами
Чому це цікаво/треба вивчати	Цей курс дозволить опанувати стратегію ЄС F2F, спрямовану на прискорення переходу до стійкої продовольчої системи, яка пом'якшує зміну клімату, скасує втрату біорізноманіття та забезпечує доступне харчування для всіх громадян, одночасно сприяючи чесній торгівлі та сприяючи конкурентоспроможності сектору поставок ЄС. Ця стратегія також узгоджується з політикою ЄС щодо сталого навколишнього середовища і з його останнім планом циклічної економіки для чистішої та більш конкурентоспроможної Європи. Знання та спроби використання європейських практик, що стосуються управління надлишками та відходами в харчовому секторі економіки та індустрії гостинності дозволять слухачам курсу зрозуміти правила і принципи зменшення втрат їжі та накопичення харчових відходів.
Чого можна навчатися (результати навчання)	Можна навчитися будувати плани циркулярної економіки, яка має позитивні переваги з точки зору зростання ВВП, створення робочих місць та інвестицій; долати проблеми сталого управління відходами в економіці замкнутого циклу, вільно оперувати поняттями та знати практичні аспекти довговічності товарів, їх придатності до переробки та ремонту, зменшення харчових та пакувальних відходів; дізнатися про заходи масового заохочення до уникнення відходів на рівні домогосподарств і промисловості.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Набуті знання з європейських практик, концепцій управління відходами дозволять будувати ієрархію відходів, плани управління відходами на підприємствах, бути експертами та консультантами у питаннях організації та управління надлишками та відходами у всьому ланцюзі постачання продовольчих та непродовольчих товарів в індустрії харчування, медицини, сфері гостинності тощо
Інформаційне забезпечення	1. https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste_en 2. Jonathan Bloom and Nick Saltmarsh Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome, 2011. p. 37. 3. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128153574000018#s0115 4. https://agricultureandfoodsecurity.biomedcentral.com/articles/10.1186/s40066-021-00302-z
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	