

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Экологические основы пищевых производств**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- биологических объектов и процессов, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях.

***Умение:***

- изучать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях;
- анализировать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях;
- использовать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях.

***Навык:***

- изучения биологических объектов и процессов, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях
- анализа биологических объектов и процессов, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях.

***Опыт деятельности***

- использования биологических объектов и процессов, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Промышленная экология, как наука. Нормативно-правовые аспекты экологии мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих и хлебобулочных производств. Приемы снижения негативного воздействия пищевых предприятий на окружающую среду. Безотходные технологии в пищевой промышленности. Технические средства и технологии пищевых производств с учетом экологических последствий их применения. Экологичность производств пищевой промышленности.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачёт.

**5. Разработчик:** д-р биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Широкова Н.В.