

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины

Промышленная экология

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность Технология мяса и мясных продуктов)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-9, ПК-9.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- основных методов защиты производственного персонала и населения, возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, порядка применения методов защиты;
- правового регулирования экологической и биологической безопасности; опасностей, связанных с загрязнением сырья и продукции.

Умение:

- применять требования законодательных и нормативных актов по вопросам предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, обусловленных природными стихийными бедствиями; организовывать выполнение предупредительных, аварийно-спасательных и восстановительных работ применительно к природным ЧС;
- определять безопасности сырья и продукции животного происхождения.

Навык:

- использования основных методов защиты производственного персонала и населения, методов оценки возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Опыт деятельности

- использование методов выбора оптимальных мер защиты объектов разного типа;
- проведение исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного происхождения.

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: зачет.

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