

**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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-4, ПК-3, ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- видов технологического оборудования и правил эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; параметров производственного микроклимата;
- приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

***Умение:***

- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценки параметров производственного микроклимата;
- определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

***Навык:***

- работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

***Опыт деятельности:***

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- оценивания параметров производственного микроклимата;
- применения новых технологических процессов производства продукции питания.

**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.

**3. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**4. Разработчик:** д. б. н., профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.