Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Чернышова Евгения Олеговна

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54 Уникальный программный ключ:

АННОТАПИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

Промышленная экология

е068472аb7с5**D**а **Общая** ожар ажтерисынка:

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), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047. Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

## 2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2.2 Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2).

Индикаторы достижения компетенций:

Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности  $(O\Pi K-2.2).$ 

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: законодательной базы в сфере профессиональной деятельности; методов исследования естественной науки; задач профессиональной деятельности.

## Умение:

применять методы исследований естественной науки для решения задач профессиональной деятельности.

## Навык и (или) опыт деятельности:

подбора методов исследований естественной науки для решения задач профессиональной деятельности.

## 3. Содержание программы учебной дисциплины

Нормативно-правовые Промышленная экология, как наука. 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: профессор кафедры пищевых технологий, д.б.наук Алексеев А.Л.