

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 09.09.2026 16:55:17
Уникальный идентификатор:
e068472ab7c50af6ed5338044e036fb477035337

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Экологические основы пищевых производств

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: кан. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Комкова О.Г.