

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 09.09.2026 17:09:41
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

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 19.03.03 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 11 августа 2020 г. № 936.

2. Общепрофессиональных компетенций (ОПК):

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

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-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

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