**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.