**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Экологические основы пищевых производств**

**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), 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

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:** д-р биол. наук,доцент кафедры пищевых технологий Широкова Н.В.