Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:23:45
Уникальный программный ключ:
820dd736c65[illegible]

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

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 (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: доцент кафедры пищевых технологий, к.б.наук Комкова О.Г.