

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Экологическая безопасность пищевых продуктов»  
для направления 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»  
в соответствии с учебными планами 2015, 2016, 2017, 2018 годов набора**

**1. Цель дисциплины:**

Целью изучения дисциплины «Экологическая безопасность пищевых продуктов» является формирование у студентов компетенций ОК-9, ПК-14, содержащихся в ФГОС ВО 15.03.02, и предопределяющей знания, умения и владения, касающиеся представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека в техносфере, что соответствует основной и общим целям основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование».

**2. Результаты обучения по дисциплине**

- готов пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);  
- умеет проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ (ПК-14).

В результате обучения по дисциплине «Экологическая безопасность пищевых продуктов» студент должен:

- знать: теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек - среда обитания»; правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности: основы физиологии человека и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; идентификацию травмирующих, вредных и поражающих факторов чрезвычайных ситуаций; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий;

- уметь: проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов; планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- владеть: способностью разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности.

**3. Общая трудоемкость изучения дисциплины**

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 часов).

**4. Формы контроля**

Формы контроля при изучении дисциплины это:

– защита рефератов;  
– проверка контрольных работ;  
– текущие контрольные проверки;  
– зачет с оценкой в 7 семестре для очной формы обучения и зачет с оценкой в 8 семестре для заочной форм обучения.

**5. Структура дисциплины**

Дисциплина «Экологическая безопасность пищевых продуктов» включает следующие

разделы:

- Нормативно-правовая база экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции;
- Очистка газовых выбросов пищевых предприятий;
- Очистка сточных вод пищевых предприятий;
- Твердые отходы пищевых предприятий;
- Тепловое загрязнение окружающей среды пищевыми предприятиями;
- Оценка предотвращенного экологического ущерба.

## **6. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Экологическая безопасность пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы направления 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» профиля «Машины и аппараты пищевых продуктов».

Программа дисциплины предназначена для студентов 4 курса очной формы обучения и 4 курса для заочной формы обучения. Распределение часов аудиторной и внеаудиторной работы по дисциплине подробно приводится в рабочей программе дисциплины.

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующей компетенцией ОК-9, ПК-14.

Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин кроме дисциплин, изучаемых в 7 – 8 семестрах для очной формы обучения и 8 – 10 семестрах для заочной формы обучения, таких как: «Технологическое оборудование», «Механизация и автоматизация производственных процессов», «Управление техническими системами», «Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования», «Технологическое проектирование предприятий пищевой промышленности», «Подъемно-транспортные установки».

Студенты, начиная изучение дисциплины «Экологическая безопасность пищевых продуктов» должны владеть всеми общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями за исключением итогового уровня компетенций ОК-9, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-18, ПК-23.

Данная дисциплина необходима для успешного выполнения выпускной квалификационной работы, а также для формирования общей культуры безопасности в профессиональной деятельности.