

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Экологическая безопасность пищевых продуктов»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)
В соответствии с учебным планом 2019 года набора

Направленность (профиль): Оборудование и процессы пищевых производств

Трудоемкость дисциплины – 2 з.е. (72час)

Форма промежуточной аттестации – зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОК-9 готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

ПК-14 умением проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ

Содержание 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.

Разработал:
доцент кафедры ТиТМиПП



О.В. Хахина

Проверил:
Декан ТФ



А.В. Сорокин