

Аннотация рабочей программы дисциплины «Экология пищевых производств»

Целью освоения дисциплины «Экология пищевых производств» является формирование комплекса знаний о выбранной специальности и углубление знаний в теории и практике экологии пищевых производств, составляющих теоретическую и практическую основу для глубокого знания современного производства и его безопасности с точки зрения воздействия на окружающую среду.

Задачи дисциплины

- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- обеспечение качества и безопасности с/х сырья и готовой продукции в процессе производства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
- использование основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- возможность переработки и безопасной утилизации промышленных и бытовых отходов

Содержание дисциплины

Введение в дисциплину «Экология пищевых производств»

Природоохранные мероприятия и затраты.

Отходы, их виды, образование и воздействие на окружающую среду

Нормирование объемов образования и размещения отходов

Влияние предприятий пищевой промышленности на состояние окружающей среды

Влияние предприятий сельского хозяйства на состояние окружающей среды

Экологическая безопасность пищевых производств

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен