МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Экология и здоровьесбережение на предприятии

Закреплена за кафедрой	**Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**3 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 3		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**3(2.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64.25	64.25	64.25	64.25
Сам. работа	43.75	43.75	43.75	43.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Колотова Ольга Владимировна ктн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Экология и здоровьесбережение на предприятии

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Желтобрюхов Владимир Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.

Целью дисциплины является формирование у студентов целостного представления об экологических особенностях предприятий, производящих пищевую продукцию, в том числе о здоровьесбережении на предприятиях отрасли, а также получение представлений о влиянии производства на окружающую среду и производственных факторов на здоровье работников.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Общая технология молочной отрасли
2.2.2	Пищевой дизайн и упаковка молочных продуктов
2.2.3	Промышленная санитария
2.2.4	Технико-химический контроль и управление качеством
2.2.5	Технология молока и молочных продуктов
2.2.6	Технологии комплексной переработки молочного сырья
2.2.7	Технологии специализированных предприятий
2.2.8	Автоматизация и цифровизация предприятий
2.2.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.10	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.11	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.12	Производственный учет и отчетность
2.2.13	Охрана труда и менеджмент безопасности на предприятии
2.2.14	Технологическое оборудование

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-7.1: Знает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся знает нормы здорового образа жизни для различных жизненных ситуаций и для профессиональной деятельности

УК-7.2: Умеет планировать рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки, использовать средства и методы физического воспитания для обеспечения работоспособности и формирования здорового образа и стиля жизни

Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся умеет сочетать физическую и умственную нагрузку для обеспечения работоспособности и здорового образа жизни

УК-7.3: Владеет здоровьесберегающими технологиями для поддержания здорового образа жизни, профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте с учетом физиологических особенностей организма

Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся владеет технологиями здоровьесбережения, профилактики профессиональных болезней, психо-физического и нервно-эмоционального утомления в ходе профессиональной деятельности

УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1: Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии

Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся знает перечень негативно воздействующих факторов природного и техногенного происхождения и принципы организации экологичного и безопасного производства

УК-8.2: Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях
Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся умеет анализировать потенциальные опасности на производстве, оценивать риск их возникновения и принимать меры по предупреждению их воздействия.
УК-8.3: Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся владеет способами устранения последствий нарушений техники безопасности и предотвращения чрезвычайных ситуаций на производстве.
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов
ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся знает принципы организации технологий и аппаратурного оформления процессов производства продуктов питания животного происхождения, обеспечивающие выработку высококачественной и безопасной продукции
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся умеет организовывать систему контроля параметров технологических режимов производства, качества и безопасности сырья и продукции на всех этапах технологического процесса.
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: Результат обучения: обучающийся владеет навыками подбора наилучших доступных технологий производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, обеспечивающих комплексную переработку сырья и высокую конкурентоспособность.