

Промислова екологія харчових підприємств
Циклова комісія, яка забезпечує викладання природничих дисциплін
Відділення обліку та харчової продукції

Лектор	<u>Галушак Лілія Борисівна</u>
Семестр	<u>7-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>3</u>
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>60 год (з них 30 год. лекцій, 30 год. практичних)</u>

Загальний опис дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «**Промислова екологія харчових підприємств**» є глибоке та ґрунтовне засвоєння студентами теоретичних та практичних аспектів формування цілісної екологічної картини світу; розкриття ролі екології у розв'язуванні екологічних і соціальних проблем суспільства; розвиток у здобувачів освіти екологічного мислення та вміння логічно висловлювати свої думки щодо сучасних процесів у світі; обґрунтування доцільності наукового підходу до природокористування, мотивування екологічно грамотної, здоров'язбережувальної поведінки; формування екологічної грамотності й культури

Основними завданнями вивчення дисципліни є вивчення здобувачами методологічних та методичних питань формування екологічних знань, необхідних для подальшого вивчення спецдисциплін галузі; навчання здобувачів освіти вчитися осмислено, аналітично, набувати навички самостійно аналізувати факти, спостерігати екологічні явища та роботи логічні висновки з цих спостережень, правильно розуміти суть екологічних процесів; військово-патриотичне виховання здобувачів освіти; розвиток усвідомлення у здобувачів освіти свого обов'язку щодо захисту України в разі виникнення загрози незалежності та територіальної цілісності держави.

Теми лекцій

1. Вступ. Теоретичні аспекти загальної екології. Екологія – теоретична основа раціонального природокористування
2. Охорона природи і екологія
3. Біосфера і перетворювальна діяльність людини
4. Організація і функціонування екосистем
5. Практичні аспекти екології.
6. Охорона атмосферного повітря.
7. Охорона і раціональне використання водних ресурсів
8. Охорона літосфери.
9. Раціональне використання і охорона земельних ресурсів України
10. Охорона рослинного і тваринного світу України
11. Виробнича діяльність і її вплив на довкілля на підприємствах харчової промисловості
12. Організаційно-економічні аспекти раціонального природокористування
13. Довкілля і здоров'я населення
14. Основи економіки природокористування.
15. Організаційна і стратегічна система раціонального природокористування. Безвідходні технології виробництва. Біотехнології.

Теми занять (семінарських, практичних)

1. Оцінка запиленості повітря.
2. Визначення шумового забруднення території довкілля
3. Екскурсія на очисні споруди
4. Заходи по очистці стічних вод на очисних спорудах виробництва
5. Визначення органолептичних показників якості води відкритих водоймищ регіону.
6. Визначення екологічного стану ґрунтів.
7. Забруднення ґрунтів (засолення, закислення, забруднення нафтопродуктами, добривами, важкими металами, радіонуклідами тощо)
8. Ознайомлення з «Червоною книгою України»(рослини)
9. Ознайомлення з «Червоною книгою України»(тварини)
10. Екологічна оцінка якості харчових продуктів
11. харчові добавки заборонені до застосування в Україні
12. Класифікація харчових добавок
13. Вміст харчових добавок в цукерках, печиві, сухариках, жуйках, сухих сніданках, морозиві, шоколадних батончиках.
14. Ознайомлення з Державними актами з охорони природи, стандартами і нормами ГДК .
15. Ознайомлення з Державними актами з охорони природи, стандартами і нормами ГДВ.