

АНОТАЦІЯ
Екологічна експертиза та утилізація відходів
для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 90 годин 3 кредитів ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: сформувати комплекс знань теоретико-методичної бази екологічної експертизи та утилізації відходів як процесу оцінки ступеня екологічного ризику і безпеки від розміщення (розширення) господарських об'єктів, відповідності об'єктів, що підлягають експертній оцінці, вимогам екологічного законодавства, діючим нормативам, обґрунтованості заходів щодо утилізації відходів та охорони довкілля і здоров'я населення.

Завданням навчальної дисципліни: вивчення загальних вимог до проведення екологічної експертизи та утилізації відходів; нормативно-законодавчих актів про екологічну експертизу та утилізацію відходів; методичних аспектів проведення екологічної експертизи; особливостей проведення екологічної експертизи як нового науково-практичного виду діяльності по оцінці механізму коадаптації природних і господарських підсистем; оволодіння процедурою та методикою здійснення екологічної експертизи; набуття умінь та навичок практичної реалізації екологічної експертизи та утилізації відходів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Умови виникнення та історія становлення екологічної експертизи в Україні.

Тема 2. Теоретичні основи, етапи проходження процедури СЕО.

Тема 3. Основні аспекти звіту з стратегічної екологічної оцінки.

Тема 4. Суть процедури оцінки впливу на довкілля планованої діяльності.

Тема 5. Алгоритм дій в межах нормативно-правових актів, що регламентують процедуру оцінки впливу на довкілля.

Тема 6. Висновок з оцінки впливу на довкілля та рішення про провадження планованої діяльності. Моніторинг наслідків для довкілля.

Тема 7. Законодавство у сфері поводження з відходами.

Тема 8. Утилізація відходів харчової промисловості.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні предметні компетенції:

- Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Результати навчання:

- Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

Вид підсумкового контролю – залік