

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Тара и упаковка в мясной отрасли»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общекультурная компетенция**

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

**Общепрофессиональная компетенция**

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

**Профессиональные компетенции**

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знания:*

основ правовых знаний в различных сферах деятельности;

информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности;

нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе;

научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

в области текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции;

нормативной и технической документации, технических регламентов.

*Умения:*

использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.

*Навык и (или) опыт деятельности:*

использования основ правовых знаний в различных сферах деятельности;

применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности;

использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе;

в сфере изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

разработки нормативной и технической документации, технических регламентов.

### **3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1 Классификация тары и упаковки. Термины и определения. Функции и свойства упаковки. Раздел 2 Материалы используемые в производстве тароупаковочных изделий и средств. Оценка упаковочных материалов. Раздел 3 Полимерные упаковочные материалы (характеристика свойств, разновидностей, назначение). Раздел 4 Металлические и вспомогательные упаковочные материалы (характеристика свойств, разновидностей, назначение). Раздел 5 Способы и методы упаковывания пищевых продуктов. Раздел 6 Стандартизация и сертификация упаковки. Маркировка упаковки, ее назначение и виды. Потребительская маркировка, ее основные реквизиты.

#### **4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Емельянов А.М.