

**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 бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: **Профессиональные компетенции (ПК):**

Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья (ПК-3.1)
- Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.4)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* как повысить эффективности производства и конкурентоспособность продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья

*Умение:* повышать эффективности производства и конкурентоспособность продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья

*Навык:* повысить эффективности производства и конкурентоспособность продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья

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