

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.