

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины «Тара из полимерных и комбинированных материалов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ПК): управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенции: способен корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции (ПК-2.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

Умение: корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

Навык и (или) опыт деятельности: управления испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; в способности корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1. Введение. Классификация тары и упаковочных материалов. Раздел 2. Потребительская тара и упаковка. Раздел 3. Виды тары и упаковки по материалу изготовления. Раздел 4. Полимерная тара и упаковка. Раздел 5. Комбинированные и многослойные материалы и тара. Раздел 6. Рециклинг и утилизация тары и упаковки.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: профессор кафедры пищевых технологий д-р биол. наук, профессор Алексеев А.Л.