

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

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки мяса и мясной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 № 669

**2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Профессиональные компетенции (ПК):**

**ПК-2** Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

**Индикаторы достижения компетенции:**

**ПК-2.4** Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания;

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 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:** Зачет

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