

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

Тара и упаковка в биотехнологической отрасли

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-3)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-3.1, ПК-3.4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: методов повышения эффективности производства биотехнологической 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;

организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции

Навык: повысить эффективности производства и конкурентоспособность биотехнологической 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 ;

: внедрения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

Опыт деятельности: в повышении производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 Введение. Классификация упаковочных материалов. Требования, предъявляемые к упаковочным материалам Термины и определения. Функции и свойства упаковки.

Раздел 2 Санитарно-гигиеническая оценка упаковочных материалов, используемых в контакте с продуктами питания

Раздел 3 Упаковочные материалы для упаковки продуктов питания

Раздел 4 Основные способы (методы) упаковывания продуктов питания

Раздел 5 Основные способы упаковывания и фасовочно-упаковочное оборудование для продуктов хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности

Раздел 6 Стандартизация и сертификация упаковки. Маркировка упаковки, ее назначение и виды. Потребительская маркировка, ее основные реквизиты

4. Образовательные технологии: Экзамен.

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