**АННОТАЦИЯ**

## к рабочей программе учебной дисциплины

## «Тара и упаковка в пищевой отрасли»

**1.** **Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

**2.Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен организовывать и контролировать производство продукции питания **(ОПК-5).**

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Организовывает производство продукции питания в соответствии с регламентом (**ОПК-5.1);**

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* технологии производства продукции питания

*Умение:* Организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом

*Навык:* Организации производство продукции питания в соответствии с регламентом

**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**: Экзамен

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