Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 11:43:55
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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, хранения 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 Основные тенденции в создании и использовании упаковочных материалов и тары
Раздел 2 Упаковочные формы.
Раздел 3 Современные полимерные упаковочные материалы и изготовление тары
Раздел 4 Натуральные колбасные оболочки и их использование
Раздел 5 Искусственные колбасные оболочки и их использование
Раздел 6 Техническая характеристика искусственных колбасных оболочек

4.Форма промежуточной аттестации: Зачет

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