

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.2 Упаковочные материалы

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Упаковочные материалы» являются:

- а) формирование знаний о производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности в области упаковочной промышленности;
- б) обучение технологий получения тары и упаковки для пищевых продуктов;
- в) обучение способам применения упаковочных материалов для упаковки конкретного вида пищевого продукта;
- г) раскрытие сущности упаковочных материалов.

2. Содержание дисциплины «Упаковочные материалы»:

Требования, предъявляемые к материалам упаковки пищевых продуктов

Общая характеристика и классификация упаковочных материалов

Металлические тарные и упаковочные материалы.

Одинарные пленочные полимерные материалы.

Комбинированные пленочные материалы.

Способы упаковки пищевых продуктов и применяемое для упаковки оборудование

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) комплекс материалов по назначению, характеристикам и области применения в пищевой промышленности набора упаковочных материалов;
- б) принципы и методы выбора нужного материала для расфасовки и упаковки конкретного пищевого продукта или группы продуктов со сходными свойствами;
- в) основы использования различных упаковочных материалов для процессов фасовки и упаковки пищевых продуктов применительно к свойствам установочного материала;
- г) основы применения автоматических машин и линий для процессов фасовки и упаковки пищевых продуктов.

2) Уметь:

- а) определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- б) выполнять основные расчеты материальных балансов, продуктовых расчетов технологических линий;
- в) правильно подбирать оборудование для технологических линий в соответствии с конкретными условиями производства;
- г) обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

3) Владеть:

- а) основными понятиями и терминологией, принятыми в технологии пищевых производств;
- б) методами расчета показателей аппаратурно-технологических схем.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.