

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры) (по УП 2020 г)
очная форма обучения

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-20: готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-22: готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов, и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Основные виды порчи и факторы снижения качества пищевых продуктов.

1) Микробиологическая порча пищевых продуктов. 2) Химические процессы порчи пищевых продуктов. 3) Физические процессы порчи пищевых продуктов. 4) Основные факторы снижения качества пищевых продуктов при хранении. 5) Миграция влаги в пищевых продуктах. 6) Стабильность жиров и срок годности жиросодержащих продуктов.

2. Роль упаковки в увеличении срока годности пищевых продуктов. Тара и упаковка. Термины и определения.

Роль упаковки в увеличении срока годности пищевых продуктов. Тара и упаковка. Термины и определения.

3. Классификация тары и паковки. Функции, свойства.

Классификация тары и паковки (по назначению, по кратности использования, по способности сохранять форму, по материалам изготовления, по специализации и т.д.). Функции, свойства.

4. Основные виды материалов для тары и упаковки.

Основные виды материалов для тары и упаковки (стекло, бумага, картон, металл, дерево, полимерные упаковочные материалы).

5. Требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре.

Требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре: социального назначения, функциональные, надежности, эргономические, эстетические, безопасности для человека и окружающей среды (экологические).

6. Укупорочные средства. Классификация, назначение.

Укупорочные средства, их классификация и назначение.

7. Миграция веществ из упаковочных материалов в продукт.

Миграция веществ из упаковочных материалов в продукт: эпоксицированное соевое масло, сурьма, олово, фотоинициаторы.

8. Прогнозирование срока годности упакованных пищевых продуктов.

Прогнозирование срока годности упакованных пищевых продуктов: диффузия влаги и срок годности, диффузия кислорода и срок годности, численность микроорганизмов и срок годности.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:

Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев