

**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)

**Направленность (профиль):** Инновационные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-2.1: Устанавливает взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции;
- ПК-4.2: Разрабатывает рекомендации по повышению эффективности технологического процесса и использования растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения заочная. Семестр 3.**

**1. 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.

**2. Требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре. Рекомендации по повышению эффективности технологического процесса упаковки растительного сырья и готовой продукции..** Требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре: социального назначения, функциональные, надежности, эргономические, эстетические, безопасности для человека и окружающей среды (экологические). Рекомендации по повышению эффективности технологического процесса упаковки растительного сырья и готовой продукции..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина