

**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 очная. Семестр 2.

1. Основные виды порчи и факторы снижения качества пищевых продуктов. Взаимосвязь состава и свойств сырья, упаковочных материалов с качеством продукции.. 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 упаковки. Функции, свойства.. Классификация тары и упаковки (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. Рекомендации по повышению эффективности технологического процесса упаковки растительного сырья и готовой продукции.. 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: эпоксирированное 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

Ю.С. Лазуткина