

**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