

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.1 Тара и упаковка пищевых продуктов

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 «Тара и упаковка пищевых продуктов» являются:

- а) подготовка студентов к производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности в области пищевой промышленности;
- б) научить студентов сочетать фундаментальную подготовку по общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологии пищевых производств оборудования.

2. Содержание дисциплины «Тара и упаковка пищевых продуктов»:

Требования, предъявляемые к материалам упаковки пищевых продуктов.

Введение. Основные положения. Терминология, классификация требований

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) анализировать конструктивные, технико-экономические и другие эксплуатационные качества технологических параметров;
- б) выполнять основные расчеты материальных балансов, продуктовых расчетов технологических линий;
- в) правильно подбирать оборудование для технологических линий в соответствии с конкретными условиями производства;
- г) организовать технически грамотную эксплуатацию технологических линий.

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.