

**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