

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины		УПАКОВЫВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ					
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 18 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации				экзамен			
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение существующих упаковочных материалов для пищевых продуктов, а также виды технологического оборудования и способы упаковки изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла и относится к дисциплинам по выбору. Базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного цикла, в том числе математики, физики, химических дисциплин, начертательной геометрии, информатики, дисциплин профессионального цикла «Пищевая химия», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Тепло- и хладотехника», «Системы управления технологическими процессами и информационных технологий» и профильных дисциплин «Технология производства макаронных изделий», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» и «Технология производства кондитерских изделий».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	10	8			126	144
Формируемые компетенции							
<ul style="list-style-type: none"> - владение прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5); - способен использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки)(ПК-9); - способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии производств из растительного сырья (по профилю подготовки)(ПК-10); - владение методами работы с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12). 							
Образовательные результаты							
<p>знания: санитарно-гигиенические, физико-механические и барьерные характеристики упаковки для изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности; основное оборудование для упаковывания изделий в этих отраслях; методы определения основных характеристик упаковки изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности; расчеты расходования материалов для бесперебойной работы упаковочных машин;</p> <p>умения: выбирать оптимальный упаковочный материал и технологическое оборудование для конкретных видов изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности; провести оценку барьерных свойств полимерных упаковочных материалов;</p> <p>владение: теоретической базой данных для применения новых упаковочных многослойных и комбинированных упаковочных материалов, с учетом технического перевооружения, внедрения новых технологий и современного технологического оборудования предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности.</p>							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, исследовательский практикум и т.д.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составители							
д.х.н., профессор Зайчиков А.М.							