

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Б.1.В.ДВ.1.2 «Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с
продуктами питания»**

Цель изучения дисциплины: теоретическая подготовка студентов к практической деятельности в области создания новых видов упаковок пищевых продуктов с заданными физико-химическими свойствами.

Место дисциплины в структуре ПООП

Дисциплина «Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания» относится к вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана примерной основной образовательной программы «Товароведение» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Содержание дисциплины:

Современные технологии упаковки в пищевой промышленности. Основные способы упаковок в пищевой промышленности. «Активные» упаковки (МАР) – метод упаковки в модифицированной атмосфере. Замена воздуха в упаковке на смесь газов, с подобранным составом. Затормаживание деградационных процессов, происходящих в продукте. Основной состав МАР – двуокись углерода, кислород и азот. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам для пищевых продуктов. Основные положения и анализ санитарно-гигиенических требований к упаковочным материалам для продуктов питания. Особенности гигиенической оценки упаковочного материала. Предотвращение потерь массы продукции, сохранение ее качества, снижение нежелательных изменений химического состава и органолептических свойств при использовании различных упаковок продуктов питания. Классификация материалов, используемых для упаковок пищевых продуктов. Парафинированная бумага. Материалы, из которых изготовлена тара. Деревянная, текстильная, стеклянная, металлическая, картонная, бумажная тара и тара из полимерных материалов. Классификация оборудования для фасовки и упаковки пищевых продуктов. Автоматы фасовочно-упаковочные. С весовым дозатором. С объемным дозатором. Электронные автоматы фасовочно-упаковочные. Автоматы для розлива напитков и ликеро-водочной продукции. Автоматы горизонтального и вертикального типа.

Требования к результатам освоения дисциплины

Студент в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями ПООП после изучения дисциплины должен обладать следующими компетенциями: ОК-7; ОПК-5; ПК-6, 8.

ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию
ОПК-5	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-6	навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов
ПК-8	Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- классификацию упаковочного материала;
- Основные технологии упаковки пищевых продуктов ;

- классификацию и особенности использования физико-химических методов анализа;
- основные принципы, лежащие в основе использования физико-химических методов анализа;
- сохранность материалов при хранении пищевых продуктов и факторы, влияющие на сохранность;
- способы расчета массовой доли, молярной, моль-эквивалентной, моляльной концентраций и титра веществ в растворе и сплаве;
- возможности использования методов аналитической химии и физико-химических методов при анализе сырья, полупродуктов и продуктов животного происхождения;

уметь:

- осуществить качественный анализ и установить основные элементы, входящие в состав исследуемого объекта;
- осуществить количественное определение исследуемого вещества в смеси;
- характеризовать качественные и количественные показатели сырья и продукции;
- работать с методиками определения различных веществ, представленными в нормативно-технической документации.

владеть:

- основными понятиями аналитической химии, физико-химических методов анализа, необходимыми для осмысления аналитических процессов;
- методами анализа животного сырья в пищевом производстве;
- оценивать перспективность анализа с позиции эффективности использования;
- выступление с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях.