

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Ивановна Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.03.2024 12:00:29

Уникальный программный ключ:

фаиль: 19.03.2024 12:00:29  
профиль подготовки "Технология броидильных производств и виноделие"

программа подготовки "бакалавр"

### Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цели изучения учебной дисциплины:** формирование у студентов знаний по основам тароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов, видам тары и планированию упаковки для пищевых продуктов.

#### Задачи изучения учебной дисциплины:

- знакомство с терминами и понятиями упаковочного дела, классификацией тары, основными функциями упаковки и маркировки;
- изучить барьерные и другие свойства упаковочных материалов и виды потребительской тары для пищевых продуктов;
- охарактеризовать упаковочные материалы для транспортной тары, виды транспортной тары; правила обращения с продукцией в таре из различных материалов, правила обращения, хранения, и возврата транспортной тары;
- знакомство с требованиями маркетинга к упаковке, с основами планирования упаковки, с требованиями экологии к упаковке.

### Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Тема 1. Современные материалы для упаковки пищевых продуктов
Тема 2. Новые упаковочные решения в пищевой индустрии
Тема 3. Транспортная тара и ее упаковочные материалы
Тема 4. Современные упаковки товаров
Тема 5. Полимерные упаковочные материалы для пищевой промышленности: классификация, функции и требования
Тема 6. Упаковочные материалы. Эко упаковка
Тема 7. Самые распространенные виды упаковочных материалов

### Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Современные упаковочные материалы» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОП по направлению подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: физика, химия, микробиология, биохимия.

### В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

**ПКУВ-2:** Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции

**ПКУВ-2.2** Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение



**безотходных и малоотходных технологий переработки сырья**

<p>- математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ -состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции -методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции.</p>	<p>- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ -применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции -применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений - использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов -осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции -использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях -использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p>	<p>- проведением маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на технологических линиях -подготовкой предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья</p>
--	--	--

**ОПК-3:** Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

**ОПК-3.3 Поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач**

инженерные процессы при решении профессиональных задач современного технологического оборудования и приборов.	найти пути и разработки способов решения нестандартных производственных задач.	способами решения нестандартных производственных задач.
---	--	---

Дисциплина "Современные упаковочные материалы" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Зачет.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 15.09.2023

Коблева Мира Мугдиновна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 18.09.2023

Сиюхов Хазрет Русланович



