

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «УПАКОВКА ИЗДЕЛИЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

**Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

7 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями изучения дисциплины является ознакомление студентов с существующими упаковочными материалами для пищевых продуктов, а также технологическим оборудованием и способами упаковки изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности» относится к дисциплинам вариативной части ОПОП 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- физико-механические, барьерные, санитарно-гигиенические характеристики упаковки 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;

уметь:

- выбирать оптимальный упаковочный материал и технологическое оборудование для конкретных видов изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности; проводить оценку барьерных свойств полимерных упаковочных материалов;

владеть:

- теоретической базой данных для применения новых упаковочных многослойных и комбинированных материалов при техническом перевооружении, внедрении новых технологий и современного технологического оборудования предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретический курс.

Основные виды упаковочных материалов и их характеристики. Виды упаковочных материалов. Бумажные и картонные упаковочные материалы, и их свойства. Природные и синтетические полимерные упаковочные материалы и их характеристики. Основные типы многослойных полимерных и комбинированных упаковочных материалов для пищевых продуктов и их свойства. Способы получения бумажной, полимерной и комбинированной упаковки. Биоразлагаемые полимеры. Способы герметизации упаковки и ее дизайн. Требования, предъявляемые к бумажной и полимерной упаковке для пищевых продуктов. Физико-механические свойства упаковочных материалов и методы их определения. Санитарно-

гигиенические характеристики упаковки для пищевых продуктов и методы их определения. Экологические проблемы, связанные с упаковкой. Утилизация упаковки.

Упаковочные материалы, используемые в хлебопекарной промышленности. Выбор упаковочного материала изделий хлебопекарной промышленности. Способы упаковки и оборудования для упаковывания. Прогрессивные методы упаковки на предприятиях хлебопекарной промышленности: упаковка в термостойкие упаковочные материалы и в атмосфере инертных газов. Оборудование для упаковки сухарей и сушек. Фасовочно-упаковочное оборудование для макаронных изделий. Оборудование для упаковки хлебобулочных изделий.

Упаковочные материалы для мучных кондитерских изделий. Выбор упаковочного материала для мучных кондитерских изделий. Основные способы упаковывания и упаковочное оборудование. Машины для упаковывания печенья, галет, кекера и вафель. Оборудование для упаковки пряников. Машины для фасования печенья. Упаковка пирожных и тортов.


Упаковочные материалы для сахаристых кондитерских изделий. Классификация способов упаковывания, технологических процессов и оборудования для упаковывания сахаристых кондитерских изделий. Способы упаковывания и упаковочное оборудование. Технологические процессы завертывания и фасования сахаристых кондитерских изделий. Машины для завертывания карамели, ириса, конфет, шоколада. Оборудование для завертывания плиточного шоколада. Машины для фасования драже и карамели. Оборудование для упаковки жележных конфет. Машины для укладки шоколадных конфет в коробки. Весовой автоматический дозатор для карамели. Оборудование для упаковки халвы.


Темы практических занятий по дисциплине

- Основные виды упаковочных материалов и их характеристики
- Упаковочные материалы, используемые в хлебопекарной промышленности
- Упаковочные материалы для мучных кондитерских изделий
- Упаковочные материалы для сахаристых кондитерских изделий

ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен

2. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ – 4

Составитель зав. каф. проф. С. В. Макаров  должность, ФИО, подпись

Заведующий кафедрой Биологии и экологии Трифонова Т.А. 
название кафедры ФИО, подпись

Председатель ППР Трифонова Т.А. 
учебно-методической комиссии направления ФИО, подпись

Директор института  Дата: _____

Печать института

