

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Профессор по учебной работе  
Дата подписания: 19.03.2020  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4e7371ee54dc540496512d

## Аннотация

**Учебной дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 «Тара и упаковка» направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

**Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие».**

**Цель изучения курса** - формирование у студентов знаний по основам тароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов, видам тары и планированию упаковки для пищевых продуктов.

**Задачами курса** являются:

- 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.

В программе курса «Тара и упаковка» используются знания, полученные студентами при изучении основных разделов дисциплин: физика, химия, микробиология, биохимия, научные основы хранения и транспортирования продовольственных товаров.

**Основные блоки и темы дисциплины:**

Потребительская тара и ее упаковочные материалы, транспортная тара и ее упаковочные материалы, групповая упаковка, пакетирование, актуальные направления в дизайне упаковки и этикетировании, упаковочная индустрия и окружающая среда, упаковка для продовольственных товаров.

**Учебная дисциплина «Тара и упаковка»** 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.

**В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:**

**УК-2.** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений).

УК-2.1.

ИД-1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Ожидаемые результаты решения выделенных задач.

УК-2.2.

ИД-2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-2.3.

ИД-3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.

УК-2.4.

ИД-4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.

**ОПК-2.** Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-2.1.

ИД-1 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности.

ОПК-2.2.

ИД-2 Применяет информационно- коммуникационные технологии в решении типовых задач в профессиональной деятельности.

ОПК-2.3.

ИД-3 Владеет специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

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

ОПК 3.1.

ИД-1 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья

ОПК 3.2

ИД-2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда.

ОПК

3.3

ИД-3 Поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

ОПК-3.4

ИД-4 Организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**УК-2:**

**Знать:** необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.

**Уметь:** проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности; выполнять действия, связанные с решением исследовательских задач, предполагающих получение нового знания, требующих разработки инновационных подходов и методов решения.

**Владеть:** технологией разработки и реализации проектов, навыками применения современного инструментария для решения экономических задач; методикой построения, анализа и построения моделей для оценки состояния, и прогноза развития экономических процессов и явлений.

**ОПК-2:**

**Знать:** основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности

**Уметь:** применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.

**Владеть:** основными законами и методами исследований естественных наук при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

**ОПК-3:**

**Знать:** инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

**Уметь:** Разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда

**Владеть:** знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

Дисциплина «Тара и упаковка» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

Разработчик \_\_\_\_\_  М. М. Коблева

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_  Х. Р. Сиюхов