

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов»
по основной образовательной программе
прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»
(очная форма обучения)

1. Цели дисциплины:

ознакомление студентов с различными методами хранения продовольственных товаров, обеспечивающими сохранность товаров путём создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).

3. Трудоемкость дисциплин – 2 ЗЕ (72 часа).

4. Содержание дисциплины:

Основные принципы хранения. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Основопологающие принципы хранения.

Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.

Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке. Средства, позволяющие увеличить продолжительность хранения охлаждённых продуктов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
Доцент кафедры ТПП



Е.Ю. Филимонова

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев