

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов»  
на основе основной профессиональной образовательной программы  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

### 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):

готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

### 3. Трудоемкость дисциплин – 4 ЗЕ (144 часа).

### 4. Содержание дисциплины:

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

Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке.

Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на разных способах размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки. Современные технологии хранения молока.

Технология хранения пищевых продуктов. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Технология хранения молочных и жировых продуктов. Принципы хранения продукции общественного питания.

Методы хранения пищевых продуктов. Средства, позволяющие увеличить продолжительность хранения охлаждённых продуктов. УФ и лазерное излучение в хранении пищевых продуктов. Хранение в регулируемых газовых средах. Химические средства увеличения сроков хранения.

### 5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Декан ВЗФ



Е.Ю. Филимонова

А.В. Михайлов