

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов»**  
по основной профессиональной образовательной программе  
академического бакалавриата (по УП 2018 г.)  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
Профиль «Технология продуктов общественного питания»  
(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):**

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);

способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

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

**4. Содержание дисциплины:**

Модуль 1: Основные принципы хранения.

Модуль 2: Товарные потери

Модуль 3: Упаковка товаров

Модуль 4: Методы хранения товаров.

Модуль 5: Технология хранения пищевых продуктов.

Модуль 6: Методы хранения пищевых продуктов.

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал:  
Доцент кафедры ТПП



Е.Ю. Филимонова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев