

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.2: Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. **Семестр 9.**

1. Основные принципы хранения. .

2. Технология хранения пищевых продуктов. Товарные потери. .

3. Упаковка товаров. .

4. Методы хранения пищевого сырья и продовольственных товаров. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина