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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)
Форма промежуточной аттестации – Зачет.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 7.
1. Основные принципы хранения.. Условия хранения пищевых продуктов.Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Основополагающие принципы хранения.
2. 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..
3. Упаковка товаров.. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке..
4. 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..
5. Технология хранения пищевых продуктов.. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Технология хранения молочных и жировых продуктов. Принципы хранения продукции общественного питания..
6. 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.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП О.В. Кольтюгина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина