

**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. Условия хранения пищевых продуктов. Климатический и санитарно-гигиенический режимы хранения. Температура относительная влажность воздуха, воздухообмен, газовый состав, освещенность. Чистота: загрязнения минерального происхождения, загрязнения органического происхождения, загрязнения микробиологического происхождения, биологические загрязнения. Размещение товаров. Принципы размещения: совместимость, безопасность, эффективность. Основополагающие принципы хранения:

непрерывность соблюдения условий хранения, защита от неблагоприятных условий хранения, информационное обеспечение, систематичность контроля, экономическая эффективность..

2. Технология хранения пищевых продуктов. Товарные потери. Современные методы хранения некоторых пищевых продуктов. Холодильниковое консервирование (мясо, рыба). Ультрафиолетовое излучение. Регулированная газовая среда. Модифицированная газовая среда. Селективно-проницаемые мембраны. Полиэтиленовые контейнеры. Пленочные материалы. Озонирование. Вакуумирование. Химические консерванты. Вещества, образующие защитные пленки. Технологии.

Товарные потери. Материальные потери. Количественные (нормируемые) потери. Естественная убыль. Предреализационные товарные потери. Качественные (активируемые) потери: биологические процессы; физико-химические и физические процессы; химические процессы; биохимические процессы; микробиологические процессы. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь: организационные; технологические; информационные. Факторы, влияющие на потери: внутренние и внешние..

3. Упаковка товаров. Понятия: упаковки и тары. Классификация упаковки: по месту упаковывания; по назначению, применяемым материалам, форме, грузоподъемности и габаритам, кратности использования. Потребительская и транспортная тара. Жесткая, полужесткая, мягкая упаковка. Требования к упаковке. Безопасность упаковки. Утилизация упаковки..

4. Методы хранения пищевого сырья и продовольственных товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. Методы, основанные на различных способах размещения. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах разработки: по способам товарной обработки: по времени обработки (профилактическая и текущая). Санитарно-гигиеническая, защитная и специальная обработки. Средства дезинфекции: химические и физические..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина