

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 очная. Семестр 7.

1. Основные принципы хранения. Условия хранения пищевых продуктов, сырья и продукции общественного питания. 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. Товарные потери. Товарные потери. Материальные потери. Количественные (нормируемые) потери. Естественная убыль в процессе производства продукции общественного питания (исследование и расчет естественной убыли продукции общественного питания). 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 товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения, применяемые в технологических процессах производства продукции общественного питания. 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..

5. Технология хранения пищевых продуктов. 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: исследование технологических процессов производства рыбной продукции - полуфабрикатов для общественного питания..

6. Методы хранения пищевого сырья. Методы хранения отдельных видов плодов и овощей. Исследование технологических процессов при хранении плодоовощной продукции как сырья,

используемого в общественном питании. Картофель, кочанная капуста, корнеплоды, лук и чеснок. Плодовые и бахчевые овощи. Томаты, огурцы открытого и закрытого грунта, перец, баклажаны, кабачки и патиссоны, плоды дыни и арбузы. Зеленые овощи. Яблоки и груши. Цитрусовые плоды. Виноград. Косточковые плоды и ягоды..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина