

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)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- ПК-4: готовностью 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;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 10.

1. Основные принципы хранения.. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Основопологающие принципы хранения.

2. Технология хранения пищевых продуктов.. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Технология хранения молочных и жировых продуктов.

3. 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..

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. 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..

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Основные принципы хранения.. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Основопологающие 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

Е.Ю. Филимонова

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина