

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.11.2021 20:43:11
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы технологии хранения продукции животного происхождения»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических и практических знаний и навыков по технологии хранения основных видов продукции животноводства: молока, мяса, рыбы, а также продуктов их переработки.

Задачи дисциплины:

- углубленное ознакомление обучающихся с научными основами и аспектами хранения продуктов животного происхождения для укрепления фундаментального образования в соответствии с требованиями, предъявляемыми основной профессиональной образовательной программой бакалавриата в области технологии производства продукции животноводства;
- ознакомление с вопросами о микробиологических процессах, протекающих в продуктах животного происхождения при хранении, о режимах и способах хранения животноводческой продукции и продуктов ее переработки для создания концептуальной базы при реализации междисциплинарных структурно-логических связей и приобретения навыков в сфере технологии производства продукции животноводства;
- приобретение обучающимися практических навыков использования методических подходов, правовых и нормативных актов при контроле качества продуктов животного происхождения в процессе хранения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы технологии хранения продукции животного происхождения» относится к вариативной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Основы технологии хранения продукции животного происхождения» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

ОПК-4, ПК-6, ПК-8.

3. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Введение. Технология хранения как научная дисциплина и ее значение для профессиональной подготовки технолога по продуктам питания.

Раздел 1. Современные аспекты и научные основы технологии хранения продуктов животного происхождения. Условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения. Требования к оптимальным температурным и влажностным режимам хранения продуктов животного происхождения. Правила размещения продукции и

продовольственных товаров при хранении. основополагающие принципы хранения. Микробиологические риски при организации хранения продуктов животного происхождения. Виды потерь и борьба с ними при хранении продуктов питания.

Раздел 2. Основы технологии хранения сырья животного происхождения и продуктов его переработки. Общие сведения о способах и методах хранения животноводческой продукции. Классификация методов хранения продукции. Принципы хранения пищевых продуктов, основанные на факторах внешней среды. Характеристика мяса, молока, рыбы и гидробионтов как объектов хранения.