

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.11.2022 15:58:27
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6293785e6e71707e0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология хранения с.-х. продукции»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических и практических знаний и навыков по технологии хранения основных видов сельскохозяйственного сырья 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 «Технология хранения с.-х. продукции» относится к части, формируемой участниками образовательной программы (Б1.В.07.08) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства (уровень бакалавриата).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Технология хранения с.-х. продукции» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

ОПК-4, ПК-13, ПК-14.

3. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Введение. Технология хранения как научная дисциплина и ее значение для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

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. Основопологающие 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.