

Б1.В.17 Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-3ПК- 2 – Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности

ИД-5ПК- 2 - Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: принципы хранения и способы переработки и транспортирования продовольственных товаров.

уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и снижению потерь при хранении и транспортировании продовольственных товаров.

освоить факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров