

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.03.02 Основы применения холода в
технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"**

Файл: Содержимое Электронной Подписи

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 18.09.2024 15:57:28

**направлении подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции"**

Университет: <https://www.vsu.ru>
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – формирование у студентов знаний о способах и режимах холодильной технологии пищевых продуктов, сущности происходящих при этом физических, химических и биохимических изменений; овладение практическими навыками, необходимыми для определения режимных параметров, а также качественных показателей охлажденных и замороженных продуктов.

Задачи дисциплины:

- сформировать представление о назначении процессов охлаждения, замораживания, подмораживания, способах их осуществления, применяемом оборудовании;

- ознакомить с условиями, режимами и техническими средствами холодильного хранения, изменениями качества продуктов при хранении;

- ознакомить с основными техническими приемами сохранения пищевых продуктов с помощью холода;

- изучение влияния холодильной обработки и хранения на пищевые продукты и определение оптимальных условий проведения технологических процессов (охлаждение, замораживание, хранение и др.) с учетом особенностей продуктов и свойственных им изменений;

- разработка научно обоснованных методов снижения потерь массы продуктов при холодильной обработке и хранении;

- совершенствование и создание новых технологий холодильной обработки и хранения совместно с другими методами консервирования, позволяющими минимизировать изменения свойств и потери массы продуктов.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Научные основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» входит в блок дисциплин по выбору.



Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Технология хранения и переработки продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции животноводства, Оборудование пищевых перерабатывающих производств, Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения об основных технических приемах сохранения пищевых продуктов с помощью холода; изменениях физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке; составлять и обосновать рациональную технологическую схему холодильной обработки конкретного пищевого продукта; выбрать наиболее эффективное холодильное технологическое оборудование; контролировать режимы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов; определять качественные показатели продуктов и их изменения при низкотемпературной обработке и хранении.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.		
ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции.	обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	: технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.
ПКУВ-7: Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.		
ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
принципы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области хранения сельскохозяйственной продукции.	обосновать оптимальные способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	: технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина "Основы применения холода в технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

