

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.10 Холодильная технология»
направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной
продукции»**

Цель изучения 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.

Задачами дисциплины являются:

- 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:

Роль и значение применения низких температур в производстве пищевых продуктов. Основные технические приемы сохранения пищевых продуктов с помощью холода. Изменения физических свойств и теплофизических характеристик пищевых продуктов при холодильной обработке. Консервирующее действие низких температур. Технология хранения охлажденных пищевых продуктов растительного происхождения в охлажденном состоянии. Технология хранения охлажденных пищевых продуктов животного происхождения в охлажденном состоянии. Технология замораживания пищевых продуктов. Непрерывная холодильная цепь и ее организационно-техническая структура. Технология хранения мороженой продукции.

Учебная дисциплина «Холодильная технология» входит в перечень дисциплин вариативной части ОП.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию.

Знать: нормы и правила самоорганизации и само-образования.

Уметь: применить нормы и правила самоорганизации и самообразования.

Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию.

ПК-9 готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и

овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Дисциплина «Холодильная технология» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетных единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

канд. техн. наук, доц.



Т.Б. Колотий

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению

Хатко

З.Н. Хатко