

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Должность: Декан факультета

Уникальный программный ключ:

факультета 02 по направлению

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.03.01 Холодильная технология"**

**направления подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки**

**сельскохозяйственной продукции"**

**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
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.
Применение близкриоскопических температур для холодильной обработки пищевых продуктов.
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.
Промежуточная аттестация.

### Место дисциплины в структуре ОП



Дисциплина «Холодильная технология» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП.

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:**

<b>ПКУВ-7:</b> Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.		
<b>ПКУВ-7.1 Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>		
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.
<b>ПКУВ-7:</b> Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.		
<b>ПКУВ-7.2 Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>		
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 "Холодильная технология" 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 13.12.2022	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

