

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Содержимый Подмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.03.2024 14:35:44

Университет: Общественного питания

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.07.01 Холодильная техника и технология"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

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 техника и технология» находится в вариативной части ОП.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

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 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.		
производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.	оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования.
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Дисциплина "Холодильная техника и 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: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 12.09.2023	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

