

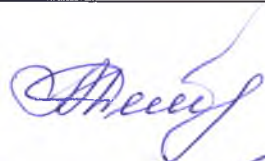
**Аннотация рабочей программы дисциплины «Холодильная техника и технология»**

<b>Дисциплина (модуль)</b>	<b>Холодильная техника и технология</b>
Содержание	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Краткий исторический очерк развития холодильной техники.</li> <li>2. Процесс охлаждения. Определение продолжительности охлаждения</li> <li>3. Термодинамические основы холодильных машин</li> <li>4. Парокомпрессионные холодильные машины</li> <li>5. Теоретические циклы и схемы паровых компрессионных холодильных машин</li> <li>6. Рабочие схемы двухступенчатых холодильных машин.</li> <li>7. Процесс замораживания. Определение продолжительности замораживания.</li> <li>8. Охлаждение пищевых продуктов. Физические и биохимические изменения в пищевых продуктах при охлаждении.</li> <li>9. Замораживание и хранение пищевых продуктов. Способы замораживания.</li> </ol>
<b>Реализуемые компетенции</b>	<b>ОПК-1, ОПК -4, ПК-1, ПК -2, ПК-5, ПК-7</b>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p align="center">В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p align="center"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термодинамические основы получения низких температур, холодильные циклы;</li> <li>- холодильные циклы;</li> <li>- виды холодильных агентов, их свойства;</li> <li>- состав и свойства пищевых продуктов;</li> <li>- теоретические основы технологических процессов;</li> <li>- методы консервирования пищевых продуктов;</li> <li>- охлаждение пищевых продуктов;</li> <li>- подмораживание и замораживание пищевых продуктов;</li> <li>- холодильное хранение;</li> </ul>

	<p>- отепление и размораживание</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- строить холодильные циклы и определять основные характеристики холодильной машины;</p> <p>-рассчитывать тепловые нагрузки и подбирать необходимое холодильное оборудование;</p> <p>-определять режимные параметры холодильной обработки пищевых продуктов в зависимости от их свойств;</p> <p>-рассчитывать продолжительность холодильной обработки, конечную температуру в термическом центре;</p> <p>- определять режимы хранения пищевых продуктов и сырья растительного и животного происхождения.</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>-методами сравнительного анализа способов холодильной обработки в зависимости от свойств пищевых продуктов;</p> <p>- методикой расчёта тепловых нагрузок на холодильную машину;</p> <p>- методами подбора холодильного оборудования;</p> <p>-нормативной документацией на предприятиях холодильной промышленности;</p> <p>-оптимальными методами эксплуатации холодильного технологического оборудования;</p> <p>-практическими навыками в разработке технической документации по холодильному оборудованию с использованием компьютерных программ.</p>				
Трудоемкость, з.е.	3				
Объем занятий, часов	108	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	34	17	39
	В том числе в интерактивной форме	2	4	2	
Формы	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и				

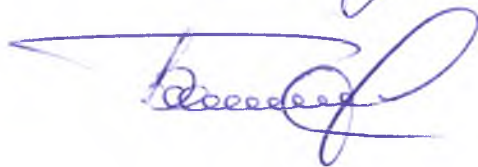
самостоятельной работы студентов	выступления с докладами и рефератами
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 7 семестре

Зав. кафедрой ТПиООП



Демирова А.Ф.

Декан ТФ



Баламирзоев Н.Л.