

Аннотация рабочей программы дисциплины «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов»

Дисциплина (модуль)	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов
Содержание	<p>Методы получения низких температур</p> <p>Теоретические основы искусственного охлаждения</p> <p>Парокомпрессионные холодильные машины</p> <p>Элементы парокомпрессионных холодильных машин</p> <p>Понятие двухступенчатой, паровой компрессионной холодильной машины и цикл ее работы</p> <p>Каскадные холодильные машины</p> <p>Холодильные технологии при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p>Холодильное хранение пищевых продуктов.</p> <p>Процессы отепления и размораживания продуктов</p>
Реализуемые компетенции	ОПК-1, ОПК -4, ПК-1, ПК -2, ПК-5, ПК-7
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы производства замороженных пищевых продуктов, необходимые для современного специалиста-технолога (бакалавра), работающего в любой из отраслей пищевой промышленности; - основные процессы и изменения, происходящие в пищевых продуктах в процессах охлаждения и замораживания и меры предотвращения последствий воздействия холода на различные виды продуктов; - нормативные документы на продовольственные товары; - осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с помощью холода управлять изменением физических, химических и биологических свойств продуктов для сохранения их высокого качества и доведения до минимума потерь; - выбрать целесообразный и эффективный способ производства и хранения охлажденных и

	<p>замороженных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества охлажденных и замороженных пищевых продуктов; - использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и готовой замороженной продукции; - проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов в ходе производства охлажденных и замороженных продуктов; - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству охлажденных и замороженных продуктов питания. <p style="text-align: center;">владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками постановки и решения реальных задач современной холодильной техники и технологии для сокращения потерь пищевых продуктов; - параметрами свойств продуктов и методами технологий производства, способными обеспечить высокое качество консервируемых холодом продуктов; - методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта; - технологическими и аппаратными схемами производства различных видов охлажденных и замороженных продуктов; - применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности. - поиском, выбором и использованием новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию. 				
Трудоемкость, з.е.	3				
Объем занятий, часов	108	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	34	17	40
	В том числе в интерактивной форме	2	4	2	
Формы	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и				

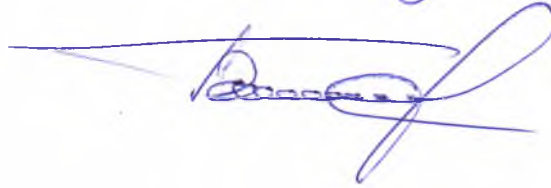
самостоятельной работы студентов	выступления с докладами и рефератами
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 5 семестре

Зав. кафедрой ТПиООП



Демирова А.Ф.

Декан ТФ



Баламирзоев Н.Л.