

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.04 Технология охлажденных и замороженных продуктов

Цель освоения дисциплины:

-формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки с.-х. продукции для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Знать: Основные принципы стратегии сотрудничества Уметь: Определять свою роль в команде, разрабатывать управленческие решения по повышению эффективности работы организации. Анализировать и совершенствовать свои коммуникационные способности, организационную культуру учреждения. Владеть: Навыками работы в команде для принятия правомерных, законопослушных решений в конкретной ситуации, возникающей при осуществлении профессиональной медицинской деятельности.
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	Знать: Основы психологии межличностных отношений, психологии малых групп Уметь: Взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и

		<p>опытом, в презентации результатов работы команды</p> <p>Владеть: Навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики</p>
	<p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>	<p>Знать: Общие закономерности влияния личности на результаты работы в команде</p> <p>Уметь: Предвидеть результаты (последствия) личных действий в команде на достижение заданного результата.</p> <p>Владеть: Навыками работы в команде на основе совместного планирования последовательности действия для достижения заданного результата</p>
<p>ПК-2 Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания</p>	<p>ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства продукции питания</p>	<p>Знать: Современные методы контроля качества продукции, технологии контроля качества продукции; технологии по профилю питания; принципы и методы подготовки управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания;</p> <p>Уметь: применять технологии для контроля качества продукции питания; применять современные методы исследований продукции питания</p> <p>Владеть: Методами расчета затрат на производство продуктов питания</p>

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Виды холодильной обработки в индустрии питания

Тема 1. Виды холодильной обработки кулинарной продукции и сырья в индустрии питания

Тема 2. Причины порчи пищевых продуктов и принципы их сохранения

Тема 3. Охлаждение, подмораживание и замораживание пищевых продуктов как способ консервирования

Тема 4. Холодильное оборудование. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

Тема 5. Изменение качества растительных продуктов при замораживании и хранении

Раздел 2. Производство охлажденных и замороженных продуктов питания

Тема 6. Особенности технологии производства замороженных плодов и овощей

Тема 7. Технология замораживания сыпучих овощных смесей и быстрозамороженных овощных салатов

Тема 8. Особенности производства и потребления замороженного зеленого горошка

Тема 9. Производство замороженных изделий из картофеля

Тема 10. Оборудование для заморозки грибов. Устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания

Тема 11. Технология замораживания ягод и косточковых плодов

Тема 12. Производство замороженных плодово-ягодных соков

Тема 13. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде

Тема 14. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов

Тема 15. Оценка изменений качества пищевых продуктов животного происхождения при замораживании и хранении

Тема 16. Технология производства замороженных первых блюд

Тема 17. Технология производства замороженных вторых блюд

Тема 18. Производство охлажденной и мороженой продукции из рыбы и морепродуктов

Тема 19. Отбор проб для определения качества замороженной продукции

Тема 20. Технология охлаждения и хранения куриного яйца

Тема 21. Технологии отложенной выпечки: охлаждение и замораживание тестовых полуфабрикатов

Тема 22. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из теста

Тема 23. Производство мороженого и сладких замороженных десертов

Тема 24. Производственные линии замороженных блюд и быстрозамороженных продуктов питания

Тема 25. Дефекты замороженных фруктов, овощей, грибов

Тема 26. Классификация и анализ способов размораживания плодов, ягод, овощей, грибов

Раздел 3. Количественно-качественный учет охлажденной и замороженной продукции

Тема 27. Количественно-качественный учет охлажденной и замороженной продукции

Тема 28. Технологические расчёты потерь при обработке пищевых продуктов холодом

Тема 29. Сроки хранения продуктов при различных температурах в бытовых холодильниках

Тема 30. Транспортирование охлажденных и замороженных пищевых продуктов
Тема 31. Санитарно- гигиенические условия при заморозке. Транспортировка, реализация замороженных продуктов

3. Общая трудоемкость дисциплины: Объем дисциплины Б1.В.04 Технология охлажденных и замороженных продуктов составляет 4 зачетных единиц, 144 академических часов