

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.06 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)
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;	Знать: принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства Уметь: устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции
	ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с.-х. продукции Уметь: оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке. Владеть: навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Правила приемки и методы отбора проб

Тема 2. Технология быстрой и шоковой заморозки

Тема 3. Требования, предъявляемые к мясному сырью для заморозки.

Тема 4. Сроки хранения продукции после охлаждения

Тема 5. Требования, предъявляемые к растительному сырью для заморозки.

Тема 6. Способы размораживания

Тема 7. Подготовка растительного сырья к заморозке

Тема 8. Подготовка тары для охлаждения и замораживания

Тема 9. Способы размораживания продукции

Тема 10. Оборудование для охлаждения и замораживания с\х товаров

Тема 11. Маркировка продукции к замораживанию и охлаждению

Тема 12. Распределение продукции в таре

Тема 13. Технология замораживания хлебобулочных изделий

Тема 14. Размораживание и приготовление растительных продуктов

Тема 15. Технология замораживания и охлаждения продуктов мясной

промышленности

Тема 16. Размораживание и разогрев в СВЧ-печах

Тема 17. Органолептическая оценка замороженных плодов и ягод

Тема 18. Органолептическая оценка мясных и мясосодержащих полуфабрикатов

Тема 19. Технология охлаждения и заморозки продукции молочной

промышленности

Тема 20. Органолептическая оценка охлажденного и замороженного теста

Тема 21. Определение влажности охлажденного и замороженного теста

Тема 22. Определение кислотности охлажденного и замороженного теста

3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины Б1.В.06 Технология охлажденных и замороженных продуктов составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часа.