

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Яичкин В.Н., профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.19 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1 этап: принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; 2 этап: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с.-х. продукции	1 этап: устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; подобрать оптимальную температуру для хранения сельскохозяйственной продукции без потерь качества, время и скорость заморозки или охлаждения; 2 этап: оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке	1 этап: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; 2 этап: навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях
ПК-8: готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной сырью	1 этап: особенности биологии сельскохозяйственных культур, современные технологии производства продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства; 2 этап: технологии	1 этап: устанавливать режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; подобрать оптимальную температуру для хранения сельскохозяйственной продукции без	1 этап: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; 2 этап: навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя

	производства продукции животноводства; технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке с.-х. продукции	потерь качества, время и скорость заморозки или охлаждения; 2 этап: оптимальные способы и подготовку сырья к разморозке	современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях.
--	---	---	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Требования, предъявляемые к с/х сырию.

Тема 1 Вводная.

Тема 2 Правила приемки и методы отбора проб.

Тема 3 Технология быстрой и шоковой заморозки.

Тема 4 Требования, предъявляемые к мясному сырию для заморозки.

Тема 5 Сроки хранения продукции после охлаждения.

Тема 6 Требования, предъявляемые к растительному сырию для заморозки.

Тема 7 Способы размораживания.

Тема 8 Подготовка растительного сырья к заморозке.

Тема 9 Подготовка тары для охлаждения и замораживания.

Тема 10 Способы размораживания продукции.

Раздел 2 Технологические процессы.

Тема 11 Оборудование для охлаждения и замораживания с\х товаров.

Тема 12 Маркировка продукции к замораживанию и охлаждению.

Тема 13 Оборудование для охлаждения и замораживания.

Тема 14 Распределение продукции в таре.

Тема 15 Технология замораживания хлебобулочных изделий.

Тема 16 Размораживание и приготовление растительных продуктов.

Тема 17 Технология замораживания и охлаждения продуктов мясной промышленности.

Тема 18 Размораживание и разогрев в СВЧ-печах.

Тема 19 Органолептическая оценка замороженных плодов и ягод.

Раздел 3 Показатели качества.

Тема 20 Технология охлаждения и заморозки рыбной промышленности.

Тема 21 Органолептическая оценка мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.

Тема 22 Технология охлаждения и заморозки продукции молочной промышленности.

Тема 23 Органолептическая оценка охлажденного и замороженного теста.

Тема 24 Способы хранения и требования, предъявляемые к холодильникам.

Тема 25 Определение влажности охлажденного и замороженного теста.

Тема 26 Определение кислотности охлажденного и замороженного теста.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.