

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b377c8fbd

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Технология термо и хладообработки продуктов питания животного происхождения»
направление подготовки 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»
форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области температурных процессов типичных для пищевых производств

Основные задачи освоения дисциплины:

- понимание сущности технологических процессов при обработке сырья животного происхождения низкими и высокими температурами;
- знание воздействия низких и высоких температур на качество сырья и готовой продукции на всей технологической цепочке;-

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Технология термо и хладообработки продуктов питания животного происхождения» находится в части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-4 - Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

Содержание дисциплины:

Основные положения и научные основы дисциплины. История развития пищевой промышленности в России

Перенос энергии и массы. Классификация основных процессов. Принципы оптимизации технологических процессов

Тепловые процессы в пищевых технологиях. Способы переноса теплоты. Тепло и хладоносители, используемые на предприятиях пищевой промышленности

Высокотемпературная обработка пищевых продуктов. Пастеризация. Стерилизация, варка, припуск, жарка, запекание и др

Низкотемпературная обработка. Охлаждение, замораживание, сублимационная заморозка и др.

Составитель: доцент ТППСХП и ВСЭ Мартемьянова А.А.