

Анотація вибіркового освітнього компоненту

Назва дисципліни	Основи холодильних технологій
Викладач	Безпалій Іван Федорович кандидат сільськогосподарських наук
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3курс; 5 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 3 (загальна компетентність). Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знати якісний склад різних груп продуктів харчування. • знати, яким змінам піддається сировина в результаті обробки низькими температурами. • знати програмні засоби і методи обробки даних стосовно холодильної обробки харчових продуктів. • знати і вміти застосовувати основні методи лабораторних досліджень якості і технологічних властивостей окремих харчових продуктів, продовольчої сировини. • знати методи виявлення фальсифікації харчових продуктів. • знати основні вітчизняні закони і нормативні документи щодо управління якістю та безпекою харчових продуктів. • знати основні напрями і перспективи розвитку холодильної обробки харчових продуктів в Україні та в світі.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Вибірковий освітній компонент «Основи холодильних технологій» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Біохімія у тваринництві», «Механізація у тваринництві», «Проектування та будівництво підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва» та «Мікробіологія у тваринництві», вивчених у попередніх семестрах.

Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	55 студентів
Теми аудиторних занять	<p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретичні основи холодильного консервування харчових продуктів. 2. Хімічний склад і основні властивості харчових продуктів. 3. Охолодні середовища та їх властивості. 4. Основні способи низьких та наднизьких температур. 5. Допоміжні засоби для холодильного оброблення та зберігання. 6. Технологія охолодження, заморожування та підморожування харчових продуктів. 7. Технологія харчових продуктів. 8. Заморожування продуктів у потоці холодного повітря. 9. Технологія заморожування у рідкому середовищі. 10. Режими холодильного зберігання харчових продуктів. 11. Холодильне оброблення м'яса, м'ясних продуктів, птиці та яєць. 12. Холодильне оброблення молока та молочних продуктів. 13. Використання штучного холоду на харчових виробництвах. 14. Холодильне транспортування харчових продуктів. <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічні, біохімічні та мікробіологічні зміни у продуктах під час холодильного зберігання. 2. Дослідження якісних показників охолоджених та заморожених продуктів. 3. Тепловий розрахунок процесу охолодження. 4. Розрахунок теплового навантаження камери охолодження. 5. Технічні засоби для охолодження продуктів. 6. Вимірювання і контроль параметрів охолоджених середовищ. 7. Технологічні схеми сушки сублімації. 8. Фактори, що впливають на зберігання харчових якостей продуктів. 9. Підготовка камер до приймання продуктів. 10. Способи розміщення продуктів у камерах під час холодильної обробки. 11. Види тари для упаковки охолоджених та мrożених продуктів. 12. Норми усихання продуктів при зберіганні. 13. Розміщення продуктів у камерах під час холодильної обробки. 14. Вимоги до рефрижераторного транспорту при перевезенні продуктів.
Мова викладання	Українська