АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.02 – Холодильная техника и технологии

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения дисциплины:

Целями освоения учебной дисциплины «Холодильная техника и технологии» являются ознакомление студентов с основами торговой техники, с принципами устройства и работы основных видов оборудования, с новейшими видами торгового оборудования и его современными возможностями. с перспективами дальнейшего развития торгового оборудования, последними достижениями отечественной и зарубежной науки в этой области.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Принципы построения курса:

Учебная дисциплина «Холодильная техника и технологии» относится к вариативной части дисциплин по выбору.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: технология продукции общественного питания.

Освоение данной дисциплины необходимо для успешного прохождения производственной практики, преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы.

выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3).

3.2 Код и наименование индикатора достижения компетенции:

- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-3.1).

3.3 В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- способы подбора оборудования и принципы компоновки технологических линий;

уметь:

- подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии;

владеть:

- навыками подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора.

4 Краткое содержание дисциплины:

Введение.

Раздел 1. Теоретические основы холодильного оборудования.

Раздел 2. Типы хладагентов.

Раздел 3. Классификация, назначение, устройство и принцип работы оборудования.

Раздел 4. Компрессоры холодильных машин.

Раздел 5. Теплообменные аппараты холодильных установок.

Раздел 6. Холодильники предприятий общественного питания.

Раздел 7. Оборудование систем вентиляции. Теоретические основы вентиляции.

Раздел 8. Кондиционирование воздуха.

Раздел 9. Монтаж, эксплуатация и ремонт холодильного оборудования.

Раздел 10. Выбор и технико-экономическая эффективность использования оборудования при хранении и первичной переработке сельскохозяйственной продукции.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

6 Разработчик:

д.т.н., профессор каф. ТиСМ АПК А.Н. Глобин