

## ХОЛОДИЛЬНІ СИСТЕМИ У ХАРЧОВИХ ГАЛУЗЯХ

### **Заплановані результати навчання:**

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – отримання знань здобувачами вищої освіти про прогресивні технології та підходи по низькотемпературному зберіганню та обробки харчової сировини холодом, а також ознайомлення із будовою та функціонуванням холодильних систем.

**Основні завдання навчальної дисципліни** – засвоєння теоретичних основ холодильних технологій: первинної холодильної обробки, короткочасного зберігання, підготовки до транспортування, охолодження, заморожування, довготривалого зберігання сировини та продукції, розморожування (дефростації), зокрема, швидкопсувної; вибір раціональних режимів та способів ведення технологічних операцій; класифікація способів обробки та зберігання, зокрема, м'ясо- та молокопродуктів; принципи вибору способів та класифікація холодильників функціонального призначення, основні технології зберігання сільськогосподарської продукції з використанням холоду.

### **Компетентності:**

*загальні:*

здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

*спеціальні:*

Здатність використовувати особливості сучасних холодильних систем в технологіях харчових продуктів.

### **Програмні результати навчання:**

знати і розуміти характер впливу експлуатаційних параметрів та характеристик холодильних систем на властивості харчових продуктів.

### **Програма навчальної дисципліни:**

**Тема 1.** Теоретичні основи штучного охолодження.

**Тема 2.** Схеми холодильних машин.

**Тема 3.** Холодильні агенти і теплоносії.

**Тема 4.** Льодяне та льодосоляне охолодження.

**Тема 5.** Холодильні агрегати холодильних машин. Холодильне обладнання харчової промисловості.

**Тема 6.** Холодильна обробка та обладнання для зберігання м'ясомолочної продукції.

**Тема 7.** Холодильна обробка та обладнання для зберігання продукції рослинного походження.

**Тема 8.** Сучасні холодильні технології як технологічний підхід у харчовому виробництві.

### **Трудоємність:**

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю – залік.