|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |  |  |
| Дисциплина | | Холодильная техника и технологии | |  |  |
| Направление подготовки | | 19.03.01 Биотехнология | |  |  |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |  |  |
| Объем дисциплины | | 3 з.е | |  |  |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | | | |
|  |  | | | |  |
|  |
| Тема | Наименование темы | | | |  |
| Тема 1. | Основные свойства пищевых продуктов. Методы холодильной обработки пищевых продуктов на биотехнологическом производстве. (ОПК-4) | | | |  |
| Тема 2. | Расчет и правила эксплуатации компрессоров.(ОПК-4;ОПК-5) | | | |  |
| Тема 3. | Правила эксплуатации систем охлаждения и холодильных установок.(ОПК-5) | | | |  |
| Тема 4. | Правила эксплуатации и основы проектирования холодильников для обеспечения технологических процессов биотехнологического производства.(ОПК-4; ОПК-5) | | | |  |
| Тема 5. | Проектирование холодильного оборудования для обеспечения технологических процессов биотехнологического производства.(ОПК-4) | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | | | |
| 1. Бурова Т. Е., Баженова И. А. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 148 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113373 | | | | | |
|
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** | | | | | |
| 1. М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; авт.-сост.: С. В. Шихалев, В. А. Лазарев Оборудование предприятий общественного питания. Лабораторный практикум для студентов бакалавриата направлений подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 15.03.02 "Технологические машины и оборудование", 43.03.03 "Гостиничное дело" всех форм обучения. В 2 частях. Ч. 2. Механическое и холодильное оборудование [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2019. - 68 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/20/m3016.pdf | | | | | |
|
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. | | | | | |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | | | | | |

|  |
| --- |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-** **телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
|  |
| **Портал** **специализированный** **по** **холодильной** **технике** **и** **технологии**  http://www.holodilshchik.ru/ |
|  |
| Аннотацию подготовил: Лазарев В.А. |

.