

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОГПОАУ КТКПП

_____ Н.Г. Клековкин
« 30 » августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБШЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
«ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ»
(базовая подготовка)

Киров, 2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО)

15.02.06 «Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок»

утвержденной приказом Министерства Образования и науки РФ от 18.04.2014 № 348

Организация разработчик: Кировское областное государственное образовательное профессиональное автономное "Кировский технологический колледж пищевой промышленности"

Разработчик:

Трусова Л.А., преподаватель КОГПОАУ "Кировский технологический колледж пищевой промышленности"

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 15.02.06 «Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в профессиональной подготовке работников в области монтажа и технической эксплуатации промышленного оборудования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОПОП, вариативный

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выбирать рациональные способы и режимы холодильной обработки продукции;
- определять параметры охлаждающих сред в камерах и аппаратах холодильной обработки;
- рассчитывать расход холода на заданные технологические процессы и продолжительность холодильной обработки продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- технологии и организацию холодильной обработки продуктов в процессе их производства и хранения
- пути повышения эффективности охлаждения пищевых продуктов,
- современные способы хранения продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 126 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 84 часов;
самостоятельной работы студента 42 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Объем часов</i> |
|---|---------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 126 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 84 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | 20 |
| практические занятия | 4 |
| контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 42 |
| в том числе: | |
| <i>Виды самостоятельной работы:</i> | |
| 1. Исследовать физико-химические свойства пищевых продуктов. | 2 |
| 2. Исследовать приборы контроля для определения режимов в камере | 2 |
| 3. Исследовать факторы влияющие на влагообмен и массообмен при охлаждении мяса | 4 |
| Исследовать преимущества разных способов охлаждения мясных продуктов | |
| 4. Исследовать способы охлаждения птицы, их преимущества | 4 |
| 5. Исследовать способы охлаждения молока на ферме, перерабатывающих предприятиях | 4 |
| 6. Систематизировать принципы охлаждения в производстве кондитерских изделий | 2 |
| 7. Анализировать способы охлаждения продуктов пивоваренного и безалкогольного производства | 2 |
| 8. Исследовать процессы охлаждения в производстве вин и шампанского | 2 |
| 9. Исследовать способы замораживания мяса и мясных продуктов | 4 |
| 10. Составить схему производства мороженого, использования холода в производстве | 2 |
| 11. Исследование методов замораживания готовых блюд, выбор перспективного способа | 2 |
| 12. сравнить способы охлаждения и замораживания овощей продукции, определить экономический способ | 2 |
| 13. Исследование способов охлаждения и замораживания рыбы, их преимущества | 2 |
| 14. Исследование способов усушки продукции | 2 |
| 15. Исследование процессов отепления и размораживания, их особенности | 2 |
| <i>Итоговая аттестация в форме зачет</i> | <i>дифференцированный</i> |

