



Силабус навчальної дисципліни

«Холодильна техніка та технологія харчових продуктів»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредити
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 48 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua
Викладач (-і)	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Чат в ПНС, Zoom конференції. Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв'язку або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.

Мета навчальної дисципліни є вивчення сутності процесів одержання та використання штучного холоду у виробництві, переробці, зберіганні та реалізації продуктів харчування, засвоєння методів та прийомів управління вказаними процесами з метою одержання та зберігання високоякісних біологічно повноцінних продуктів харчування з мінімальними витратами різних видів енергії.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
	Проектування об'єктів ресторанного бізнесу Маркетинг та брендинг ресторанного бізнесу

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Холодильна техніка

Тема 1. Історія розвитку холодильної техніки та холодильної технології харчових продуктів. Загальні відомості про холодильне устаткування.

Тема 2. Фізичні принципи отримання низьких температур.

Тема 3. Теорія холодильної обробки і зберігання харчових продуктів.

Тема 4. Основні типи і цикли холодильних машин.



Тема 5. Компресори холодильних машин. Основні конструктивні вузли і деталі.
Тема 6. Основні вузли холодильних машин. Допоміжне устаткування.
Тема 7. Холодильні агенти. Характеристика. Зберігання і безпечне використання холодильних агентів.
Змістовий модуль 2. *Холодильна технологія*
Тема 8. Види холодильної обробки харчових продуктів.
Тема 9. Зміни, що відбуваються в продуктах при низькотемпературній обробці.
Тема 10. Заморожування харчових продуктів. Обладнання для заморожування.
Тема 11. Теоретичні основи процесу охолодження харчових продуктів. Охолодження м'яса та субпродуктів.
Тема 11. Охолодження яєць, плодів, овочів, риби.
Тема 12. Охолодження молока та молочних продуктів.
Тема 13. Холодильне зберігання харчових продуктів.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімумально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімумально кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни