

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Холодильная техника и технология» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 100800 «Товароведение». Дисциплина реализуется на Физико-технологическом факультете Самарского государственного технического университета кафедрой «Материаловедение и товарная экспертиза».

Целью освоения дисциплины «Холодильная техника и технология» является формирование профессиональных компетенций ПК-4, ПК-5, ПК-6 и ПК-21, необходимых для реализации торгово-закупочной, организационно-управленческой, оценочно-аналитической и торгово-технологической деятельности.

Задачами изучения дисциплины выступает приобретение в рамках освоения теоретического и практического материала знаний, умений и навыков, характеризующих определенный уровень сформированности целевых компетенций.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины. В результате освоения дисциплины студент должен:

знать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук и возможности их использования при решении практических задач в профессиональной деятельности; основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении; современный уровень организации торговли; эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования;

уметь использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач; применять достижения естественных и инженерных наук для организации торгово-технологических процессов; организовывать метрологический контроль оборудования;

владеть методами и средствами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; современной технологией торговли; навыками эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Дисциплина нацелена на формирование следующих *профессиональных* компетенций выпускника: ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-21.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: основы холодильного хранения пищевых продуктов; основные процессы холодильной технологии пищевых продуктов; теплофизические параметры пищевых продуктов; процессы и способы получения искусственного холода; холодильные агенты и хладоносители; термодинамические основы холодильных машин; типы холодильных машин; холодильное технологическое и торговое оборудование; бытовые холодильники и морозильники.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущая и рубежная аттестация в форме тестирования; промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные (36 часов) занятия и 90 часов самостоятельной работы студента.