## **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** | *Українська*  |
| **Курс / семестр** | *4 курс, 8 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *5 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 48 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Самостійна робота – 102 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: [http://kafgrb.hneu.edu.ua](http://kafgrb.hneu.edu.ua/)*  |
| **Викладач (-і)** | *Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *+380507534570* *kramarenko\_dp@ukr.net*  |
| **Дні занять** | *Лекція: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)**Практичні: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)* |
| **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** |
| Харчова хімія та нутриціологіяВступ до фахуТехнологія продукії ресторанного господарстваТехнології харчових виробництв | Проєктування об'єктів ресторанного бізнесуМаркетинг 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. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентністно-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***  |