МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ БНАУ

ПОГОДЖЕНО

Зав.спецтехнічного відділення

*(підписано) Рябченко Г.В*.

«*28*» *серпня* 20*17* р.

Питання

до домашнього завдання

з навчальної дисципліни

**«*Холодильна технологія*»**

для студентів груп ЗК-201

заочної форми навчання

спеціалізації «Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин і установок»

Розглянуто та затверджено

на засіданні предметної комісії

спецтехнічних дисциплін.

Протокол №1 від 28.08.2017

Голова предметної комісії

*(підпис)* Ю.О. Гуртовенко

***Питання***

***до домашньої контрольної роботи з навчальної дисципліни «Холодильна технологія»***

1. Теплофізичні властивості харчових продуктів
2. Основні принципи консервування
3. Охолодження м’яса і м’ясопродуктів
4. Основні відомості про заморожування
5. Способи заморожування м’яса
6. Технологічні схеми сублімаційного сушіння
7. Застосування холоду, при виготовленні молочних продуктів.
8. Технологічні умови зберігання продуктів.
9. Отеплення і розморожування продуктів.
10. Технічні засоби сублімаційного сушіння.

**Література**

В. С. Ильясов, В. И. Полушкин, Н. П. Васильева «Холодильная технология продуктов в мясной и молочной промышленности

Журнали « Холод », 2005-2009 р.в