

**Основи переробки сільськогосподарської продукції для харчової галузі**  
**Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції**  
**імені академіка В.Г. Пелиха**

<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач: к.с-г наук, доцент Чернишов Ігор В'ячеславович.</i>	

**Загальний опис дисципліни**

**Мета:** дати наукові основи вибору і високоекономічного використання технологічних комплексів та окремих засобів механізації в харчовій галузі

**Завдання:** дати теоретичні і практичні основи призначення, будови і використання технологічних машин та поточкових ліній в харчовій галузі

**Результати навчання за навчальною дисципліною:** знати методику обґрунтування вибору і розробки механізованих технологічних ліній в харчовій галузі, структуру інженерно-технічної служби переробних об'єктів; будову та властивості об'єктів обробки, якими є м'ясо тварин і птиці; принцип дії, будову та основні прийоми регулювання обладнання переробної промисловості; сутність процесів переробки м'ясо-жирової сировини у зв'язку з показниками якості вихідної продукції. Вміти виконувати підбір необхідного обладнання, послідовність процесу виробництва готової продукції у галузі переробки продукції тваринництва; розробляти ефективні технологічні процеси; обґрунтувати структуру потоково-технологічних, комплексів машин і обладнання для переробки продукції тваринництва; планувати і організувати заходи з технічної експлуатації обладнання для переробної промисловості. Володіти методологією прогнозування розвитку харчової галузі та основних напрямків її механізації.

**Загальні компетентності:** Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області і професії. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

**Фахові компетентності:** Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва. Здатність організувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

**Програмні результати навчання:** Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

**Зміст за темами**

1. Піднімально-транспортне обладнання для м'ясопереробних підприємств
2. Обладнання для убою і первинної обробки туш тварин та птахів
3. Технологічне обладнання для механічного розподілу м'ясної продукції.  
Технологічне обладнання для подрібнення м'ясної сировини
4. Технологічне обладнання для термічної обробки ковбасних виробів та консервів