

**ОБЛАДНАННЯ З ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**  
**Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції**

<i>Семестр</i>	<b>3</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Молодший бакалавр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>3</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>Залік</b>
<i>Викладач: к.с-х.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 галузі переробки продуктів тваринництва

**Завдання:** дати теоретичні і практичні основи призначення, будови і використання технологічних машин та поточкових ліній для переробки продукції тваринництва.

**Результати навчання за навчальною дисципліною:** знати методику обґрунтування вибору і розробки механізованих технологічних ліній в галузі переробки продуктів тваринництва, 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 поточно-технологічних, комплексів машин і обладнання для переробки продукції тваринництва; планувати і організовувати заходи з технічної експлуатації обладнання для переробної промисловості. Володіти методологією прогнозування розвитку галузі переробки продукції тваринництва та основних напрямків її механізації.

**Загальні компетентності:** Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. Здатність використовувати інформаційні та сучасні комунікаційні технології. Прагнення до збереження навколишнього середовища в усіх сферах професійної діяльності.

**Фахові компетентності:** . Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації технології виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення галузі. Здатність використовувати професійні знання з вибору і реалізації методів оцінки та контролю безпечності, кількості і якості сировини, напівфабрикатів, продукції тваринного походження і продукції бджільництва. Здатність використовувати нормативну і технічну документацію, технологічні регламенти зберігання, первинної обробки, підготовки до транспортування та реалізації сировини і тваринницької продукції.

**Програмні результати навчання:** Розуміти та обґрунтовувати підбір машин, обладнання, засобів автоматизації, що використовуються в тваринництві, комплектації тваринницьких ферм, підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва. Володіти організаційно-технологічними прийомами підвищення безпечності та якості молока, м'яса, меду, яєць та інших продуктів галузі, технікою і методиками визначення їх якісних характеристик, основних технологій виробництва та первинної обробки молочних і м'ясних продуктів і продукції бджільництва.

**Зміст за темами**

Піднімально-транспортне обладнання для м'ясопереробних підприємств

Обладнання для убою і первинної обробки туш тварин та птахів

Технологічне обладнання для механічного розподілу м'ясної продукції.

Технологічне обладнання для термічної обробки ковбасних виробів та консервів

Обладнання для обліку, температурної обробки, фракціонування і диспергування молока.

Обладнання для температурної обробки молока