

Обладнання з переробки продукції тваринництва
Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

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

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 потоково-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