

АНОТАЦІЯ

«Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: отримання здобувачами вищої освіти комплексу знань з призначення, будови і принципу роботи сучасного технологічного обладнання для переробки молока й м'яса

Основні завдання навчальної дисципліни: набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань та практичних навичок по призначенню, будові і принципу роботи обладнання молоко- і м'ясопереробних галузей, навчити підбирати обладнання в технологічні лінії по виробництву молочних і м'ясних продуктів.

Компетентності:

загальні:

Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

спеціальні (фахові):

Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми переробки молока й м'яса.

Програмні результати навчання:

Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми переробки молока й м'яса запроєктованого асортименту

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Обладнання для оглушення, забою, знімання та обробки шкур.

Тема 2. Обладнання для миття та очищення м'ясної сировини. Обладнання для обробки субпродуктів.

Тема 3. Обладнання для подрібнення, перемішування та формування м'ясопродуктів.

Тема 4. Обладнання для термічної обробки м'ясопродуктів.

Тема 5. Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока.

Тема 6. Обладнання для теплової та механічної обробки молока і молочних продуктів.

Тема 7. Обладнання для виробництва незбираномолочної продукції та морозива.

Тема 8. Обладнання для виробництва вершкового масла.

Тема 9. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів.

Тема 10. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 3,0.

Форма семестрового контролю залік.