

## АНОТАЦІЯ

### «Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств»

#### **Заплановані результати навчання:**

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

**Основні завдання навчальної дисципліни:** привити здобувачам вищої освіти знання по призначенню, будові і принципу роботи основних видів машин та типових елементів обладнання для переробки молока й м'яса, навчити підбирати обладнання в технологічні лінії по виробництву харчових продуктів.

#### **Компетентності:**

*фахові:*

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

#### **Програмні результати навчання:**

вміти 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 і механічної обробки молока і молочних продуктів.

**Тема 7.** Обладнання для виробництва вершкового масла.

**Тема 8.** Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів.

#### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 3,0.

Форма семестрового контролю залік.