

Анотація обов'язкового освітнього компоненту

Назва дисципліни	Технологічне обладнання переробних підприємств
Викладач	Білий Вадим Юрійович, асистент
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	3 курс, 6 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва (уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів; уміння конструювати технологічне обладнання у технологічні лінії; економічно, раціонально і безпечно експлуатувати технологічне обладнання з переробки продукції тваринництва; уміння аналізувати шляхи розроблення конструкцій нового та екологічно безпечного технологічного обладнання; знати принципові схеми основних типів технологічного обладнання і прийняті системи їх класифікації; знати будову, особливості експлуатації обладнання, допустимі навантаження) • Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва (знати сучасне технологічне обладнання для виробництва молочних продуктів; знати сучасне технологічне обладнання для виробництва м'ясних продуктів; знати сучасне кріогенне технологічне обладнання у харчовій промисловості) • Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва (вміти розробляти та ефективно управляти технологічними процесами переробки молока та молочних продуктів;

Анотація обов'язкового освітнього компоненту

	<p>вміти розробляти та ефективно управляти потоково-технологічними лініями для забою великої рогатої худоби свиней та птиці; вміти розробляти та ефективно управляти технологічними процесами переробки м'ясних продуктів)</p>
Опис дисципліни	
<p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p>	<p>Немає</p>
<p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p>	<p>25 студентів</p>
<p>Теми аудиторних занять</p>	<p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вступ. Принципи академічної доброчесності. Загальні відомості про технологічне обладнання. 2. Технологічне обладнання для транспортування та зберігання молока та молочних продуктів 3. Технологічне обладнання для механічної обробки молока та молочних продуктів. 4. Технологічне обладнання для теплової обробки молока. 5. Технологічне обладнання для виробництва вершкового масла. 6. Машини й обладнання для забою великої рогатої худоби та свиней. 7. Машини й обладнання для забою птиці й обробки тушок. 8. Технологічне обладнання для обробки харчових субпродуктів, кишок і виробництва харчового тваринного жиру. 9. Машини для подрібнення м'яса і шпикую 12. Обладнання для засолювання м'яса 13. Обладнання для теплової обробки м'яса. 14. Технологічне обладнання для охолодження та заморожування харчових продуктів. 15. Застосування криогенної техніки у харчовій промисловості. 16. Сублімаційне висушування продуктів. <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Будова та принцип роботи відцентрового та шестеренного насосів. Основні технологічні розрахунки. 2. Будова та принцип роботи сепаратора та гомогенізатора. Основні технологічні розрахунки. 3. Будова та принцип роботи пластинчастого теплообмінника та автоматизованої пластинчастої пастеризаційно-охолоджувальної установки. Основні технологічні розрахунки. 4. Будова та принцип дії масловиготовлювача

Анотація обов'язкового освітнього компоненту

Мова викладання

- безперервної дії та масло утворювача. Основні технологічні розрахунки.
5. Будова та принцип дії підвісного конвеєра та автоматичного боксу для оглушення. Основні технологічні розрахунки.
 6. Будова та принцип дії установки для знімання шкури періодичної та безперервної дії. Розрахунок продуктивності установок для знімання шкури періодичної та безперервної дії
 7. Будова та принцип дії шпарильного конвеєра та скребмашини ФУЦ–100. Основні технологічні розрахунки.
 8. Будова та принцип роботи шпигорізки. Основні технологічні розрахунки.
 9. Будова та принцип роботи вовчка та кутера. Основні технологічні розрахунки.
 10. Будова та принцип роботи обладнання для засолу та переміщування. Основні технологічні розрахунки.
 11. Будова та принцип роботи шприца для формування м'ясних продуктів. Основні параметри, їх розрахунки.
 12. Будова та принцип роботи вертикального двокорзинного автоклава та димогенератора у копильних установках.
 13. Будова та принцип роботи холодильних машин, камер з нерухомим повітрям. Основні технологічні розрахунки.
 14. Будова та принцип роботи холодильних машин, камер з примусовою циркуляцією. Основні технологічні розрахунки.
 15. Будова та принцип роботи криогенних морозильних апаратів.
 16. Будова та принцип роботи криогранулятора. Основні технологічні розрахунки.

Українська, англійська