

2.1. Шифр. ВПП 9.

2.2. Назва. Технологічне обладнання м'ясо- і молокопереробних підприємств.

2.3. Тип. Вибіркова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. III.

2.6. Семестр. V.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 3,5.

2.8. П.І.Б лектора. Сукманов В.О.

2.9. Заплановані результати навчання.

Проводити основні розрахунки технологічного обладнання.

Підбирати обладнання в лінії виробництва різних молочних продуктів.

Здійснювати контроль дотримання режимів обробки молока та молочних продуктів на різному технологічному обладнанні. Привити студентам знання по призначенню, будові і принципу роботи обладнання м'ясної галузі, навчити підбирати обладнання в технологічні лінії для виробництва м'ясних продуктів. Навчити методи розрахунків основних параметрів устаткування.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Обладнання для оглушення, забою, знімання та обробки шкур.

Обладнання для миття та очищення м'ясної сировини. Обладнання для обробки субпродуктів. Обладнання для подрібнення, перемішування та формування м'ясопродуктів. Обладнання для термічної обробки м'ясопродуктів.

Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока. Обладнання для теплової і механічної обробки молока і молочних продуктів. Обладнання для виробництва незбирано-молочної продукції та морозива. Обладнання для виробництва вершкового масла. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів.

2.11. Рекомендована література.

1. Єресько Г. О. Технологічне обладнання молочних виробництв / Г. О. Єресько, М. М. Шинкарик, В. Я. Ворощук. – К.: Фірма „ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007. – 344 с.

2. Золотин Ю. П. Оборудование предприятий молочной промышленности / Ю. П. Золотин, М. Б. Френклах, Н. Г. Лашутина. – М.: Агропромиздат, 1985. – 270 с.

3. Каталог «Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК» // Т.1, Ч. III. Молочная промышленность. – М., 1990. – 258 с.

4. Самойлов В. А. Справочник технолога молочного производства. Т. 7. Оборудование молочных предприятий (справочник-каталог) / В. А. Самойлов,

П. Г. Нестеренко, О. Ю. Толмачев ; под ред. А. Г. Храмцова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 832 с.: ил.

5. Бредихин С. А. Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. – М.: Колос, 2003. – 400 с.: ил.

6. Оборудование для первичной переработки скота / [Генералов Н.Ф. и др]. - М: Пищ. пром-сть, 1977. – 60 с.

7. Иванов К. А. Погрузочно-разгрузочные работы на мясокомбинатах: Справочник / К. А. Иванов, Г. А. Смирнов – М.: Агропромиздат, 1990. – 191 с.

8. Ильясов В.С. Холодильная технология продуктов в мясной и молочной промышленности / В. С. Ильясов, В. И. Полушкин, Н. Д. Васильева – М.: Легк. и пищ. пром-сть, 1983. – 215 с.

9. Комонюк А.Е. Справочник конструктора оборудования пищевых производств. / А. Е. Комонюк, В. А. Басанко – К.: Техніка, 1981. – 318с.

10. Оборудование и аппараты для переработки продуктов убоя скота: Справочник / Под общ. ред. В. М. Горбатова.– М.: Пищ. пром-сть, 1975. – 486 с.

12. Пелеев А. И. Тепловое оборудование колбасного производства. / А. И. Пелеев, А. М. Бражников, В. А. Гаврилов – М.: Пищ. пром-сть, 1970. –384 с.

13. Рогов И.А., Жаринов А.И Технология и оборудование мясоконсервного производства. – М.: Пищ. пром-сть, 1978. – 263 с.

14. Рудаковский Ю.В. Оборудование для мясо-жирового производства. / Ю.В. Рудковский. – М.: Легк. и пищ. пром-сть, 1982. – 128 с.

15. Соколов В.И. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств / В. И. Соколов. - М.: Машиностроение, 1983. – 447 с.

16. Технологическое оборудование мясокомбинатов /Под ред. С.А. Бредихина. -М.: Колос, 1997. – 392 с.

2.12. Методи контролю:

– поточний контроль (ведення конспекту; виконання та захист лабораторних робіт; виконання та захист звіту по самостійній роботі; написання контрольної роботи);

– підсумковий контроль – залік.

2.13. Мова викладання. Українська.