

# ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА, ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ С.Г. ПРОДУКЦІЇ

## Кафедра автоматизації та електроінженерії

Спеціальність (освітня програма) 151 - Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Семестр	2
Освітній ступень	Бакалавр
Кількість кредитів ЄСКД	2
Форма контролю	Іспит
Аудиторні години	34
лекції	20
практичні	4
лабораторні	10

### 2. Мета вивчення навчальної дисципліни

**Мета:** засвоєння теоретичних основ, формування у студентів практичних навичок у вирішенні основних питань щодо технологічних процесів переробки продукції тваринництва у господарствах різних форм власності.

**Завдання:** вивчення теоретичних відомостей та набуття студентами практичних навичок з оволодіння методикою розрахунків сировини, матеріалів, готової продукції, обладнання, а також знаходження правильного вирішення виробничих ситуацій.

Для кращого засвоєння матеріалу слід використовувати наочні посібники, плакати, діапозитиви, відеофільми, макети, кодопосібники. Окремі заняття доцільно проводити у виробничих умовах. Для закріплення основних теоретичних положень і законів рекомендовано на заняттях практикувати розв'язання прикладів і задач з використанням діаграм, довідкового матеріалу, розвивати у студентів вміння самостійно аналізувати одержані результати, перевіряти їх достовірність.

### Очікувані результати навчання з дисципліни

Здобувач вищої освіти повинен:

- вміти виконувати роботи з проектування систем автоматизації, знати зміст і правила оформлення проектних матеріалів, склад проектної документації та послідовність виконання проектних робіт з врахуванням вимог відповідних нормативно-правових документів та міжнародних стандартів.

Майбутній фахівець повинен мати наступні компетенції:

- здатність виконувати аналіз об'єктів автоматизації на основі знань про процеси, що в них відбуваються та застосовувати методи теорії автоматичного керування для дослідження, аналізу та синтезу систем автоматичного керування.

### **Теми лекцій**

Тема 1. Вступ. Транспортування забійних тварин і птиці на м'ясопереробні підприємства.
Тема 2. Сировина м'ясної промисловості України..
Тема 3. Приймання та утримання тварин та птиці на м'ясопереробних підприємствах.
Тема 4. Технологічні процеси переробки туш тварин та птиці на підприємствах різних форм власності.
Тема 5. Клеймування м'яса всіх видів сільськогосподарських тварин відповідно до чинних стандартів на м'ясо.
Тема 6. Склад, харчова та біологічна цінність м'яса.
Тема 7. Характеристика, хімічний склад та біологічна цінність харчових субпродуктів.
Тема 8. Технологія підготовки шкур до консервування та консервування їх.
Тема 9. Технологія консервування м'яса та м'ясних продуктів.
Тема 10. Технологія заморожування та зберігання замороженого м'яса.

### **Теми лабораторних та практичних занять**

1. Ознайомитись з способами приймання тварин на м'ясопереробні підприємства
2. Ознайомлення з обладнанням та діяльністю забійних і м'ясопереробних підприємств
3. Вивчення хімічного та морфологічного складу м'яса.
4. Вивчення способів консервування шкуро-хутрової сировини.
5. Складання технологічних схем виробництва солоних та копчених м'ясних продуктів згідно з прийнятим асортиментом.
6. Складання технологічних схем виробництва м'ясних напівфабрикатів
7. Ознайомлення з сировиною для виробництва ковбасних виробів