

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **«Технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья»**

Целью освоения дисциплины «Технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья» является формирование комплекса теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области технологического оборудования.

#### **Задачи дисциплины**

– приобретение способности осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов

#### **Содержание дисциплины**

##### **Оборудование для обработки молока**

1. Оборудование для транспортировки, приемки, хранения и механической обработке молока
2. Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов
3. Оборудование для производства творога
4. Оборудование для производства сливочного масла
5. Оборудование для производства мороженого
6. Оборудование для производства сыра
7. Оборудование для производства сгущенных молочных продуктов
8. Оборудование для производства сухих молочных продуктов
9. Оборудование для фасования и упаковывания молока и молочных продуктов

##### **Оборудование мясоперерабатывающих предприятий**

1. Средства доставки животных.
2. Оборудование для оглушения и обескровливания животных и птицы
3. Оборудование для съема шкур. Оборудование для удаления щетины, волоса и оперения.
4. Оборудование для разделки
5. Оборудование для обвалки и жиловки мяса
6. Оборудование для измельчения мяса
- Оборудования для подготовки фарша и мясопродуктов
7. Оборудование для формовки колбас и мясопродуктов
8. Оборудование для тепловой обработки колбас и мясопродуктов

**Объем дисциплины 4 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - экзамен.**