**«Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва»,** Біолого-технологічний факультет, Кафедра безпеки виробництва та механізації технологічних процесів у тваринництві, «Технологія виробництва та переробки продуктів тваринництва» «Бакалавр», курс 3

**Гордійчук Л. М.** e-mail: lagordiychuk@gmail.com

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема** | **Анотація** | **Інтернет-ресурс** |
| **Лекційний курс** |
| 1. | Технологічні схеми первинної переробки тварин. | Технологічні та апаратурно-технологічні схеми первинної переробки тварин. Вибір обладнання. Розрахунки кількості обладнання, необхідного для виконання технологічних операцій. | <https://buklib.net/books/34820/><http://gendocs.ru/v28399/> |
| 2. | Оглушення та знекровлення тварин. | Види оглушення. Обладнання для оглушення та знекровлення тварин. Класифікація обладнання для оглушення та знекровлення тварин. | <http://gendocs.ru/v28399/><https://buklib.net/books/34821/> <https://buklib.net/books/34826/> |
| 3. | Знімання шкури та видалення внутрішніх органів (нутрування).  | Способи знімання шкури. Обладнання для знімання шкури та видалення внутрішніх органів. Основні технічні вимоги знімання шкури. Розпилювання, зачищення і оцінювання якості туш. | <http://gendocs.ru/v28399/><https://buklib.net/books/34827/><https://buklib.net/books/34832/><https://buklib.net/books/34833/> |
| 4. | Переробка птиці.  | Підготовчі процеси преробки птиці. Оглушення, види оглушення. Знекровлення птиці. Вилучення пір'я, потрошіння.  | <http://webfermer.org.ua/ptahivnyctvo/tehnologija-zaboju-ta-pererobky-ptyci.php><https://buklib.net/books/34835/> |
| 5. | Переробка субпродуктів, кишок та крові.  | Субпродукти: поняття і класифікація. Технологія обробки кишкової сировини. Технологія переробки крові.  | <http://gendocs.ru/v28399/><https://buklib.net/books/34863/><https://studall.org/all3-37595.html><https://buklib.net/books/34866/> |
| 6. | Охолодження та зберігання м'ясопродуктів.  | Технологія холодильної обробки м'яса. Обробка м'ясопродуктів холодом, обладнанння для охолодження. Замороження та зберігання заморожених м'ясопродуктів.  | <https://buklib.net/books/34840/><https://buklib.net/books/34912/><https://buklib.net/books/36148/> |
| **Самостійна робота** |
| 1. | Технологічні схеми первинної переробки тварин. | Основне технологічне обладнання для первинної переробки тварин. Вимоги розміщення обладнання в приміщеннях.  | <https://buklib.net/books/34820/>[https://studfile.net/preview/5199189/page:12/](https://studfile.net/preview/5199189/page%3A12/) |
| 2. | Оглушення та знекровлення тварин. | Установки для оглушення та знекровлення тварин. Принцип компонування виробничих приміщень. Методика компонування обладнання. | <https://buklib.net/books/34822/><https://buklib.net/books/34823/><https://buklib.net/books/34824/> |
| 3. | Знімання шкур та видалення внутрішніх органів тварин.  | Обладнання для знімання шкір з тварин. Оброблення свинячих туш у шкурі. Оброблення свинячих туш методом крупонування.  | <https://buklib.net/books/34830/><https://buklib.net/books/34831/><https://mybiblioteka.su/9-30540.html> |
| 4. | Переробка птиці.  | Технологічні схеми переробки птиці. Оброблення перо-пухової сировини Вимоги техніки безпеки при переробці птиці. | <https://buklib.net/books/34841/><https://buklib.net/books/34842/><https://dnaop.com/html/32441_7.html> |
| 5. | Переробка субпродуктів, кишкової сировини та крові | Обладнання для переробки субпродуктів кишкової сировини та крові. Консервування м'яса та м'ясопродуктів. | <https://buklib.net/books/34864/><https://buklib.net/books/34851/> |
| 6. | Охолодження та зберігання м'ясопродуктів. | Обладнання для охолодження та заморожування м'ясопродуктів. Вимоги техніки безпеки та виробничої санітарії на м'ясопереробних підприємствах. | <https://buklib.net/books/34840/><https://buklib.net/books/34912/>https://dnaop.com/html/43136/ |