

# ТИПОВІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ОБ'ЄКТИ І ПРОЦЕСИ В ПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗІ

Кафедра агроінженерії та транспортних технологій

Факультет інженерії та енергетики

<i>Лектор</i>	К.т.н., доц. Ікальчик М.І.
<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	екзамен
<i>Аудиторні години</i>	36 (14 год. лекційних, 22 год. практичних)

## Загальний опис дисципліни

Вивчення дисципліни спрямоване на набуття комплексних знань, умінь та навичок, які дозволять розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі агропромислового виробництва, приймати раціонально обґрунтовані й доцільні інженерно-технологічні та управлінські рішення у сфері високоефективного використання механізованих технологічних комплексів у переробній галузі.

**Метою вивчення дисципліни** є підготовка майбутніх фахівців які здатні самостійно вирішувати питання експлуатації, проектування та модернізації конструкцій машин і обладнання переробної галузі, оволодівати новими досягненнями науково-технічного прогресу.

**Завданням дисципліни** полягає в отриманні навичок студентом володіти навичками технологічного налагодження обладнання, методологією прогнозування розвитку галузі та основних напрямів її механізації, методами вибору і застосування у виробництві ресурсо-зберігальних технологій. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:** ведення виробництва та створення сталого і правильного технологічного режиму, організацію праці і управління виробництвом, а також швидкий та систематичний контроль за виробництвом, спосіб організації, кратність обробки (переробки), рух сировини і теплових потоків, агрегатний стан, тепловий ефект; умови, за яких можна вплинути на процес. Методику обґрунтованого вибору і розробки механізованих технологічних ліній в переробній галузі.

**уміти:** вибирати машини і обладнання та режими їх роботи у механізованих технологічних процесах первинної обробки та переробки сільськогосподарської продукції. Проектувати технологічні процеси та обґрунтовувати комплекси машин для механізованої переробки сільськогосподарської продукції. Розробляти операційні карти для виконання механізованих технологічних процесів.

Проектувати технологічні лінії, проектувати транспортні процеси, розробляти порядок і послідовність проведення монтажу машинних комплексів і окремих об'єктів та виконувати їх пусконалагодження, вибирати заходи технічного обслуговування машин, розраховувати трудомісткість, кількість і строки виконання технічного сервісу, визначати ресурс машин, розробляти і будувати графіки використання технологічних комплексів машин

Визначати показники якості технологічних процесів, машин та обладнання і вибирати методи їх визначення згідно з нормативною документацією.

### **Теми лекцій:**

1. Вступ. Предмет, методи і завдання дисципліни. Зміст і завдання дисципліни. Місце і роль переробних підприємств в Україні. Типові переробні підприємства АПК і принципи їх організації. Форми виробничих об'єднань. Класифікація переробних галузей АПК.
2. Типові технологічні об'єкти і процеси виробництва борошна.
3. Типові технологічні об'єкти і процеси в хлібопекарському виробництві.
4. Типові технологічні об'єкти і процеси виробництва макаронних виробів.
5. Типові технологічні об'єкти і процеси виробництва крупи.
6. Типові технологічні об'єкти і процеси на овочепереробних підприємствах.
7. Типові технологічні об'єкти і процеси з переробки олійних культур.
8. Типові технологічні об'єкти і процеси з переробки м'яса.
9. Типові технологічні об'єкти і процеси виробництва ковбасних виробів.
10. Типові технологічні об'єкти і процеси з молокопереробного виробництва.
11. Типові технологічні об'єкти і процеси виробництва масла.

### **Теми занять: ( лабораторних)**

1. Технологічні об'єкти і процеси в виробництві борошна.
2. Технологічні об'єкти і процеси в хлібопекарському виробництві.
3. Технологічні об'єкти і процеси виробництва комбікормів.
4. Технологічні об'єкти і процеси на овочепереробних підприємствах.
5. Технологічні об'єкти і процеси з переробки олійних культур.
6. Технологічні об'єкти і процеси з переробки м'яса.
7. Технологічні об'єкти і процеси з виготовлення ковбасних виробів.
8. Технологічні об'єкти і процеси з виготовлення питного молока.
9. Технологічні об'єкти і процеси з виготовлення твердого сиру.
10. Технологічні об'єкти і процеси з виготовлення кисло-молочного сиру.
11. Технологічні об'єкти і процеси з виготовлення масла.