

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЦЕХІВ ПО ПЕРЕРОБЦІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

Кафедра технології виробництва та переробки продукції тваринництва

Факультет агротехнологій та економіки

<i>Лектор</i>	Ст. викл., доктор філософії Тіщенко О.С..
<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Аудиторні години</i>	48 (24 год. лекційних, 24 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Основними завданнями і метою вивчення дисципліни є вивчення фізичної сутності і механізму явищ, супроводжуваних процесами переробки забитих тварин, птиці і продуктів забою, а також процесів переробки молока і виготовлення молочних продуктів, з метою встановлення робочих характеристик обладнання і залежностей, визначаючих закони зміни робочих параметрів процесу, вивчення конструктивних форм робочих органів машини і основ побудови, типів і конструкції сучасного технологічного обладнання, яке використовується і може знайти застосування на підприємствах м'ясної і молочної промисловості а також вивчення будови технологічного обладнання, порівняння різних видів технологічного обладнання, що використовуються для виконання однакових операцій, для досягнення високої якості продукції, скорочення витрат енергії, сировини і витрат ручної праці.

Теми лекцій:

1. Деталі механізмів і машин
2. Обладнання для забою тварин і птиці та обробки туш
3. Обладнання для обробки кишкової сировини
4. Обладнання для холодильної обробки м'яса і м'ясопродуктів
5. Обладнання для виробництва ковбасних виробів та продуктів із яловичини і свинини
6. Обладнання для виробництва напівфабрикатів
7. Обладнання для виробництва м'ясних консервів
8. Обладнання для механічної обробки сировини
9. Обладнання для теплової обробки сировини
10. Обладнання для виготовлення вершкового масла
11. Обладнання для виробництва білкових продуктів
12. Засоби вимірювання тиску.
13. Засоби вимірювання температури.
14. Засоби вимірювання витрат і кількості
15. Засоби вимірювання хімічного складу та фізичних властивостей речовин.

Теми практичних занять:

1. Вивчення будови, принципу дії обладнання для м'якого і тонкого подрібнення м'яса: вовчок, кутер.
2. Вивчення будови, принципу дії горизонтальної та вертикальної шпигорізки.
3. Вивчення будови, принципу дії шприців-дозаторів для виробництва ковбасних виробів.
4. Вивчення будови, принципу дії термокамери для обробки ковбасних виробів.
5. Вивчення будови, принципу дії автоклава для стерилізації м'ясних консервів.
6. Вивчення будови, роботи і експлуатації сепараторів.
7. Вивчення будови, роботи і експлуатації пастеризаційно-охолоджувальної установки.
8. Вивчення будови, роботи і експлуатації маслоготовлювача безперервної дії.
9. Перевірка деформаційного манометра загального промислового призначення.
10. Вивчення конструкції дифманометра.