

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
РОГАТИНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

МЕХАНІЗАЦІЯ ПЕРЕРОБКИ ТА ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДООВОЧЕВОЇ
ПРОДУКЦІЇ

Вибіркова навчальна дисципліна

Кількість кредитів ЄКТС – 3 кредити

Кількість навчальних годин – 90,

з них аудиторних – 46 год, самостійне вивчення – 44 год

Семестр викладання – 8

Вид підсумкового контролю – залік

Анотація навчальної дисципліни:

Метою викладання навчальної дисципліни “Механізація переробки та зберігання плодоовочевої продукції” є вивчення класифікації обладнання для переробки плодоовочевої сировини, його конструктивних особливостей.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни “Механізація переробки та зберігання плодоовочевої продукції” є вивчення технологічного обладнання для кожного процесу переробки плодоовочевої сировини, ознайомлення з його класифікацією, основними параметрами, схемами та конструктивними особливостями.

Відповідно до освітньо-професійної програми «Експлуатація та ремонт машин і обладнання агропромислового виробництва» у результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач фахової передвищої освіти набуває:

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК1. Здатність до застосування знань з технічних характеристик, будови, робочих процесів машин і обладнання для реалізації технологічних процесів виробництва.

СК2. Здатність виконувати механізовані технологічні процеси виробництва, використовуючи основи природничих наук.

СК4. Здатність обирати і використовувати механізовані технології, управляти технологічними процесами переробки, зберігання, транспортування та забезпечення якості продукції відповідно до конкретних умов виробництва.

СК5. Здатність комплектувати оптимальні агрегати, технологічні лінії та комплекси машин і обладнання для виробництва.

СК6. Здатність до використання технічних засобів автоматизації і систем автоматизації у виробництві.

СК7. Здатність застосовувати цифрові технології для вирішення технічних завдань у виробництві.

СК8. Здатність виконувати монтаж, налагодження, діагностування, пуск у роботу та експлуатацію техніки, технологічного обладнання із забезпеченням якості цих робіт.

Результати навчання:

РН4. Виявляти проблеми, що виникають у професійній діяльності під час експлуатації машин і обладнання, та вирішувати їх.

РН5. Вибирати машини і обладнання та режими їх роботи у механізованих технологічних процесах, розробляти операційні карти для виконання технологічних процесів.

РН7. Визначати показники якості технологічних процесів, роботи машин та обладнання.

РН8. Розуміти будову, принцип дії машин, систем та обладнання виробництва.

РН9. Забезпечувати функціонування електрообладнання та електроприводу машин і механізмів.

РН10. Використовувати цифрові технології, системи автоматизації та контролю технологічних процесів у виробництві.

РН11. Застосовувати технології діагностування, технічного обслуговування та ремонту машин і обладнання.

РН12. Оцінювати роботу машин і засобів механізації за критеріями екологічності та вживати заходів зі зниження негативного впливу техніки на екосистему.

РН14. Дотримуватися вимог з охорони праці та безпеки життєдіяльності.

Основний зміст навчальної дисципліни:

Вступ

1. Механічне обладнання переробних підприємств
 - 1.1. Класифікація технологічного обладнання та вимоги до нього
 - 1.2. Транспортні пристрої та засоби механізації вантажно-розвантажувальних і складських робіт
 - 1.3. Мийні машини
 - 1.4. Обладнання для калібрування, сортування та інспекції сировини
 - 1.5. Машини для очищення сировини
 - 1.6. Обладнання для подрібнення сировини
 - 1.7. Обладнання для протирання сировини
 - 1.8. Обладнання для перекачування та змішування харчових рідин
 - 1.9. Обладнання для отримання освітлення та деаерації соків
 - 1.10. Обладнання для дозування харчових продуктів
 - 1.11. Обладнання для герметизації та контролю продукції в консервній тарі, оформлення готової продукції
2. Обладнання для теплової обробки та холодильної техніки. Організація та економічне обґрунтування.
 - 2.1. Апарати для попередньої теплової обробки
 - 2.2. Випарні апарати
 - 2.3. Обладнання для обсмажування сировини

- 2.4 Обладнання для стерилізації та пастеризації
- 2.5 Обладнання для сушіння харчових продуктів
- 2.6 Холодильне технологічне обладнання для зберігання харчових продуктів
- 2.7 Організація механізованих робіт із переробки сільськогосподарської продукції. Економічне обґрунтування механізованих робіт