

В.М. Зимняков

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

Пенза 2012

Владимир Михайлович Зимняков
Технологическое
оборудование для переработки
продукции животноводства

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16936630

Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. методические указания: РИО ПГСХА; Пенза; 2012

Аннотация

Методические указания по дисциплине «Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства» предназначены для выполнения контрольной работы.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2 ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
Раздел 1 Оборудование для обработки молока	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Владимир Зимняков

Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства

ВВЕДЕНИЕ

В Федеральной программе развития АПК России особое место отводится стабилизации, а затем и развитию его перерабатывающей отрасли – молочной и мясной промышленности.

На основе мирового опыта предполагается вывести отрасль на качественно новый уровень, обеспечивающий восстановление объемов вырабатываемой продукции, повышение ее качества, существенное увеличение ассортимента и глубины переработки сырья.

Для решения указанных задач необходимо осуществить техническое перевооружение крупных мясокомбинатов и городских молочных заводов, а также значительно повысить технологический уровень оборудования, выпускаемого для

перерабатывающих предприятий малой и средней мощности.

Развитие техники в таком направлении вызывает закономерное повышение требований к обслуживающему персоналу и инженерной службе перерабатывающих предприятий. Для них уже недостаточно простого знания устройства технологического оборудования и умения поддерживать его в рабочем состоянии. Необходимы знания закономерностей изменения функционально-технологических свойств сырья на всех стадиях его переработки в зависимости от режимов работы машин и аппаратов, а также умение настраивать и контролировать параметры оборудования для обеспечения этих режимов.

Целью методических указаний является облегчение самостоятельного изучения устройства и работы технологического оборудования для переработки продукции животноводства.

Цель дисциплины: дать студентам знания и практические навыки по устройству, настройке, регулировке и эксплуатации технологического оборудования для переработки продукции животноводства.

Задачами дисциплины являются:

- изучение устройства, принципа действия и режимов работы технологического оборудования для переработки продукции животноводства;
- освоение технологических требований, предъявляемых

к оборудованию, и регулировок, обеспечивающих их выполнение;

- выполнение основных технологических расчетов;

- осуществление подбора и компоновки оборудования в технологических линиях.

1 ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В соответствии с квалификационной характеристикой технолога по специальности 110305 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», студенты должны знать:

- классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования для переработки продукции животноводства;

- технологические требования, предъявляемые к оборудованию и регулировки, обеспечивающие их выполнение;

студенты должны уметь:

- выполнять основные технологические расчеты;
- подбирать и рационально компоновать оборудование в технологические линии.

Студент должен обладать навыками выполнения технологических расчетов технологического оборудования.

Изучение дисциплины «Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства» базируется на знаниях, полученных студентами в результате изучения дисциплин «Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства и растениеводства», «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продук-

ЦИИ».

2 ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Курс «Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства» на заочном отделении, в соответствии с учебным планом, предполагает чтение лекций, проведение лабораторных занятий, самостоятельную работу, выполнение контрольной работы и сдачу экзамена.

Самостоятельная работа студента заключается в изучении литературы по каждому разделу, предусмотренному программой. Итогом самостоятельной теоретической подготовки служит выполненная контрольная работа. Проверенная и допущенная к защите работа зачитывается после собеседования.

Распределение учебного времени на изучение курса «Технология молока» представлено в таблице 1.

Наименование тем лекций, рассматриваемые вопросы и объем в часах

№ п/п	Тема лекции	Время, час (аудиторных)	Время, час (самостоятельных)
1	2	3	4
1.	Введение в дисциплину	1	1
2.	Оборудование для транспортировки, приемки и хранения молока	-	1
3.	Оборудование для механической обработки молока	1	1
4.	Оборудование для тепловой обработки молока	1	1
5.	Оборудование для производства сливочного масла	1	1
6.	Оборудование для производства творога	-	2
7.	Оборудование для производства сыра	1	1

1	2	3	4
8.	Оборудование для производства мороженого	-	1
9.	Оборудование для производства сгущенных продуктов	-	1
10.	Оборудование для производства сухих молочных продуктов	-	1
11.	Оборудование для розлива, фасовки и упаковки молока и молочных продуктов	-	1
12.	Технологическое оборудование линий уоя скота и птицы	1	1
13.	Технологическое оборудование для первичной обработки и разделки туш	-	1
14.	Технологическое оборудование для обработки продуктов уоя скота и птицы	-	1
15.	Оборудование для измельчения мяса	1	1
16.	Оборудование для перемешивания мяса	-	1
17.	Оборудование для посола мяса	-	1
18.	Оборудование для формования мясных продуктов	-	1
19.	Оборудование для тепловой обработки мясных продуктов	1	1
20.	Оборудование для холодильной обработки мяса	-	1
21.	Оборудование для упаковки мяса и мясных продуктов	-	1
	Всего:	8	22

Наименование тем лабораторных занятий, рассматриваемые вопросы и объем в часах

№ п/п	Тема занятий	Время, час. (аудиторных)	Время, час. (самостоятельных)
1	2	4	5
1.	Оборудование для транспортировки, приемки и хранения молока	1	1
2.	Оборудование для механической обработки молока	1	1
3.	Оборудование для тепловой обработки молока	1	1
4.	Оборудование для производства сливочного масла	1	1
5.	Оборудование для производства творога	-	2
6.	Оборудование для производства сыра	1	1
7.	Оборудование для производства мороженого	-	2
8.	Оборудование для производства сгущенных продуктов	1	1
9.	Оборудование для производства сухих молочных продуктов	-	2
10.	Оборудование для розлива, фасовки и упаковки молока и молочных продуктов	-	2
11.	Технологическое оборудование линий убоя скота и птицы	1	1

1	2	3	4
12.	Технологическое оборудование для первичной обработки и разделки туш	-	2
13.	Технологическое оборудование для обработки продуктов убоя скота и птицы	-	2
14.	Оборудование для измельчения мяса	1	1
15.	Оборудование для перемешивания мяса	-	2
16.	Оборудование для посола мяса	-	2
17.	Оборудование для формирования мясных продуктов	-	2
18.	Оборудование для тепловой обработки мясных продуктов	1	1
19.	Оборудование для холодильной обработки мяса	1	1
20.	Оборудование для упаковки мяса и мясных продуктов	-	2
	Всего:	10	30

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 Оборудование для обработки молока

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.