

Міністерство освіти і науки України
Мирогощанський аграрний фаховий коледж

Інструкційна карта

**для проведення практичного заняття
з навчальної дисципліни «Машини і обладнання для
переробки сільськогосподарської продукції»**

Тема заняття: Машини та обладнання для механізації переробки м'яса та риби.

Робоче місце: № 7.

Назва роботи: Вивчення особливостей будови, принципу роботи та регулювань подрібнювача м'яса.

Тривалість заняття: 80 хв.

Викладач: _____ А.І.Корнелюк

Розглянуто на засіданні циклової комісії технічних дисциплін.

Протокол № __ від _____ 2022р.

Голова комісії: _____ О.М.Мельник

Практична робота № 7.

Тема заняття: Машини та обладнання для механізації переробки м'яса та риби.

Назва роботи: Вивчення особливостей будови, принципу роботи та регулювань подрібнювача м'яса.

Мета: Формування у студентів практичних умінь та навичок із підготовки до роботи подрібнювача м'яса “вовчок” К6-ФВП-120

Матеріально-технічне оснащення: інструкційна карта виконання практичного заняття 6 , “вовчок” К6-ФВП-120 або його макет.

Методичні вказівки.

Продуктивність шнекового подрібнювача (кг/с) періодичної дії визначають за формулою:

$$P = V \rho \alpha_0 / (t_3 + t_n + t_p), \quad [10.1.]$$

де V- місткість подрібнювача, м³;

t₃ - тривалість навантаження, с;

t_n - тривалість подрібнення, с;

t_p - тривалість розвантаження, с;

ρ- густина продукту, кг/ м³;

α₀- коефіцієнт заповнення.

Хід виконання роботи

1. Заповнити таблицю 1.

Таблиця 1.

Технічна характеристика вовчка К6-ФВП-120

Продуктивність, т/год	Діаметр решіток ріжучого механізму, мм	Потужність приводу, кВт	Маса, кг	Габарити, мм

2. Вказати позиції, описати будову, наладку та технологічний процес роботи вовчка. Провести розбирання та збирання різального механізму, виконати необхідні регулювальні роботи.

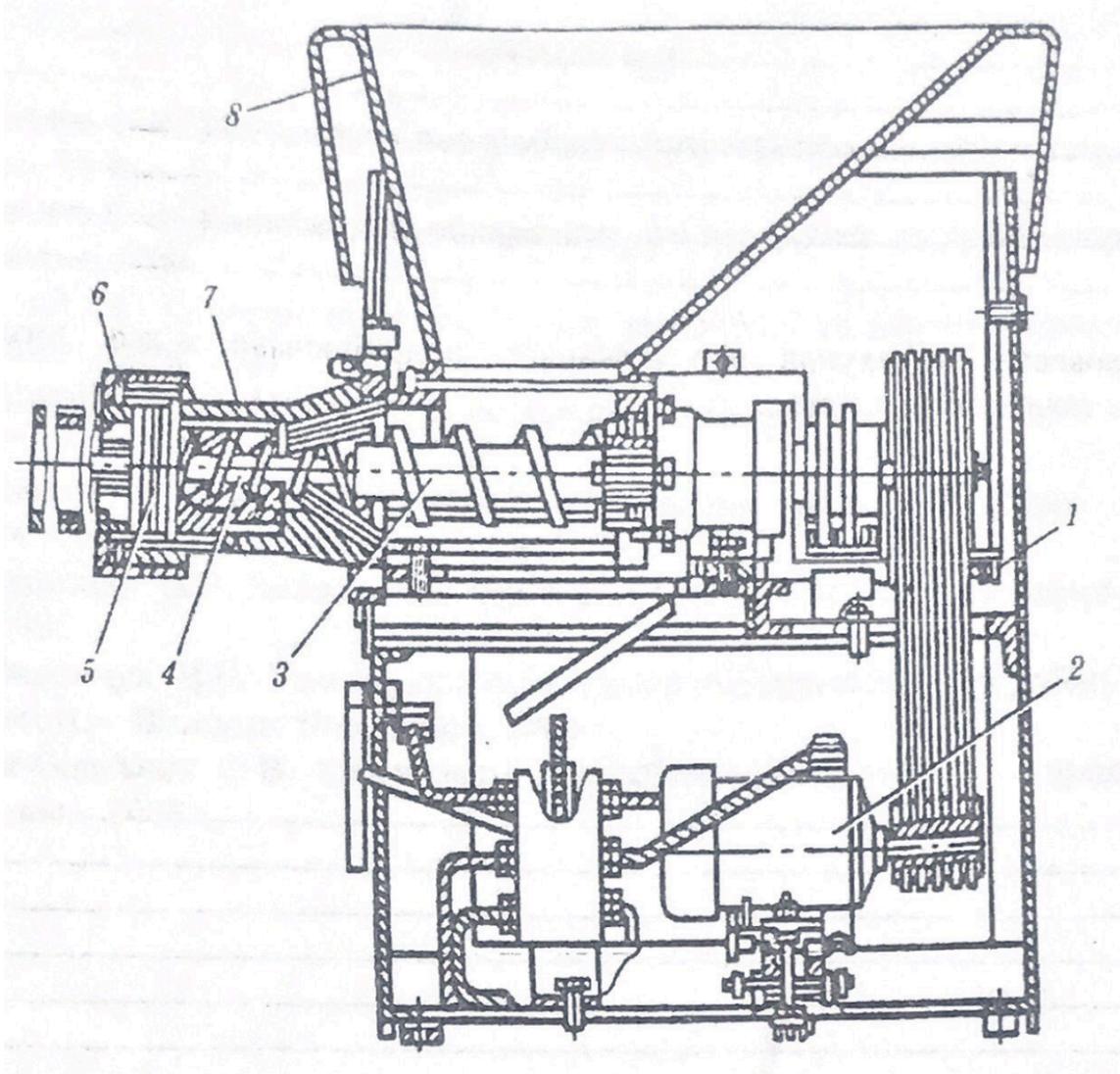


Рис.1 Подрібнювач м'яса вовчок К6-ФВП-120

- | | |
|----|----|
| 1- | 5- |
| 2- | 6- |
| 3- | 7- |
| 4- | 8- |

3. Виконати розрахунок продуктивності подрібнювача м'яса, визначити їх кількість на технологічну лінію.

Висновок.

Домашнє завдання

Скласти звіт по формі :

1. Тема.
2. Мета.
3. Матеріально-технічне оснащення.
4. Зміст роботи : описати призначення, будову, роботу та технологічний процес роботи подрібнювача м'яса
5. Висновок.

Контрольні запитання.

1. Яке призначення та технічна характеристика подрібнювача м'яса.
2. Яка будова та принцип роботи подрібнювача м'яса.
3. Як проводять регулювання якості подрібнення м'яса .
4. Від чого залежить продуктивність подрібнювача м'яса .
5. Які є способи покращення якості продуктивності фаршу для виробництва ковбасних виробів.