



РОКІВ

1901-2021

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
"МАРІУПОЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ДВНЗ "ПРИАЗОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ"

№ 000029

СЕРТИФІКАТ

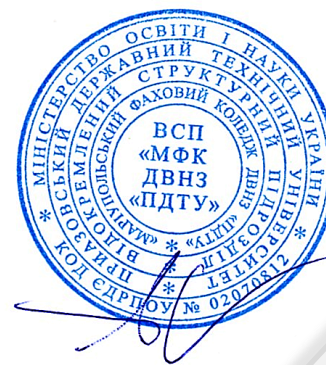
підтверджує, що

ПОЛЄВОДА ЮРІЙ АЛКОВИЧ



взяв (-ла) участь у III Всеукраїнській науково-практичній конференції
"АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОЇ ОСВІТИ:
РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ"

13-14 травня 2021 року
м. Маріуполь
(4 години/0,13 кредиту ECTS)



Директор
ВСП "МФК ДВНЗ "ПДТУ"

О.І. Святний



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП "МАРІУПОЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДВНЗ
"ПРИАЗОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ"



ПРОГРАМА

III Всеукраїнської
науково-практичної конференції

«АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ
СУЧАСНОЇ ОСВІТИ:
РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ - 2021»



13-14 травня 2021 року

Реєстрація учасників:
до 10:00 в холі коледжу

м. Маріуполь





РОКІВ

1901-2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП "МАРІУПОЛЬСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДВНЗ
"ПРИАЗОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ"

ІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОЇ ОСВІТИ:
РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ-2021



СЕКЦІЯ: Прикладна механіка (зварювання)

Галузеве машинобудування

МОДЕРАТОР: Мітін Антон Олександрович (тел. 098 062 94 49)

ауд. № 40

№	ПІБ студента	ПІБ керівника	Тема доповіді	Заклад освіти
1	Белицький Ігорь	Мітін Антон Олександрович	ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗВАРЮВАННЯ РЕЗЕРВУАРІВ ВИГОТОВЛЕНИХ ЗІ СТАЛІ 09Г2С ЩО ПРАЦЮЮТЬ ПІД ВИСОКИМ ТИСКОМ	ВСП «Маріупольський фаховий коледж ДВНЗ «ПДТУ»
2	Гужеля Володимир	Бортнік Ольга Миколаївна	ЗАСТОСУВАННЯ ЗВАРЮВАЛЬНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ВІДКРИТОМУ КОСМОСІ: ІСТОРІЯ ТА СЬОГОДЕННЯ	Дніпровський технікум зварювання та електроніки ім. Є.О. Патона
3	Абрамова Катерина	Мітус Марина Володимирівна	АДИТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ В УКРАЇНІ	ВСП «Маріупольський фаховий коледж ДВНЗ «ПДТУ»
4	Петров Олексій	Мітін Антон Олександрович	3D ДРУК У ЗВАРЮВАННІ	ВСП «Маріупольський фаховий коледж ДВНЗ «ПДТУ»
5	Борисов Андрій	Белова Марина Павлівна	ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЕЛЕКТРОДНОГО ПОКРИТТЯ НА ФОРМУВАННЯ І ЯКІСТЬ ЗВАРНОГО ШВА ПРИ ЗВАРЮВАННІ ПІД ВОДОЮ МОКРИМ СПОСОБОМ	ВСП "Маріупольський машинобудівний фаховий коледж ДВНЗ «ПДТУ»
6	Лазарева Олександра	Забеліна Наталя Вікторівна	ОСОБЛИВОСТІ ВІБРОДІАГНОСТИКИ МЕТАЛОРІЗАЛЬНИХ ВЕРСТАТІВ НА ПРИКЛАДІ ТОКАРНОЇ ГРУПИ	ВСП «Маріупольський фаховий коледж ДВНЗ «ПДТУ»
7	Полевода Юрій	Полевода Юрій	АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЛІНІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ ХАРЧОВИХ СУМІШЕЙ	Вінницький національний аграрний університет
8	Чудінова Єва	Мітус Марина Володимирівна	ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ 3D-ДРУКУ В ЛИВАРНОМУ ВИРОБНИЦТВІ	ВСП «Маріупольський фаховий коледж ДВНЗ «ПДТУ»
9	Дзюба Владислав	Вількос Алла Вікторівна	ЕЛЕКТРОЗВАРЮВАННЯ М'ЯКИХ ТКАНИН	Дніпровський технікум зварювання та електроніки ім. Є.О. Патона
10	Якушева Анастасія	Даценко Олена Іванівна	ЗУБОШЛІФУВАЛЬНИЙ ВЕРСТАТ З ЧПК – ВИМОГА СЬОГОДЕННЯ	ВСП «Маріупольський фаховий коледж ДВНЗ «ПДТУ»

ДОПОВІДЬ

АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЛІНІЙ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ ХАРЧОВИХ СУМІШЕЙ

Полевода Ю.А., кандидат технічних наук, доцент кафедри технологічних процесів та обладнання переробних і харчових виробництв Вінницького національного аграрного університету

Розвиток сучасних технологій, обладнання для виробництва агропромислової продукції та зростання конкуренції у виробництві валових культур призводить до того, що сільгоспвиробники все частіше намагаються зайняти власну нішу. Адже виробництво нішевих культур не потребує особливого обладнання, проте дозволяє отримати максимальний прибуток. Такою нішею стало виробництво приправ та спецій, яке вдало адаптувалося до ринкових змін останніх років та задовольнило внутрішню потребу у цьому сегменті продуктів харчування.

Забезпечення населення високоякісним, адекватно відображаючим потреби організму харчуванням є одним із актуальних завдань сучасної нутриціології. Різноманіття умов господарювання, специфіка виробництва продукції, потреби господарств в комбікормах обумовлюють необхідність розробки ряду внутрішньогосподарських підприємств, адаптованих до умов певних господарств.

Виробництво сухих харчових сумішей безпосередньо в господарствах на малогабаритному обладнанні економічно виправдано, оскільки скорочуються витрати на доставку сировини та її зберігання, більш ефективно використовуються місцеві кормові ресурси.

Виробництво спецій – складний багатофакторний процес, в якому важливою операцією є змішування. Однак існуючі для цього технічні засоби на невеликих виробництвах не забезпечують якісного однорідного змішування на рівні мікрооб'ємів. Вважається, що для виробництва даних сумішей безпосередньо на виробництві досить їх однорідності на 90...95%.

Український ринок спецій заповнений як вітчизняними, так і імпортованими. У населення користуються попитом спеції вітчизняного виробництва, тому що вартість їх значно менша. Імпортні спеції поставляються з Китаю, Грузії та Індії. Також на український ринок надходить чорний перець з В'єтнаму, лавровий лист з Туреччини, гвоздика з Мадагаскару.

У теперішній час у населення спостерігається зацікавленість в спеціях, що дає хороші перспективи для їх виробництва.

Базова технологічна лінія по виробництву харчових сумішей (спецій) зображена на рис. 1.

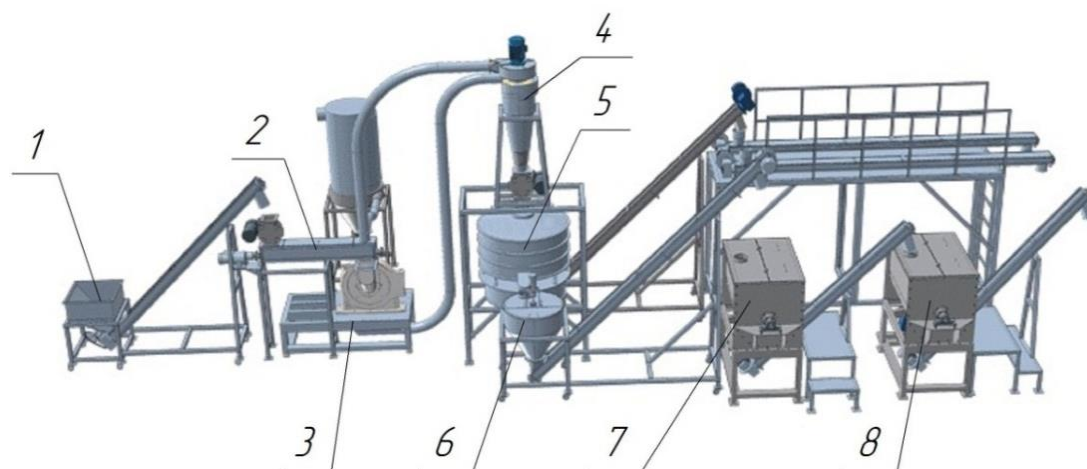


Рис. 1. Технологічна лінія виробництва спецій: 1 - бункер завантажувальний; 2, 6 - шнековий транспортер; 3 - млин; 4 - циклон; 5 - віброросепаратор з фільтром; 7, 8 - стрічковий змішувач

Широке застосування спеції знайшли у виробництві консервованих продуктів та снєків.

У консервному виробництві прянощі використовують для надання консервам специфічного смаку і аромату. Основна частина спецій в технологічній лінії виробництва м'ясних консервів (рис. 2) додається на початкових стадіях приготування, а в технологічній лінії виробництва кукурудзяних снєків (рис. 3) перед процесом пакування.

Прянощі зберігають у паперових мішках за температури не вище за 15°C і відносній вологості повітря не більше ніж 75% у сухих складських приміщеннях, не заражених комірними шкідниками.

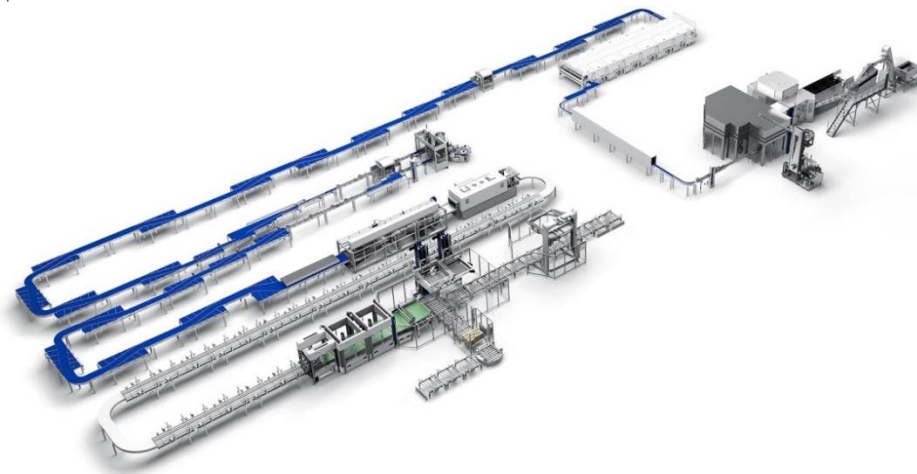


Рис. 2. Технологічна лінія виробництва м'ясних консервів

Світовий попит на спеції, трави та прянощі складає в середньому 6,5 млн. тон на рік. 90% цього обсягу споживання забезпечують країни Азії. Серед них Індія – світовий лідер виробництва, що щорічно постачає понад 3 млн. тон спецій. Також значні долі на ринку займають Китай, Індонезія, В'єтнам, Таїланд, Бангладеш, Туреччина, Пакистан та Непал. В країнах Європейського Союзу виробляється лише 1,7% від світового обсягу спецій. Це обумовлено кулінарним попитом регіону, особливостями клімату та умовами вирощування. Проте, останні десять років показали зростання обсягу виробництва прянощів на 4,3%. Це зростання пов'язане, першочергово, з розвитком культури харчування та потребою у якісній їжі.



Рис. 3. Технологічна лінія виробництва кукурудзяних снєків: 1 - змішувач; 2 - шнековий конвеєр; 3 - екструдер; 4 - повітряний транспортер; 5 - сушарка; 6 - транспортер; 7 - обприскувач; 8 - охолоджувач

Висновки:

1. Виробництво сухих харчових сумішей безпосередньо в господарствах на малогабаритному обладнанні економічно виправдано, оскільки скорочуються витрати на доставку сировини та її зберігання, більш ефективно використовуються місцеві кормові ресурси.

2. Для виробництва даних харчових сумішей безпосередньо на виробництві досить їх однорідності на 90...95%.