

**14- «Електрична інженерія» зі спеціальності 142 - «Енергетичне машинобудування»**

**«Холодильні технології обробки та збереження рибних і морепродуктів»**

**150 год. / 5 кредитів ЕКТС  
(30 год. лекцій, 30 год. практичних занять)**

**Теми практичних занять**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні та похідні процеси холодильної обробки риби та морепродуктів, їх температурні рівні.	2
2	Теплофізичні властивості рибні та морепродуктів: густина, теплоємність, теплопровідність, температуропровідність, температура фазового переходу та ін.	4
3	Графоаналітичний метод розрахунку тривалості процесу охолодження та температури в центрі продукті.	2
4	Метод розрахунку тривалості заморожування, температури продукту, та режимних параметрів морозильного апарату на основі фронту фазового переходу.	4
5	Емпіричні методи розрахунку процесів заморожування морепродуктів.	2
6	Метод розрахунку тривалості розморожування. Особливості фазового переходу при розморожуванні та його вплив на якість риби та морепродуктів.	4
7	Схемні рішення обладнання для охолодження риби та морепродуктів.	2
8	Конструкції суднових шарових, конвеєрних, тунельних апаратів повітряного замороження.	2
9	Конструкції роторних, горизонтально, та вертикально плиткових скороморозильних апаратів контактного типу.	2
10	Схемні рішення судового обладнання для розморожування риби та морепродуктів.	4
11	Схеми розподілу в суднових приміщеннях для зберігання та охолодження риби та морепродуктів.	2
<b>Всього</b>		<b>30</b>