

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик

По основной образовательной программе бакалавриата (прикладной)
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» заочной формы обучения.

1. Цель дисциплины «Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик» – Дисциплина предназначена для изучения основ построения алгоритмов обработки данных и их реализации на языках программирования высокого уровня, получение базовых знаний и навыков, позволяющих разрабатывать высокоэффективную механизированную переработку сырья на основе технологических алгоритмов, направленных на получение высококачественных продуктов питания.

Достижение цели предполагает выполнение следующих задач:

1. Изучение приборов и установок для переработки сырья.
2. Методики оценки процессов переработки материалов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

<i>Код компетенции</i>	<i>Формулировка компетенции</i>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

3.Трудоемкость дисциплины ЗЕТ 8 (288 часов)

4.Содержание дисциплины

Модуль 1 (9 семестр)

Введение. Структура рассматриваемого курса. Основная и дополнительная, учебная и справочная литература. Историческая справка и перспективы развития технологического оборудования отрасли. Аппаратурно-механические схемы хлебозаводов.

Реологические свойства полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов, происходящих в рабочих камерах оборудования. Простейшие реологические тела.

Оборудование для проведения подготовительных операций. Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству. Назначение, классификация и схемы дозаторов.

Тестоприготовительное оборудование. Назначение и классификация тестомесильных машин.

Технологические особенности замеса хлебопекарного теста. Стадии замеса.

Тестоприготовительное оборудование. (продолжение)

Оборудование для брожения опары и теста, назначение и классификация.

Оборудование для деления теста.

Назначение и классификация тестоделителей. Процессы, происходящие в рабочих камерах тестоделителей.

Конструкции тестоделителей.

Оборудование для формования тестовых заготовок

Назначение и классификация. Основы теории формования тестовых заготовок. Конструкции округлительных и закаточных машин. Регулировка и особенности эксплуатации. Антиадгезионные мероприятия. Машины для формования специальных сортов хлеба.

Модуль 2 (10 семестр)

Оборудование для расстойки. Технологические аспекты процесса расстойки тестовых заготовок.

Классификация и конструктивные особенности аппаратов,

Оборудование для посадки, укладки и разгрузки тестовых заготовок. Назначение и классификация оборудования для посадки, укладки и разгрузки технологического оборудования. Механизмы для надрезки и наколки тестовых заготовок

Оборудование для гигротермической и тепловой обработки тестовых заготовок Назначение и классификация хлебопекарных печей. Основы теории процесса выпечки. Технологические схемы и конструктивные особенности хлебопекарных печей Тепловой баланс печей. Основы расчета хлебопекарных печей

Оборудование для проведения финишных операций. Схемы механизации работ в хлебохранилищах и экспедициях хлебозаводов. Оборудование для охлаждения, стабилизации и выстойки

готовой продукции. Хлебоукладочные агрегаты. Машины для резания, фасовки и упаковки готовой продукции.

Технологическое оборудование для приготовления теста и формования макаронных изделий Рабочие процессы в технологическом оборудовании. Тестосмесители. Макароны прессы. Оборудование для резки макаронных изделий.

Конструирование и изготовление формующего оборудование макаронных изделий. Классификация формующего оборудования.

Технологические линии макаронных предприятий. Линии для производства длинных изделий с сушкой на бастунах и в цилиндрических кассетах.

Оборудование для сушки макаронных изделий. Назначение и классификация оборудования для сушки макаронных изделий. Принцип действия и конструктивные особенности сушильного оборудования. Основы расчета сушильного оборудования

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, зачет

Разработал
Доцент кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил
Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев

