

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 7 з.е. (252 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;
- ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-25: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;
- ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;
- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Общие вопросы проектирования предприятий. Цель и задачи дисциплины. Понятие о проектировании. Проектные организации. Пути наращивания мощностей. Общие требования, предъявляемые к предприятиям отрасли. Состав и содержание проектной документации. Основные требования при проектировании предприятий. Мощность и режим работы предприятия. Стадии проектирования. Этапы проектирования..

2. Предприятия хлебопекарной промышленности. Классификация предприятий хлебопекарной промышленности. Состав хлебопекарного предприятия. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Архитектурно-строительные и конструктивно-планировочные решения..

3. Проектирование складов хранения основного и дополнительного сырья. Склад бестарного хранения муки. Склад бестарного хранения сырья в жидком виде. Проектирование тарных складских помещений для жидкого и сыпучего сырья..

4. Проектирование отделения подготовки сыпучего сырья к пуску в производство.. Проектирование отделения подготовки сыпучего сырья к пуску в производство. Подготовка муки к пуску в производство. Просеивательное и весовое отделение. Схемы мучной линии. Транспортирующее оборудование..

- 5. Проектирование отделения подготовки жидкого сырья к пуску в производство..** Проектирование отделения подготовки жидкого сырья к пуску в производство. Растворный узел. Подготовка соли, дрожжей, сахара, жиров и другого сырья к пуску в производство..
- 6. Проектирование отделения приготовления жидких полуфабрикатов..** Отделение приготовления заварок. Технологические схемы приготовления заварок. Требования при проектировании отделения..
- 7. Проектирование отделения приготовления жидких полуфабрикатов.** Отделение приготовления жидких заквасок и жидких опар. Компонировка технологического оборудования.
- 8. Проектирование отделения приготовления жидких дрожжей..** Отделение приготовления и жидких дрожжей. Аппаратурно-технологические схемы приготовления жидких дрожжей. Требования при проектировании отделений. Компонировка технологического оборудования..
- 9. Проектирование тестоприготовительного отделения.** Технологические схемы приготовления пшеничного теста безопарным и опарным периодическим способом..
- 10. Проектирование тестоприготовительного отделения..** Технологические схемы приготовления пшеничного теста безопарным и опарным непрерывным способом. Компонировка технологического оборудования при использовании непрерывной схем тестоприготовления..
- 11. Проектирование тестоприготовительного отделения..** Технологические схемы приготовления ржаного теста на густых и жидких заквасках. Компонировка технологи.
- 12. Проектирование тестводелочного отделения.** Тестводелочное отделение. Проектирование отделения для разделки теста. Оборудование для разделки теста. Оборудование для расстойки теста. Способы компоновки оборудования..
- 13. Проектирование печного отделения.** Печи, используемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Выбор печей. Компонировка печного отделения..
- 14. Проектирование склада готовой продукции хлебозавода..** Склад готовой продукции. Охлаждение хлеба. Хранение хлеба. Условия хранения и сроки годности хлебобулочных изделий. Оборудование хлебохранилищ..
- 15. Проектирование склада готовой продукции хлебозавода..** Проектирование склада готовой продукции хлебозавода. □ Проектирование экспедиции предприятия. Способы транспортирования готовой продукции. Типы платформ для погрузки готовой продукции. Правила отгрузки хлебобулочных изделий в торговую сеть..
- 16. Архитектурно-строительные и конструктивно-планировочные решения хлебозаводов и пекарен..** Архитектурно-строительные и конструктивно-планировочные решения. Укрупненная компоновка. Детальная компоновка. Генеральный план. Требования к подсобно-производственным службам..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина