

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологическое проектирование сухарных и бараночных производств»

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 сухарных и бараночных производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли. Цель и задачи дисциплины. Понятие о проектировании производственных отделений хлебопекарных предприятий. Проектные организации. Общие требования, предъявляемые к производственным отделениям предприятий отрасли. Состав и содержание проектной документации. Основные требования при проектировании производственных отделений. Этапы и стадии проектирования..

2. Сухарные и бараночные производства. Классификация и состав сухарных и бараночных производств. Основные отделения сухарных и бараночных производств, назначение..

3. Проектирование тарных и бестарных складов хранения основного и дополнительного сырья. Склад тарного и бестарного хранения основного сыпучего и жидкого сырья. Проектирование складских помещений дополнительного сырья..

4. Проектирование производственного отделения подготовки муки к пуску в производство. Этапы подготовки муки к пуску в производство. Мучные линии. Просеивательное и весовое отделение..

5. Проектирование отделения подготовки жидкого сырья к пуску в производство. Растворный узел, требования к проектированию. Подготовка соли, дрожжей, сахара, жиров и другого сырья к пуску в производство..

- 6. Проектирование отделения жидких полуфабрикатов.** Аппаратурно-технологические схемы приготовления жидких опар. Требования при проектировании отделений. Компонировка технологического оборудования..
- 7. Проектирование отделения подготовки активированных дрожжей.** Отделение приготовления активированных дрожжей. Аппаратурно-технологические схемы приготовления жидких дрожжей. Требования при проектировании отделений. Компонировка технологического оборудования..
- 8. Проектирование тестоприготовительного отделения.** Аппаратурно-технологические схемы приготовления теста для бараночных и сухарных изделий..
- 9. Проектирование тесторазделочного отделения.** Тесторазделочное отделение. Проектирование отделения для разделки теста. Оборудование для разделки теста. Оборудование для расстойки тестовых заготовок и выдержки сухарных плит. Способы компоновки оборудования..
- 10. Проектирование отделения для ошпарки, обварки бараночных изделий.** Выбор оборудования для обварки, ошпарки. Требования к компоновке технологического оборудования.
- 11. Проектирование печного отделения.** Печи, используемые при производстве сухарных изделий. Выбор печей. Компонировка печного отделения..
- 12. Проектирование сушильного отделения для сухарных производств..** Выбор и компоновка оборудования для сушки армейских и сдобных сухарей..
- 13. Проектирование складов для сухарных и бараночных производств.** Склад тары и упаковки. Проектирование упаковочного отделения. Склад готовой продукции. Хранение изделий. Условия хранения и сроки годности сухарных и бараночных изделий. Оборудование хлебохранилищ..
- 14. Проектирование склада готовой продукции..** Проектирование экспедиции предприятия. Способы транспортирования готовой продукции. Типы платформ для погрузки готовой продукции. Правила отгрузки бараночных и сухарных изделий в торговую сеть..
- 15. Конструктивно-планировочные решения сухарных и бараночных отделений..** Укрупненная компоновка. Детальная компоновка. Требования к подсобно производственным службам..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина