

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологическое проектирование кондитерских и макаронных фабрик»

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

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 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 кондитерских и макаронных фабрик» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 9.

1. Цель и задачи дисциплины. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли. Общие вопросы проектирования кондитерских предприятий. Общие требования, предъявляемые к кондитерским и макаронным предприятиям. Виды проектных работ. Исходные данные для проектирования. Состав и содержание проектной документации. Мощность и режим работы предприятия..

2. Прием, хранение и подготовка сырья.. Хранение и подготовка сырья. Мучной склад. Хранение и подготовка фруктово-ягодного сырья. Склад фруктово-ягодного сырья. Хранение и подготовка патоки. Склад вкусовых и красящих веществ. Холодный склад. Расположение и планировка складов..

3. Проектирование сиропо-варочного и начиночного отделений. Требования к проектированию сиропо-варочного и начиночного отделений. Приготовление сиропов и начинок. Компоновка технологического оборудования. Сиропо-варочные станции. Установки для уваривания кондитерских масс..

4. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских и макаронных изделий. Выбор и построение технологической схемы производства кондитерских изделий. Выбор и построение технологической схемы производства длинных и короткорезанных макаронных изделий. Подбор

основного технологического оборудования на фабрике..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина