

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование технологических отделений кондитерских 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 – 5 з.е. (180 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Оборудование технологических отделений кондитерских фабрик» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 8.

1. Цель и задачи дисциплины. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию кондитерского производства. Вспомогательное оборудование общего назначения.. Прием и хранение сырья. Оборудование для приема, хранения и транспортирования жидкого и сыпучего сырья. Технологические насосы. Подготовка сырья к переработке. Оборудование для очистки сырья. Оборудование для механической переработки сырья..

2. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс. Классификация смесительных машин. Тестомесильные машина периодического и непрерывного действия.

3. Тепловая обработка сырья и полуфабрикатов. Аппараты для нагревания, уваривания и темперирования. Технологический комплекс для приготовления сиропов и уваривания кондитерских масс.

4. Поточные линии производства карамели.. Оборудование для обработки карамельной массы. Оборудование для формования карамельного жгута. Оборудование для формования карамели. Охлаждающие устройства для кондитерских изделий..

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Цель и задачи дисциплины. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию кондитерского производства. Вспомогательное оборудование общего назначения.. Прием и хранение сырья. Оборудование для приема, хранения и транспортирования жидкого и сыпучего сырья. Технологические насосы..

2. Подготовка сырья к переработке.. Оборудование для очистки сырья. Оборудование для механической переработки сырья..

3. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс. Классификация смесительных машин. Тестомесильные машина периодического и непрерывного действия.

4. Тепловая обработка сырья и полуфабрикатов. Аппараты для нагревания, уваривания и темперирования. Технологический комплекс для приготовления сиропов и уваривания кондитерских масс.

5. Поточные линии производства карамели.. Оборудование для обработки карамельной массы. Оборудование для формования карамельного жгута. Оборудование для формования карамели. Охлаждающие устройства для кондитерских изделий..

6. Производство зефира, пастилы и мармелада. Производство конфет и ириса.. Оборудование для производства пастилы и зефира.

Оборудование для формования жгутов и корпусов конфет. оборудование для глазирования кондитерских изделий..

7. Производство мучных кондитерских изделий. Тестовальцующие машины. тестоформирующие машины. Оборудование для выпечки мучных кондитерских изделий..

8. Оборудование для завертывания и упаковывания кондитерских изделий. Заверточные автоматы и машины. Машины для упаковки изделий. Обандероливание тары..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

доцент

кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина