

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 бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

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

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-9.3: Проводит расчеты для проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций;
- ПК-9.4: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства;
- ПК-11.1: Разрабатывает проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований;
- ПК-11.2: Использует нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий;
- ПК-11.4: Осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технологическое проектирование сухарных и бараночных производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет**

**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. Проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства..

**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. Компоновка технологического оборудования..

**7. Проектирование отделения подготовки активированных дрожжей.** Отделение приготовления активированных дрожжей. Аппаратурно-технологические схемы приготовления жидких дрожжей. Требования при проектировании отделений. Компоновка технологического оборудования..

**8. Проектирование тестоприготовительного отделения.** Аппаратурно-технологические схемы приготовления теста для бараночных и сухарных изделий..

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

**Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)**

## **Форма промежуточной аттестации – Экзамен**

**1. Проектирование тестоприготовительного отделения сухарного и бараночного цеха.** Правила подбора и компоновки технологического оборудования для замеса и обработки теста. Особенности технологического оборудования для приготовления притворов и теста..

**2. Проектирование тесторазделочного отделения.** Проектирование отделения для разделки теста. Оборудование для разделки тестовых заготовок для бараночных изделий. Оборудование для расстойки тестовых заготовок. Отделение выдержки сухарных плит. Способы компоновки оборудования..

**3. Проектирование отделения для ошпарки, обварки бараночных изделий.** Выбор оборудования для обварки, ошпарки. Требования к компоновке технологического оборудования. Проектирование отделения для ошпарки, обварки бараночных изделий..

**4. Проектирование печного отделения.** Печи, используемые при производстве сухарных и бараночных изделий. Выбор печей. Компоновка печного отделения..

**5. Проектирование сушильного отделения для сухарных производств.** Проектирование сушильного отделения для сухарных производств. □Выбор и компоновка оборудования для сушки армейских и сдобных сухарей..

**6. Проектирование складов для сухарных и бараночных производств.** 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..

**7. Проектирование склада готовой продукции.** Проектирование склада сухарных и бараночных изделий. Проектирование экспедиции сухарного и бараночного цехов. Способы транспортирования готовой продукции. Типы платформ для погрузки готовой продукции. Правила отгрузки бараночных и сухарных изделий в торговую сеть..

**8. Конструктивно-планировочные решения сухарных и бараночных отделений.** Конструктивно-планировочные решения сухарных и бараночных отделений. Укрупненная компоновка. Детальная компоновка. Требования к подсобно производственным службам.

(ПК 11.1 Разрабатывает проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья )..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина