

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

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

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов 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-3.1: Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания;
- ПК-3.3: Выполняет проектно-технологические расчеты;
- ПК-3.4: Способен обосновать выбор и компоновку технологического оборудования в соответствии с задачами профессиональной деятельности;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;
- ПК-5.2: Применяет программные продукты для решения проектно-технологических задач;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технологическое проектирование отделений хлебозаводов, кондитерских и макаронных фабрик» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 9.

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Цель и задачи дисциплины. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли. Общие вопросы проектирования кондитерских предприятий. Общие требования, предъявляемые к 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 тестоприготовительного отделения. Общие сведения. Технологические схемы приготовления пшеничного теста безопарным и опарным способом. Технологические схемы приготовления ржаного теста на густых и жидких заквасках. Компоновка технологического оборудования при использовании периодической и непрерывной схем тестоприготовления..

4. Проектирование тесторазделочного отделения. Тесторазделочное отделение. Проектирование отделения для разделки теста. Оборудование для разделки теста. Оборудование для расстойки теста. Способы компоновки оборудования..

Форма обучения заочная. Семестр 10.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. 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..

2. Проектирования отделения формования кондитерских масс. Компоновка оборудования, используемого для формования карамели, конфет, пастило-мармеладных изделий.

3. Проектирование отделения для формования макаронных изделий.. Основное технологическое оборудование, используемое для формования макаронных изделий. Требования к компоновке.

4. Проектирование отделения сушки и отделения стабилизации макаронных изделий.

Требования в выборе оборудования и проектированию отделения сушки и отделения стабилизации макаронных изделий.

5. 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

С.И. Конева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина