

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. Основные программные продукты, применяемые для решения проектно-технологических задач.

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. Проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства.

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. Обоснование и выбор компоновки технологического оборудования при использовании периодической и непрерывной схем тестоприготовления..

4. Проектирование тестводелочного отделения. Тестводелочное отделение. Проектирование отделения для разделки теста. Оборудование для разделки теста. Оборудование для расстойки теста. Способы компоновки оборудования. Проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции.

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 структуре 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. Обоснование выбора и компоновки 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