

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий»

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 хлебопекарных предприятий» 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. Цель и задачи дисциплины. Понятие о проектировании. Проектные организации. Пути наращивания мощностей. Общие требования, предъявляемые к предприятиям отрасли. Состав и содержание проектной документации. Основные требования при проектировании предприятий. Мощность и режим работы предприятия. Стадии проектирования. Этапы проектирования. Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий.

2. Предприятия хлебопекарной промышленности. Классификация предприятий хлебопекарной промышленности. Состав хлебопекарного предприятия. Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Архитектурно-строительные и конструктивно-планировочные решения..

3. Проектирование складов хранения основного и дополнительного сырья. Склад бестарного хранения муки. Склад бестарного хранения сырья в жидком виде. Проектирование тарных складских помещений для жидкого и сыпучего сырья..

4. Проектирование отделения подготовки сыпучего сырья к пуску в производство.. Проектирование отделения подготовки сыпучего сырья к пуску в производство. Подготовка муки к пуску в производство. Просеивательное и весовое отделение. Схемы мучной линии. Транспортирующее оборудование..

5. Проектирование отделения подготовки жидкого сырья к пуску в производство.. Проектирование отделения подготовки жидкого сырья к пуску в производство. Растворный узел. Подготовка соли, дрожжей, сахара, жиров и другого сырья к пуску в производство..

6. Проектирование отделения приготовления жидких полуфабрикатов.. Отделение приготовления заварок. Технологические схемы приготовления заварок. Требования при проектировании отделения..

7. Проектирование отделения приготовления жидких полуфабрикатов. Отделение приготовления жидких заквасок и жидких опар. Компоновка технологического оборудования. Нормативные документы, определяющие требования при проектировании..

8. Проектирование отделения приготовления жидких дрожжей.. Отделение приготовления и жидких дрожжей. Аппаратурно-технологические схемы приготовления жидких дрожжей.

Требования при проектировании отделений. Компонировка технологического оборудования. Особенности разработки проектов предприятий с отделением жидких дрожжей.

Форма обучения очная. Семестр 8.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

- 1. Проектирование тестоприготовительного отделения..** Технологические схемы приготовления пшеничного теста безопарным, опарным и ускоренными способами..
- 2. Проектирование тестоприготовительного отделения..** Технологические схемы приготовления пшеничного теста безопарным и опарным непрерывным способом. Компонировка технологического оборудования при использовании непрерывной схем тестоприготовления..
- 3. Проектирование тестоприготовительного отделения..** Технологические схемы приготовления ржаного теста на густых и жидких заквасках. Особенности приготовления ржаных заквасок. Компонировка технологического оборудования..
- 4. Проектирование тесторазделочного отделения.** Тесторазделочное отделение. Проектирование отделения для разделки и формования теста. Оборудование для разделки и формования теста. Оборудование для расстойки теста. Способы компоновки оборудования..
- 5. Проектирование печного отделения.** Печи, используемые при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Выбор печей. Компонировка печного отделения..
- 6. Проектирование склада готовой продукции хлебозавода..** Склад готовой продукции. Охлаждение хлеба. Хранение хлеба. Условия хранения и сроки годности хлебобулочных изделий. Оборудование хлебохранилищ..
- 7. Проектирование экспедиции предприятия..** Способы транспортирования готовой продукции. Типы платформ для погрузки готовой продукции. Правила отгрузки хлебобулочных изделий в торговую сеть..
- 8. Архитектурно-строительные и конструктивно-планировочные решения хлебозаводов и пекарен..** Архитектурно-строительные и конструктивно-планировочные решения. Укрупненная компоновка. Детальная компоновка. Генеральный план. Требования к подсобно производственным службам..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина