

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. Нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых 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. Проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства.

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. Технологические компоновки, подбор

оборудования для технологических линий..

Форма обучения очная. Семестр 8.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Проектирование тестоприготовительного отделения сахарного и бараночного цеха. Проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства. 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. Технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий. 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. Технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий. 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 сахарного и бараночного цехов. Способы транспортирования готовой продукции. Типы платформ для погрузки готовой продукции. Правила отгрузки бараночных и сухарных изделий в торговую сеть..

8. Нормативные документы, определяющие требования при проектировании сухарных и бараночных отделений. 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