

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик»

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

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 10.

1. Введение. Аппаратурно-механические схемы хлебозаводов. Реологические свойства полуфабрикатов. 1. Структура рассматриваемого курса. Основная и дополнительная, учебная и справочная литература. Историческая справка и перспективы развития технологического оборудования отрасли.

2. Признаки классификации технологических схем хлебозаводов. Схемы производства отдельных сортов хлеба. Классификация и перечень технологического оборудования

3. Характеристика технологических процессов, происходящих в рабочих камерах оборудования. Простейшие реологические тела. Классификация основных реологических моделей, описывающих поведение полуфабрикатов. Модели реальных пищевых материалов..

2. Оборудование для проведения подготовительных операций.

Назначение, классификация и схемы дозаторов.

Тестоприготовительное оборудование.. Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству.

Точность дозирования. Конструктивные особенности дозаторов для сыпучих, жидких компонентов и тестовых полуфабрикатов.

Назначение и классификация тестомесильных машин. Технологические особенности замеса хлебопекарного теста. Стадии замеса. Показатели интенсивности замеса. Классификация тестомесильных машин. Принципиальные схемы и конструкция тестомесильных машин. Расчет производительности и потребляемой мощности.

Оборудование для брожения опары и теста, назначение и классификация. Процессы, происходящие в бродильных аппаратах. Устройство и принцип действия тестоприготовительных агрегатов..

3. Оборудование для деления теста. Оборудование для формования тестовых заготовок.

Оборудование для расстойки.. Назначение и классификация тестоделителей. Процессы, происходящие в рабочих камерах тестоделителей. Принципиальные схемы и классификация тестоделителей. Цикличность работы, точность деления. Конструкции тестоделителей. Регулировка и расчет. Тесторазделочные линии
Назначение и классификация. Основы теории формования тестовых заготовок. Конструкции округлительных и закаточных машин. Регулировка и особенности эксплуатации. Антиадгезионные мероприятия. Машины для формования специальных сортов хлеба. Технологические аспекты процесса расстойки тестовых заготовок. Классификация и конструктивные особенности аппаратов, Специализированное оборудование для расстойки тестовых заготовок..

Разработал:
доцент
кафедры МАПП
Проверил:
Директор ИнБиоХим

Д.Н. Протопопов

Ю.С. Лазуткина