СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Технологическая часть.

1.1 Ассортимент производственного участка.

1.2 Схема технологических направлений переработки молока.

2. Проектирование технологического процесса изготовления.

2.1 Продуктовый расчёт.

2.1.1 Схема продуктового расчёта.

2.1.2 Продуктовый расчёт основного продукта.

2.1.3 Продуктовый расчёт побочных продуктов.

2.1.4 Сводная таблица продуктового расчёта.

2.1.5 Физико-химические показатели сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вторичного сырья.

2.1.6 Характеристика основного продукта.

2.1.7 Блок-схема изготовления.

2.1.8 Характеристика технологических процессов изготовления.

2.1.9 Контроль технологического процесса основного продукта.

3. Подбор и расчет технологического оборудования.

3.1 Расчёт технологического оборудования.

3.2 Сводная таблица оборудования.

3.3 График организации технологических процессов и работы оборудования (расчёты).

4. Расчёт площади.

5. Санитарно-гигиенические условия приготовления продукции.

6. Охрана окружающей среды и безопасные условия труда.

7. Технико-экономические показатели работы производственного проекта.

Заключение.

Список используемых источников.

Приложение.

Перечень графического материала:

1. План проектируемого отделения с компоновкой оборудования, спецификация.

2. Аппаратурно-технологическая схема производства продукции.

3. Совмещенный график организации технологических процессов и работы оборудования.

4. Технико-экономические показатели.