

Содержание

Введение	5
1 Технико-экономическое обоснование проекта	9
2 Технологическая часть	13
Описание ассортимента изделий	13
Описание аппаратурно-технологических схем производства	14
Выбор и расчет производительности печей	20
Расчет выхода готовых изделий	24
Расчет необходимого количества сырья	26
Хранение и подготовка сырья для производства	29
Расчет оборудования для приготовления теста	35
Расчет производственных рецептур приготовления теста	40
Расчет тесторазделочного оборудования	47
Расчет оборудования для хранения готовых изделий	48
Описание производственной лаборатории	50
Ориентировочный расчет площадей хлебозавода	62
3. Расчет пищевой ценности изделия	65
4. Продовольственная безопасность	79
Заключение по работе	96
Список литературы	97
Приложения	

					39.08.Б.ВКР				
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	Организация выработки подовых хлебобулочных изделий в условиях хлебозавода производительностью 25-30 т сутки в городе Курске	Лит.	Лист	Листов	
Разраб.		Лебедева МА							
Пров.		Семенкина НГ					4	98	
Консульт.		Бухтеева ЮМ				МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ) 2-0004-19.03.02-14/002879			
Н. контр.		Семенкина НГ							
Утв.		Никитин ИА							