

## <<食品工厂设计综合实训>>

### 图书基本信息

书名：<<食品工厂设计综合实训>>

13位ISBN编号：9787122030047

10位ISBN编号：7122030040

出版时间：2008-8

出版时间：化学工业出版社

作者：刘晓杰，张一 编著

页数：90

字数：133000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食品工厂设计综合实训>>

### 前言

本书根据高等学校食品专业人才培养目标和规格要求,按照新形势下食品专业教学的理论与实践有机结合的原则,以每种食品生产工艺流程为主线,强调每一加工步骤、生产环节、专项技能的培养等。

打破了学科性束缚,精选教学内容,以精简、重组并整合教学内容为主。

选择典型生产加工技术的实例,以“基础理论知识掌握、强化实践性训练、突出实效”为原则,来提高学生在实际工作岗位的适应性。

本教材编写的主要特点如下。

1.本实训教材是一门综合性较强的应用学科,是研究食品工厂设计产品的加工过程和方法以及设计过程与控制的学科。

2.本教材在学习食品工艺学理论知识的基础上,重点培养学生的工厂设计操作技能,并设计每一环节考核内容及标准。

3.从食品专业知识、技能和现场实际操作入手,采用必要的生产加工实例来进行教学,对常出现的质量问题进行分析、控制。

4.本实训教材充分体现高等学校应用教育特色,突出实用性,采取典型案例教学方式。

为强化学生对实际生产线良好掌握的学习效果,书后配有电子课件,达到从感性认识到理性理解的目的。

本书由长春大学机械学院刘晓杰、吉林工商学院食品工程系张一老师编著,刘晓杰教授整理并统稿。

电子课件由长春大学姜晓微和吉林大学机械学院刘欣童制作。

在编写中,参考了大量书籍,并吸收了大量知识,在此谨向有关编著者表示诚挚的谢意。

参考书目列于本书后。

由于编者水平和经验所限,书中不足之处在所难免,敬请广大读者批评指正。

## <<食品工厂设计综合实训>>

### 内容概要

本书根据高等学校食品专业人才培养目标和规格要求,按照食品专业教学的理论与实践有机结合的原则,以食品工厂的典型设计过程为主线,对每一设计步骤、设计环节以及综合设计技能进行强化训练

。全书共分十一个部分:食品厂厂址选择综合实训、食品厂总平面布置综合实训、产品方案制定综合实训、产品工艺流程的确定综合实训、物料衡算综合实训、食品厂设备选型综合实训、食品厂劳动力定员与计算综合实训、食品厂生产车间工艺布置综合实训、食品厂管道(布置)设计综合实训、食品厂物流局部设计综合实训以及食品厂给排水系统设计综合实训等内容。

本书可作为高等院校的食品及其相关专业、成人教育、各类职业教育的教材,也可作为食品及相关生产企业的培训教材。

## &lt;&lt;食品工厂设计综合实训&gt;&gt;

## 书籍目录

实训项目一 食品厂厂址选择综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 五、常见问题分析 思考与练习题 实训项目二 食品厂总平面布置综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目三 产品方案制定综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目四 产品工艺流程的确定综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目五 物料衡算综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目六 食品厂设备选型综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目七 食品厂劳动力定员与计算综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目八 食品厂生产车间工艺布置综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目九 食品厂管道(布置)设计综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目十 食品厂物流局部设计综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 实训项目十一 食品厂给排水系统设计综合实训 一、基础知识 二、实训内容与步骤 三、实训操作标准及参考评分 四、考核要点及评分 思考与练习题 思考与练习题参考答案 参考文献

## &lt;&lt;食品工厂设计综合实训&gt;&gt;

## 章节摘录

实训项目一 食品厂厂址选择综合实训 一、基础知识 【概念】 食品厂厂址选择的含义是在指定的某一地区内,根据新建厂所必须具备的条件,结合食品工厂的特点,进行详尽的调查(或复查)、勘测工作,就可能建厂的几个厂址的技术经济条件,列出几个方案,进行综合分析比较,从中择优确定厂址。

简而言之,厂址选择是指在相当广阔的区域选择建厂的地区,并在地区、地点范围内从几个可供考虑的厂址方案中选择最优厂址方案的分析评价过程。

【厂址选择依据】 厂址选择是项目投资、项目决策的重要一环,必须从国民经济和社会发展的全局出发,运用系统观点和科学方法来分析评价建厂的相关条件,正确选择建厂地址,实现资源的合理配置,同时一定要符合国家的法律法规,包括国家法规、国家标准、部标、地方政府出台的政策等。

【厂址选择原则】 厂址选择正确与否,不仅关系到建厂过程中能否以最省的投资费用,按质按量按期完成工厂设计中所提出的各项指标,而且对投产后的长期生产、技术管理和远景,都有着很大的影响,而且与国家地区的工业布局和城市规划有着密切的关系。

所以在选择厂址时,应依据一定的原则: 首先应符合国家的方针政策; 应从生产条件方面考虑; 应考虑技术经济条件。

二、实训内容与步骤 【实训目的】 可以培养学生的资料收集能力,尤其对场区周围环境参数的确认和收集。

直观上对影响食品企业选址的因素进行系统把握。

通过对资料的收集和整理以及对同类型食品厂厂址的比对,可以对这一食品厂厂址选择进行综合比对及评价,为下一阶段的实训提供基础。

通过模拟某一食品厂的厂址选择任务,重点熟悉厂址选择的程序。

<<食品工厂设计综合实训>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>