第一图书网, tushu007.com

<<食糖制造工>>

图书基本信息

书名：<<食糖制造工>>

13位ISBN编号：9787501964765

10位ISBN编号：7501964769

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：中国糖业协会组织 编写

页数：292

字数：450000

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

前言

为贯彻“全国职业教育工作会议”和“全国再就业会议”精神，落实国家人才发展战略目标，全面推进技能振兴计划和高技能人才培养工程，加快培训一大批高素质的技能型人才，我们精心策划了这套与中华人民共和国人力资源和社会保障部最新颁布的食糖制造工《国家职业标准》配套的“国家职业资格培训教程”。

进入21世纪，随着制糖企业的改制、转型、资产重组的完成，食糖制造业得到了迅速的发展与壮大，每年的产糖量都在1000万吨以上，生产的技术水平要求越来越高，然而人才短缺和技术工人的技能有待进一步提高的问题已经严重阻碍了生产力的发展，制糖企业迫切需要培养和培训一批既有专业知识，又有操作技能的从业人员。

据统计，我国技术工人中高级以上技工只占3.5%，与发达国家40%的比例相去甚远。

为此，国务院先后召开了"全国职业教育工作会议"和"全国再就业会议"，强调各地、各企业、各职业院校等要大力开展职业技术培训，以培训促就业，全面提高技术工人的素质。

教材是人们终身教育和职业生涯的重要学习工具，顾名思义，作为职业培训的重要基础，职业培训教材当之无愧！

编写出版优秀的职业培训教材，就等于为技能培训提供了一把开启就业之门的金钥匙，搭建了一座高技能人才培养的阶梯。

2000年以来，我国相继颁布了《中华人民共和国职业分类大典》和新的《国家职业标准》，其中对我国食糖制造业的职业技术工人的工种、等级、职业的活动范围、工作内容、技能要求和知识水平等根据实际需要进行了重新界定。

食糖制造工共分为甘蔗提汁、甜菜提汁、澄清、加热蒸发、结晶、分蜜与干燥、分析等7个职业功能，国家职业资格分为5个等级：初级（5级）、中级（4级）、高级（3级）、技师（2级）、高级技师（1级）。

为与新的食糖制造工《国家职业标准》配套，更好地满足当前各级职业培训和技术工人考级取证的需要，我们精心策划编写了这套食糖制造工国家职业资格培训教程。

为满足食糖制造工各级技能培训和广大读者的需要，这次共编写了《提汁》、《澄清》、《加热蒸发》、《结晶》、《分蜜与干燥》、《分析》、《基础知识》等7种教材。

每个职业按食糖制造工《国家职业标准》规定的工作内容和技能要求编写初级、中级、高级三个级别，各等级合理衔接、步步提升，为技能人才培养搭建了科学的阶梯型培训架构。

内容概要

本书是依据食糖制造工《国家职业标准》（结晶）的知识要求和技能要求编写的，为食糖制造工（结晶）初级、中级、高级职业培训教材。
　食糖制造工（结晶）是一个经验性较强的工种，在本书编写过程中坚持按岗位培训需要为原则，以实用、够用为宗旨，突出技能，理论为技能服务。
力求做到内容精练、通俗易懂、覆盖面广、层次合理、内容丰富和实用性强，依据《国家职业标准》又不拘泥于《国家职业标准》。
2006-2007年期间多次在制糖企业员工职业培训中进行试用，取得了比较好的效果，并不断地对内容进行了补充、增删、修改、完善。
　本书共分三部分内容，包括：初级食糖制造工、中级食糖制造工和高级食糖制造工。
内容精练、通俗易懂、覆盖面广、层次合理、内容丰富和实用性强，依据《国家职业标准》又不拘泥于《国家职业标准》。

<<食糖制造工>>

书籍目录

第一部分 初级工 第一章 基本概念 第二章 煮糖基本知识 第三章 煮糖操作规程 第四章 煮糖主要设备、仪表的识别第二部分 中级工 第五章 助晶 第六章 蔗糖结晶原理 第七章 煮糖配料计算 第八章 各种糖膏的煮炼技能 第九章 结晶罐及附属设备 第十章 助晶 第十一章 结晶设备检修规程第三部分 高级 第十二章 煮糖过程中的有害变化与最终糖蜜 第十三章 煮糖操作 第十四章 煮糖物料平衡基本知识 第十五章 罐时平衡与煮糖用汽计算 第十六章 结晶罐的工艺计算 第十七章 助晶 第十八章 产品质量和煮炼收回 第十九章 结晶设备的修理技能参考文献

章节摘录

第二节 煮糖操作的基本过程一、准备工作（一）第一次开罐操作在开机生产、小期洗机后及通洗罐后的首次开罐时，先检查并清理罐内有无杂物脏水，然后关闭人孔并将螺丝上紧，不得有泄漏现象；同时放清汽鼓内冷水，以免使用时引起水汽冲击，检查所属大小阀门是否灵活可用，并将其全部关闭。
（二）暖蒸汽管蒸汽管道在停止使用时，温度较低，并有较多的汽凝水积存，因此必须事先进行暖管。
暖管是慢慢通人蒸汽，使汽管温度慢慢上升，不致因突然升温过高而急剧膨胀，损坏管道。
同时通入的蒸汽能将管内汽凝水慢慢排清，防止汽水撞击。
暖管操作事前必须与供汽部门联系好，先打开蒸汽管疏水阀，然后徐徐开汽人蒸汽管内，待管内汽凝水排清至有蒸汽喷出时才可关闭疏水阀。
（三）暖罐把放空阀及放糖阀打开，徐徐开启洗罐汽阀，至罐内温度逐步上升至80～100℃，然后关闭汽阀、放空阀及放糖阀，准备抽真空。
暖罐的目的是使罐内冷空气被蒸汽赶走，当蒸汽在罐内凝结后，便产生一定的真空，同时又保持着罐内有一定温度，这样就大大减轻抽真空的负荷，加快抽真空的速度。
（四）抽真空前准备目前糖厂所用抽真空的设备有多种，如有多罐共用一真空泵兼附干式冷凝器的真空系统；有每罐专用水环式真空泵的真空系统；也有多罐共用或一罐专用的水喷射冷凝器的真空系统。
按不同设备的特点，通知有关岗位配合，做好各罐抽真空前的准备。
二、煮糖操作过程（一）抽真空在正常操作时，抽真空是紧接着上罐卸糖后进行的，因此，可不用暖罐。
但是如果不是连续操作的，罐内有冷空气存在时，在抽真空前，就必须进行暖罐。
抽真空按不同真空系统的设备特点进行，在多罐共用真空系统中，要先与真空系统的有关岗位联系好，先徐徐开启辅助真空阀，然后打开真空表旋塞，使罐内真空度上升至66661～79993Pa时，才开真空大阀。
抽真空的速度切勿过快，以尽量减少对别罐的干扰，更不能两罐以上同时抽。
真空大阀开尽后，即关闭辅助真空阀。
如每个罐单独使用一个喷射冷凝器抽真空时，只需开启冷凝水阀即可。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《食糖制造工:结晶(初级、中级、高级)》：国家职业资格培训教程。

第一图书网, tushu007.com

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