

<<食糖制造工>>

图书基本信息

书名：<<食糖制造工>>

13位ISBN编号：9787501964819

10位ISBN编号：7501964815

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：319

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>

## &lt;&lt;食糖制造工&gt;&gt;

## 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训工程，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t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）和高级技师（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》、《分蜜干燥》、《分析》、《基础知识》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。

## <<食糖制造工>>

### 内容概要

本书根据国家职业资格考试《食糖制造工》考试大纲编写，为食糖制造工(加热蒸发)初级、中级、高级职业培训教材。

全书共分初、中、高级三部分，共十四章，包括了蒸发岗位的基本操作和要求、传热机理、仪器维修、工艺指标的选择、不正常情况的处理等内容。

## &lt;&lt;食糖制造工&gt;&gt;

## 书籍目录

第一部分 初级工 第一章 加热蒸发有关术语 第二章 加热蒸发基本知识 第一节 加热蒸发工艺要求 一、工艺流程 二、工艺要求 第二节 传热的基本原理 一、热传导 二、对流 三、辐射 第三章 加热蒸发的基本操作 第一节 加热基本操作 一、加热器的操作要点和注意事项 二、加热器安全生产规程 三、加热器设备巡回检查 四、岗位交接班制度 五、生产记录制度 六、不正常情况和事故处理 第二节 蒸发基本操作 一、蒸发的操作要点和注意事项 二、蒸发岗位安全生产守则 三、蒸发设备操作五项纪律和维护的四项要求 四、巡回检查 五、不正常情况和事故处理 第四章 加热蒸发主要设备的基本知识 第一节 常用的加热设备 一、多程列管式加热器 二、单程套管列管式加热器 三、板式加热器 第二节 常用的蒸发设备 一、标准式蒸发罐 二、外循环式蒸发罐 三、膜式蒸发罐 四、板式蒸发罐 第五章 加热蒸发设备的维修技能 第一节 阀门及垫料的更换 一、阀门关闭不严的修理 二、阀门密封面的修理 三、填料函泄漏的修理 第二节 加热器部分部件的检修 一、汁汽阀 二、氨气阀 三、冷凝水阀 四、管道 第三节 蒸发罐部分部件的检修方法 一、汁汽阀、过汁阀、入汁阀、冷凝水阀、排污阀、放空阀、氨气阀 二、过汁管道 三、减压站的安全阀 四、减压站的疏水阀 五、法兰 六、垫片 第二部分 中级工 第六章 加热蒸发的相关知识 第一节 加热温度的选择 第二节 蒸发的相关知识 一、蒸发过程中传热的机理 二、蒸发罐的性能 三、影响传热系数的因素 四、多效蒸发的原理 五、温度损失与传热温差 六、蒸发操作中的低液面“五定”操作法 第七章 加热蒸发设备及其附属装置 第一节 加热器及其附属装置 一、加热器的主要结构 二、加热器的附属装置 第二节 蒸发罐及其附属装置 一、蒸发罐的主要结构 二、蒸发罐的附属装置 三、蒸发站的计算 第八章 加热蒸发操作技能 第一节 加热操作技能 一、加热器串水串汽操作 二、加热器的积垢检查和清除 三、不正常情况和事故处理 第二节 蒸发操作技能 一、蒸发罐串水串汽操作 二、用阿贝折射仪检测糖浆的锤度 三、临时停罐操作 四、转停罐操作 五、蒸发罐的通洗 六、煮洗罐操作 七、小期清洗 八、不正常情况和事故处理 第九章 加热蒸发设备的维修技能 第一节 加热器部分部件的检修 第二节 蒸发罐部分部件的检修 第三节 蒸发罐(加热器)汽鼓试水压 第三部分 高级工 第十章 加热蒸发相关知识 第一节 加热的相关知识 一、糖汁胶体的一般性质 二、加热的作用 三、加热温度对糖汁澄清的影响 第二节 蒸发的相关知识 一、糖汁在蒸发过程中的化学和物理变化 二、积垢的生成及清除 三、蒸发罐效能的查定 四、蒸发热力方案 五、对几种热力方案的评价 六、对热力蒸发方案选择的要求 七、节省蒸汽的基本知识 八、沸点进料的必要性 九、各效汽凝水的回收使用 第十一章 蒸发站的调节与控制 第一节 蒸发强度与蒸发效能 第二节 抽汁汽对生产能力影响的查核 第三节 蒸发站的控制 第四节 蒸发站的控制方案 第五节 糖浆浓度对糖厂操作的影响 第十二章 蒸发操作技能 第一节 串水串汽 第二节 不正常情况和事故处理 第十三章 加热蒸发设备的维修技能 第一节 拆机前的准备 第二节 拆机基本原则 第三节 管道的防腐 第四节 管路的保温 第五节 加热器及其附属设备的检修方法 第六节 蒸发罐及其附属设备的检修方法 第七节 加热管修理参考文献

<<食糖制造工>>

章节摘录

插图：

<<食糖制造工>>

编辑推荐

《食糖制造工:加热蒸发(初级、中级、高级)》由中国轻工业出版社出版。

<<食糖制造工>>

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>