肇庆学院实验教学计划及进度表

(2016--2017 学年 第 1 学期)

课程名称 食品工厂设计综合实训 专业班级 14 食品科学与工程 学生人数 104 教材名称 食品工厂设计综合实训 编著者 刘晓杰 等 出版社 化学工业出版社

出版时间 2008 年 6 月 实验室名称 工程制图实验室

周次	实验名称及主要内容	实验学时	备注(分组情况)
8	实验名称:食品厂厂址选择综合实训主要内容: 1.了解食品厂厂址选择的含义。 2.掌握食品厂址选择依据与原则。 3.理解食品厂址选择实训目的与要求。 4.了解食品厂址选择实训步骤与内容。 5.了解食品厂址选择实训操作标准与考核要求。	4	每组 4 人,共 26 组。
9	实验名称:食品厂总平面布置综合实训主要内容: 1.了解食品工厂总平面布置的含义。 2.掌握食品工厂组成与设计原则。 3.理解食品厂总平面布置实训目的与要求。 4.了解食品厂总平面布置实训步骤与内容。 5.了解食品厂总平面布置实训操作标准与考核要求。	4	每组 4 人,共 26 组。
10	实验名称:产品方案制定综合实训主要内容: 1.了解产品方案的概念与意义。 2.掌握产品方案的概念与意义。 3.理解产品方案制定原则与要求。 3.理解产品方案制定实训目的与要求。 4.了解产品方案制定实训步骤与内容。 5.了解产品方案制定实训操作标准与考核要求。	4	每组 4 人,共 26 组。
11	实验名称:产品工艺流程的确定综合实训主要内容: 1.了解产品工艺流程设计的概念。 2.掌握产品工艺路线选择原则。 3.理解产品生产方法和工艺流程确定的步骤。 4.了解产品工艺流程实训目的、要求、任务、步骤。 5.了解产品工艺流程实训操作标准与考核要求。	4	每组 4 人,共 26 组。
12	实验名称:物料衡算综合实训主要内容: 1.了解物料衡算的概念。 2.掌握物料衡算的理论依据与物料衡算方程。 3.掌握物料衡算的范围、计算基准。 4.了解物料衡算实训目的、要求、任务、步骤。 5.了解物料衡算实训操作标准与考核要求。	4	每组 4 人,共 26 组。
13	实验名称:食品厂设备选型综合实训主要内容: 1.了解食品厂设备的类型。 2.掌握食品厂设备选型的原则。 3.了解食品厂设备选型实训目的、要求、任务、步骤。 4.了解设备选型实训操作标准与考核要求。	4	每组 4 人,共 26 组。

	实验名称:食品厂劳动力定员与计算综合实训			
14	主要内容: 1.理解食品厂劳动力定员与计算的意义。 2.掌握食品厂劳动力定员的组成、依据。 3.了解食品厂劳动力定员与计算实训目的、要求、任务、步骤。 4.了解食品厂劳动力定员与计算实训操作标准与考核要求。	1	每组 4 人,共 26 组。	
15	实验名称:食品厂生产车间工艺布置综合实训主要内容: 1.了解食品厂生产车间工艺布置的概念。 2.掌握食品厂生产车间工艺布置的要求、原则。 3.了解食品厂生产车间工艺布置实训目的、要求、任务、步骤。 4.了解食品厂生产车间工艺布置实训操作标准与考核要求。	4	每组 4 人,共 26 组。	
16	实验名称:食品厂管路(布置)设计综合实训主要内容: 1.了解食品厂管路(布置)设计的概念。 2.了解食品厂管路(布置)设计的任务、目的、要求、内容。 3.了解食品厂管路(布置)设计实训操作标准与考核要求。	1	每组 4 人,共 26 组。	
17	实验名称:食品厂物流局部设计综合实训主要内容: 1.了解食品厂物流的定义、分类。 2.掌握食品工厂物流系统。 3.了解食品厂物流局部设计实训目的、要求、任务、步骤。 4.了解食品厂物流局部设计实训操作标准与考核要求。	1	每组 4 人,共 26 组。	
18	实验名称:食品厂给排水系统设计综合实训主要内容: 1.了解食品厂用水种类、食品用水的水源。 2.了解食品厂排水分类。 3.了解食品厂给排水系统设计实训目的、要求、任务、步骤。 4.了解食品厂给排水系统设计实训操作标准与考核要求。	1	每组 4 人,共 26 组。	
考核与 报 告 (成绩 实验总成绩由两部分组成:平时成绩(占40%)和课程设计成绩(占60%)。 给定方 式)				
实验教师(签名): 刘永		实验员 (签名): 闫鹏		
系主任(签名): 刘永		实验室主任(签名): 钱初洪		