

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Проектирование предприятий винодельческой и пивной отрасли»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020 г.)
очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 7 з.е. (252 часа)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен, зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;
- ПК-21: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
- ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-25: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;
- ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;
- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Проектирование предприятий винодельческой и пивной отрасли» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6,7.

1. Подготовка предприятия к приемке нового урожая. Уборка винограда, доставка на предприятие. Приёмка в соответствии с ГОСТ Р 24433-80..

2. Составление технологических схем производства по красному и белому способу. Составление подробных технологических схем производства натуральных сухих виноматериалов и вин по белому способу. Составление подробных технологических схем производства натуральных сухих виноматериалов и вин по красному способу..

3. Подбор оборудования основного производства. Расчёт и подбор технологического, вспомогательного и транспортного оборудования..

4. Разработка аппаратурно-технологических схем (АТС). Требования к оформлению АТС виноградных сухих вин. Расчёт площадей цехов основного производства. Расчёт предварительных габаритов.

5. Вариантная компоновка (размещение) оборудования на планах и разрезах

производственного здания. Основные требования к компоновке (размещению) оборудования в производственных цехах винзаводов. Требования к оформлению чертежей технологической части проектов винодельческих предприятий.

6. Расчёт и выбор теплового и вспомогательного оборудования для перегонки вина на крепкие напитки.. Водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение и электроснабжение. предприятий винодельческой промышленности..

7. О применении современных САПР.. Технохимический, микробиологический и государственный контроль винодельческого предприятия. Заводская лаборатория. Измерительные системы «Алко» и ЕГАИС.

8. Техника безопасности на предприятии. Основные требования по технике безопасности, взрывопожаробезопасности и промышленной санитарии.

Разработал:
заведующий кафедрой

кафедры ТБПВ
Проверил:

В.А. Вагнер



А.А. Беушев