

## 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)

**Направленность (профиль):** Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

**Общий объем дисциплины – 7 з.е. (252 часов)**

**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 владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;
- 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.**

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

Приемка солода на пивоваренном производстве в соответствии с ГОСТ 29294-2014.

**2. Составление технологических схем винодельческого производства по красному и белому способу. Составление технологических схем пивоваренного производства..** 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.

Составление подробных технологических схем пивоваренного производства.

**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. Требования к оформлению АТС светлого пива. 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. Расчёт и выбор теплового и вспомогательного оборудования для пивоварения..** Водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение и электроснабжение. предприятий винодельческой и пивоваренной промышленности..

**7. О применении современных систем автоматизированного проектирования (САПР).** Понятие САПР, их назначение и применение. Технохимический, микробиологический и государственный контроль винодельческого и пивоваренного предприятий. 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:  
Директор ИнБиоХим

В.А. Вагнер

Ю.С. Лазуткина