

## 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):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины – 6 з.е. (216 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-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 заочная. Семестр 10.**

**Объем дисциплины в семестре – 2.83 з.е. (102 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Защита**

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

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

**Форма обучения заочная. Семестр 9.**

**Объем дисциплины в семестре – 3.17 з.е. (114 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен**

**1. Составление технологических схем производства по красному и белому способу. Подбор оборудования основного производства..** Составление подробных технологических схем производства натуральных сухих виноматериалов и вин по белому и красному способу. Расчёт и подбор технологического, вспомогательного и транспортного оборудования..

**2. Разработка аппаратурно-технологических схем. Вариантная компоновка оборудования на планах и разрезах. Расчёт и выбор теплового и вспомогательного оборудования.** Требования к оформлению АТС виноградных сухих вин. Расчёт площадей цехов основного производства.

Расчёт предварительных габаритов. Основные требования к компоновке (размещению) оборудования в производственных цехах винзаводов. Требования к оформлению чертежей технологической части проектов винодельческих предприятий. Расчёт и выбор теплового и вспомогательного оборудования для перегонки вина на крепкие напитки. Водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение и электроснабжение. предприятий винодельческой промышленности..

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТБПВ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

В.А. Вагнер

Ю.С. Лазуткина