19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

уровень высшего образования бакалавриат

профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.В.8 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

вариативная

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Павлов И.Н., к.т.н., доцент, кафедра МАХиПП

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	5 / 180
Цель изучения дисциплины	Дисциплина «Технологическое оборудование» имеет своей целью изучение студентами устройства и работы основных групп технологического оборудования, задействованного на предприятиях бродильной промышленности, изучение конструкций и правил эксплуатации оборудования предприятий бродильной промышленности, освоение основ расчета, конструирования и методов проектирования оборудования, освоение принципов выбора типового оборудования, исследование особенностей работы типовых конструкций оборудования бродильных производств.
Содержание дисциплины	**Модуль 1.** Оборудование для подготовки сырья на предприятиях бродильной промышленности. Машины и аппараты для получения и обработки солода на пивоваренных заводах. Технологическое оборудование для приготовления пивного сусла. Технологическое оборудование для производства пива. **Модуль 2.** Технологическое оборудование для разваривания, осахаривания и брожения крахмалсодержащего сырья. Технологическое оборудование для перегонки бражки и ректификации спирта. Машины и аппараты винодельческих предприятий. Машины и аппараты для переработки винограда. Машины и аппараты для приготовления вин.
Формируемые компетенции	- должен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2); - владеть способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	прикладная механика; начертательная геометрия и инженерная графика; физико-химические методы анализа; процессы и аппараты пищевых производств.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** природу и сущность основных процессов бродильных производств; основные виды оборудования, задействованное на предприятиях бродильной промышленности, принципы организации технологических процессов и их аппаратурно-технологического оформления; ***уметь***: выполнять проектные технологические и параметрические расчеты основного оборудования бродильных производств; правильно выделять основные факторы, определяющие течение технологического процесса, грамотно выбрать оптимальные технологические режимы работы оборудования и наиболее рациональные типы аппаратов; ***владеть:*** методами расчета основного и вспомогательного оборудования предприятий бродильной промышленности; принципами действия, назначение, принципами сравнения характеристик типовых аппаратов и вспомогательного оборудования производств.
Образовательные технологии	Учебный процесс, опирающийся на использование интерактивных методов обучения. Интерактивные методы основаны на принципах взаимодействия, активности обучаемых, опоре на групповой опыт, обязательной обратной связи. Создается среда образовательного общения, которая характеризуется открытостью, взаимодействием участников, накоплением совместного знания, возможностью взаимной оценки и контроля.
Формы текущего контроля успеваемости	Два контрольных опроса. Защита практических работ. Выполнение контрольной работы.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен.

Зав. кафедрой Машины и аппараты химических и пищевых производств _____ В.А. Куничан