

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 09.11.2022 10:08:34

Уникальный программный ключ:

faa404d1aeb2a023b5f4a351ee3ddc540496512d

## Аннотация

**Учебной дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 Техника и технология минизаводов  
направления подготовки бакалавров 19.03.04. «Продукты питания из растительного сырья»**  
дисциплины учебного плана подготовки бакалавров по направлению  
19.03.04. «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки  
«Технология бродильных производств и виноделие»

**Цель изучения курса:** подготовка студентов к производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности, связанной с созданием, эксплуатацией и компоновкой машин и аппаратов пищевых производств малой мощности; обучение студентов использованию знаний, полученных в результате фундаментальной подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения инженерных задач, связанных с техникой и технологией минизаводов.

**Задачи курса** является:

- изучение основ создания и компоновки миниагрегатов и освоение методов их расчета;

- изучение оригинальных схем основных типов установок малой мощности, особенностей их эксплуатации и технологических аспектов переработки сырья и полуфабрикатов;

- усвоение основных показателей технических характеристик оборудования минизаводов и путей создания современных конструкций машин и аппаратов.

**Основные блоки и темы дисциплины:** Техника и технология минизаводов. Минизаводы по производству солода. Минизаводы по производству пива. Миниспиртзаводы и пути экономии топлива в фермерских хозяйствах. Минизаводы по производству безалкогольных напитков и минеральной воды. Минилинии по производству вина натуральных соков.

Учебная дисциплина **Б1.В.ДВ.07.02 Техника и технология минизаводов** входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части ОПОП.

**В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:**

**ПК-1.** Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.

**ПК-3.** Способен владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

**ПК-9.** Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**ПК-1.**

**знать:** методы определения свойств сырья и готовой продукции, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

**уметь:** анализировать свойства сырья и полуфабрикатов;

**владеть:** навыками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**ПК-3.**

**знать:** методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

**уметь:** выполнять лабораторные исследования теххимического контроля отрасли;

**владеть:** навыками теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

**ПК-9.**

**знать:** методы определения свойств сырья и готовой продукции, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

**уметь:** анализировать свойства сырья и полуфабрикатов;

**владеть:** навыками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**ПК-3.**

**знать:** методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

**уметь:** выполнять лабораторные исследования технохимического контроля отрасли;

**владеть:** навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

**ПК-9.**

**знать:** сущность и значение профессиональной периодики.

**уметь:** посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

**владеть:** навыками работы с публикациями в профессиональной периодике.

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 Плодово-ягодное виноделие изучается посредством лекций, практические навыки приобретаются в ходе практических и семинарских работ, самостоятельной работы, которые предусмотрены во всех разделах программы.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

Разработчик:

доцент, канд техн. наук \_\_\_\_\_

С.А. Гишева

Зав. выпускающей кафедрой

по направлению \_\_\_\_\_

Х.Р. Сиюхов

