

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.6.2 Оборудование бродильных производств

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
по профилю «Машины и аппараты пищевых производств»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств».

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Оборудование бродильных производств» являются:

- а) формирование знаний об основных стадиях бродильных производств;
- б) обучение устройству существующих конструкций оборудования по стадиям технологии производства спирта из продуктов брожения;
- в) раскрытие сущности инженерных методов расчета основного технологического оборудования.

2. Содержание дисциплины «Оборудование бродильных производств»:

1. Требования к сырью бродильных производств.
2. Прием и хранение крахмалосодержащего сырья.
3. Подготовка сырья к производству.
4. Разваривание крахмалосодержащего сырья.
5. Охлаждение и осахаривание заторов.
6. Брагоперегонка.
7. Методы контроля качества готовой продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) приемы выбора и проектирования оборудования, его элементов и узлов;
- б) причины и методы действия оборудования и узлов, способы и приемы их компоновки;
- в) тенденции развития техники, комплексной механизации и автоматизации в спиртовых производствах.

2) Уметь:

- а) анализировать способы и методы повышения эффективности работы технологического оборудования;
- б) выполнять расчеты элементов и узлов аппаратов и машин спиртовой промышленности;
- в) компоновать оборудование отрасли из отдельных элементов и функциональных блоков;

3) Владеть:

- а) основными методами оценки эффективности и надежности работы оборудования;
- б) методами контроля качества вырабатываемой продукции.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.