

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.6.1 Технология и оборудование спиртовой промышленности

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 «Технология и оборудование спиртовой промышленности» являются:

- а) формирование знаний об основных методах и стадиях производства этилового спирта;
- б) обучение устройству существующих конструкций оборудования по стадиям технологии производства спирта;
- а) раскрытие сущности инженерных методов расчета основного технологического оборудования.

2. Содержание дисциплины «Технология и оборудование спиртовой промышленности»:

1. Этиловый спирт и его основные свойства, требования к сырью.
2. Прием и хранение крахмалосодержащего сырья.
3. Подготовка сырья к производству спирта.
4. Разваривание крахмалосодержащего сырья.
5. Охлаждение и осахаривание заторов.
6. Стадия брожения при производстве спирта.
7. Брагоперегонка и ректификация спирта.
8. 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.