Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.05.2026 09:52:09
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины *"Б1.В.ДВ.07.02 Техника и технология минизаводов"*

направления подготовки бакалавров *"19.03.02 Продукты питания из растительного сырья"*

профиль подготовки *"Технология бродильных производств и виноделие"*

программа подготовки *" бакалавр"*

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины "Техника и технология минизаводов" является: 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, полученный в результате фундаментальной подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения инженерных задач, связанных с техникой и технологией минизаводов.

Задачи изучения дисциплины 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

Раздел дисциплины
Техника и технология минизаводов. Минизаводы по производству солода.
Минизаводы по производству пива.
Мини-спиртзаводы и пути экономии топлива в фермерских хозяйствах
Минизаводы по производству безалкогольных напитков и минеральной воды
Минилинии по производству вина натуральных соков
Промежуточная аттестация-зачет

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технка и технология миназаводов» входит в перечень дисциплин по выбору ОП.

Дисциплина «Плодово-ягодное виноделие» базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, предусмотренных государственным образовательным стандартом по направлению подготовки дипломированного специалиста «Производство продуктов питания из растительного сырья». Курс преподается после освоения следующих дисциплин:

- введение в технологию продуктов питания;

- общая технология отрасли;

- технология отрасли;

- химия отрасли;

- системы менеджмента безопасности пищевой продукции;

- методы исследования свойств сырья и продуктов питания;

- технологическое оборудование;

усвоение которых необходимо для успешного изучения данной дисциплины.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-4: Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.		
ПКУВ-4.1 Способен 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		
способы разработки проектов строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов, осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования; проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции, участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;	принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-3.2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда		
различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства.	знаниями по разработке и повышению эффективности технологического процесса производства.
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-3.1 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья		
инженерные процессы при решении	разрабатывать предложения по	знаниями инженерных процессов при

профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда	решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

Дисциплина "Техника и технология минизаводов" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 26.04.2026	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 28.04.2026	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 28.04.2026	Сиюхов Хазрет Русланович