

## **Аннотация рабочей программы по дисциплине «Оборудование и автоматизация винодельческой отрасли»**

### **Цели и задачи освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Оборудование и автоматизация винодельческой отрасли» является формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации технологического оборудования; изучение основ проектирования цехов малой и средней мощности по переработке винограда.

Задачи:

1. Изучение основ теории работы технологического оборудования и освоение методов расчета основных его параметров (производительность и др.).
2. Изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования для цехов и предприятий малой и средней мощности по переработке винограда,
3. Определение технологических задач, которые выполняет оборудование.
4. Выбор оптимального варианта технологического оборудования и современных линий, являющихся основой производства

### **Содержание дисциплины**

Общие сведения о технологическом оборудовании.  
Оборудование для доставки, приемки и переработки сырья.  
Оборудование для переработки вторичных продуктов виноделия, Экстракторы для выжимок, Оборудование для получения спирта.  
Оборудование для производства виноматериалов и вин различных типов, Установки для получения белых виноматериалов.  
Специальные установки для получения отдельных типов тихих вин. Аппаратура для производства газированных вин, Установки для производства коньячных спиртов  
Оборудование для хранения и транспортирования виноматериалов и вин.  
Железобетонные резервуары.  
Металлические резервуары, Мерники, счетчики, Конструктивные элементы резервуаров.  
Оборудование для физико-химической обработки технологических продуктов виноделия, оборудование для осветления продуктов виноделия.  
Оборудование для теплофизической обработки технологических продуктов виноделия, подогреватели, охладители, пастеризаторы, Теплообменное оборудование специального назначения, аппаратура для обработки продуктов электродинамическими способами.  
Оборудование для подготовки бутылок, фасования вин и оформления готовой продукции.  
Бутылкомоечные и ополаскивающие машины.  
Укупорочные машины Мюзлевочные машины.  
Инспекционные устройства и машины для визуального контроля Инспекционные машины объективного контроля.  
Машины для извлечения бутылок из ящиков и укладки их в ящики и контейнеры  
Машины для укладки бутылок в короба.

### **Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации**

Объем дисциплины 108 часов, 3 зачетные единицы. По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.

Дисциплина изучается по очной форме обучения на 3 курсе в 5 семестре.

По заочной форме обучения на 3 курсе 6 семестр