

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.07.01 «Технология производства растительных масел»

Направление подготовки

35.03.07 - Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, 108 часов.

1. Цель изучения дисциплины является дать студентам научно обоснованное описание основных технологических процессов переработки масличных семян, начиная от их послеуборочной обработки и хранения и заканчивая получением из них готовых продуктов – высококачественных пищевых и технических растительных масел, а также жмыхов и шротов кормового и пищевого назначения.

Задачи:

- ознакомление студентов с основными морфологическими характеристиками и свойствами масличного сырья, влиянием внешних и внутренних факторов на протекание биохимических процессов в масличных семе-нах.

- приобретение навыков по оценке качества масличного сырья;

- изучение способов и технологических режимов предварительной обработки масличного сырья;

- ознакомление с основными технологическими режимами производства растительных масел;

- приобретение навыков по оценке качества растительных масел, полученных различными способами, и побочных продуктов их производства (жмыхов и шротов);

- ознакомление с работой и производственными характеристиками основного оборудования маслодобывающей промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства растительных масел» относится к вариативной части, дисциплина по выбору.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В результате освоения дисциплины должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

Знать: источники получения сырья, его классификацию и использование; критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные методы, положенные в основу переработки продукции.

Уметь: оценивать качество зерна и семян, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна и маслосемян, оценивать качество продуктов переработки.

Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна