

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2023 09:34:56
Уникальный идентификатор документа:
5258223550ea9f7eb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология производства растительных масел»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3з.е.(108ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью 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 семенах.
- 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.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

«Технология производства растительных масел» Б1.В.05 включена в перечень ФГОС ВО, как дисциплина **части, формируемая участниками образовательных отношений**, основной профессиональной образовательной программы.

Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик,	1.Оборудование перерабатывающих производств
	2.Производство продукции растениеводства

на которых базируется данная дисциплина (модуль)	3. Ботаника
	4. Биохимия растений
	5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - источники получения масличного 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 масличных семян; - основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; - основные методы, положенные в основу переработки продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку; - разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, - оценивать качество продуктов переработки. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, - навыками выбора технологии хранения продукции; - - навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции

Преподавание курса «Технология производства растительных масел» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

**III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ
КОМПЕТЕНЦИЯМ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 Рационально подбирает технологии переработки и продукции растениеводства	<p>Знать: основные способы и режимы хранения масличных семян различных культур, подготовительные операции по переработке масличных семян, основные способы извлечения масла, режимы и технологические параметры извлечения масла прессованием и методом экстракции, способы очистки растительных масел, современные способы хранения готовой и побочной продукции</p>
			<p>Уметь: оценивать качество зерна и семян, поступающих на хранение и переработку; подбирать и обосновывать способы и режимы хранения масличных семян различных культур; оценивать качество продуктов переработки с на всех этапах хранения.</p>

			Владеть: навыками разработки технологии хранения сырья и готовой продукции, методами оценки качества сырья и готовой продукции на всех этапах хранения.
		ПК-5.2 Подбирает оптимальные условия хранения продукции растениеводства	Знать: основные способы и режимы хранения масличных семян различных культур, режимы применяемого оборудования для создания оптимальных условий хранения сырья и готовой продукции без потерь качества
			Уметь: оценивать качество зерна и семян, поступающих на хранение ; подбирать и обосновывать способы и режимы хранения масличных семян различных культур; оценивать качество продукции растениеводства на всех этапах хранения
			Владеть: навыками подбора оптимальных условий хранения сырья и готовой продукции, методами контроля качества сырья и готовой продукции на всех этапах хранения