

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Технология и оборудование производства растительного масла»

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2018 г.)

направленность (профиль) «Современные технологии переработки растительного сырья»  
очная, заочная форма обучения

**1 Цель** дисциплины «Технология и оборудование производства растительного масла» – приобретение знаний о структуре и функционировании масложировой промышленности; основных характеристиках сырья и материалов, используемых при производстве растительного масла, основах технологии и организации предприятий отрасли формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах производства в области технологии растительных масел.

### **2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)**

В результате изучения дисциплины «Технология и оборудование производства растительного масла» студенты должны усвоить следующие компетенции:

- ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

- ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

- ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

- ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

- ПК-18 способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

**3 Трудоемкость дисциплины – 108 ч (3 ЗЕ).**

### **4 Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие разделы:

**Модуль 1** Основные характеристики масличного сырья, используемого в производстве растительных масел.

**Модуль 2** Технология производства растительных масел.

**5 Форма промежуточной аттестации – зачет, КР.**

Разработал(а): профессор каф. ТХПЗ \_\_\_\_\_ Е.Ю. Егорова

Проверил: \_\_\_\_\_ А.А. Беушев

