

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
**«Технология растительных масел»**  
по основной образовательной программе прикладного бакалавриата  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2020 г.)  
очная, заочная форма обучения

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья  
**Трудоемкость дисциплины – 5 з.е. (180 часов) Форма промежуточной аттестации – Экзамен.**  
**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать компетенциями:**

- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-21: способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины «Технология растительных масел»:**

**Форма обучения заочная. Семестр 9.**

1. Масличное и эфирномасличное сырьё. Процессы, протекающие в семенах при их хранении.  
2. Растительные масла: ассортимент, пищевая ценность, технологические свойства.  
3. Подготовительные процессы в переработке масличных семян. 4. Технологии выделения масла из масличного и эфирно-масличного сырья. 5. Очистка растительных масел. 6. Общая характеристика организации производства.

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Масличное и эфирномасличное сырьё. Процессы, протекающие в семенах при их хранении.** Основные виды сырья для производства растительных масел. Химический состав и пищевая ценность масличных культур. Эфирномасличные культуры. Хранение семян до переработки. Процессы, протекающие в семенах при их хранении.

**2. Растительные масла: ассортимент, пищевая ценность, технологические свойства.** Ассортимент и пищевая ценность растительных масел. Триацилглицериды. Сопутствующие вещества в растительных маслах: свободные жирные кислоты, фосфолипиды, воски, углеводороды, витамины, белковые, красящие вещества, каротиноиды, хлорофиллы. Физико-химические свойства и константы растительных масел.

**3. Подготовительные процессы в переработке масличных семян.** Подготовительные процессы в переработке масличных семян. Очистка и сушка масличных семян. Влияние воды, механических и вредных примесей на качество готовой продукции.

**4. Технологии выделения масла из масличного и эфирно-масличного сырья.** Получение мятки и мезги. Извлечение масла прессованием. Жмыхи. Подготовка жмыхов к повторному извлечению масла. Выделение масла экстракционными методами. Требования к растворителям: экстракционные бензины, этанол, сжиженный газ, фреон.

**5. Очистка растительных масел.** Очистка растительных масел. Концентрирование мисцеллы. Дистилляция. Рафинация и дезодорирование. Очистка шротов.

**6. Общая характеристика организации производства.** Общая характеристика предприятий по производству растительных масел: структура производства и назначение участков.

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

Проверил: \_\_\_\_\_ А.А. Беушев

