

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология и оборудование производства растительного масла»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- 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-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- 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;
- ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и оборудование производства растительного масла» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Получение масла прессованием. Подготовительные процессы в переработке масличных семян. Очистка и сушка масличных семян. Техника для обрушивания и сортировки масличных семян, особенности эксплуатации технологического оборудования. Получение мезги и извлечение масла прессованием. Жмыхи..

2. Получение растительных масел экстракцией. Подготовка жмыхов к извлечению масла экстракцией. Требования к растворителям. Экстракционное оборудование. Концентрирование мисцеллы. Дистилляция. Очистка экстракционных масел..

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТХПЗ

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Е.Ю. Егорова

Ю.С. Лазуткина