

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.09.2022 13:08:58

Уникальный идентификатор: 5258223550ea9f9eb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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, на которых бази-руется данная дисциплина	1. Ботаника
	2. Химия
	3. Физиология и биохимия растений

(модуль)

4. Производство продукции растениеводства

5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства

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
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	Знать: источники получения сырья, его классификацию и безопасное использование; критерии оценки качества сырья и его безопасности и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; основные направления 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 с соблюдением всех

			<p>требований безопасности.</p> <p>Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна и семян с соблюдением техники безопасности</p>
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 Рационально подбирает технологии переработки 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>
			<p>Владеть: навыками разработки технологии хранения сырья и готовой продукции, методами оценки качества сырья и готовой продукции на всех этапах хранения.</p>
		ПК-5.2 Подбирает оптимальные условия хранения продукции растениеводства	<p>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</p>
			<p>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</p>

			Владеть: навыками подбора оптимальных условий хранения сырья и готовой продукции, методами контроля качества сырья и готовой продукции на всех этапах хранения
--	--	--	---