

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Р.М. Вострикова, старший преподаватель

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.07.01 Производство растительных масел

### Цель освоения дисциплины:

- изучить современные технологии переработки растительного масличного сырья;
- изучить получение растительных масел и белков;
- подготовить высококвалифицированных специалистов маслодобывающей промышленности.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5. Готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1 этап: требования к качеству основного и дополнительного сырья при производстве растительных масел; 2 этап: технологические схемы приготовления растительных масел; факторы, оказывающие влияние на качество продукции.	1 этап: перерабатывать масличное сырье; провести технологические расчеты; 2 этап: определять пригодность сырья для производства растительных масел.	1 этап: навыки определения качества основного и дополнительного сырья производства растительных масел; проведения научно-исследовательской работы. 2 этап: опыт анализа, обобщения и систематизации полученных сведений.

### 2. Содержание дисциплины:

#### Раздел 1 Введение в производство растительных масел.

Тема 1 Введение в производство растительных масел.

Тема 2 Характеристика масличного сырья, технологическая схема переработки.

Тема 3 Хранение и первичная обработка масличного сырья.

Тема 4 Подготовительные операции при переработке масличных семян .

Тема 5 Требования при заготовках и поставках на подсолнечник.

Тема 6 Масло подсолнечное.

Тема 7 Метод определения примесей, вкуса, цвета и запаха семян подсолнечника.

Тема 8 Определение влажности масличных семян.

Тема 9 Определение масличности семян подсолнечника.

Тема 10 Определение запаха, цвета и прозрачности растительных масел.

## **Раздел 2 Извлечение растительного масла, его очистка.**

Тема 11 Извлечение масла методом механического отжима.

Тема 12 Извлечение масла методом экстракции органическими растворителями.

Тема 13 Методы очистки и рафинации растительных масел .

Тема 14 Дезодорация масла.

Тема 15 Определение показателя преломления растительного масла.

Тема 16 Определение кислотного числа масла в семенах.

Тема 17 Методы определения мыла в растительных маслах.

Тема 18 Определение содержания мыла титрованием ацетонового раствора.

Тема 19 Методы определения влаги и летучих веществ.

Тема 20 Методы определения нежирных примесей.

## **Раздел 3 Хранение, теххимический контроль и товароведная оценка растительного масла.**

Тема 21 Обогащение шрота.

Тема 22 Характеристика и условия хранения растительных масел.

Тема 23 Теххимический контроль при производстве растительных масел.

Тема 24 Товароведная оценка растительного масла.

Тема 25 Метод определения золы.

Тема 26 Определение йодного числа.

Тема 27 Определение роданового числа масел.

Тема 28 Определение перекисного числа масла.

Тема 29 Определение цветности масел.

Тема 30 Метод определения объемной доли отстоя.

### **3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**