

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		ОСНОВЫ РАФИНАЦИИ МАСЕЛ							
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	5 ЗЕ, 180 ч (из них 68 ч ауд. зан.)				
Форма аттестации				Экзамен					
Цели освоения дисциплины									
Целями освоения дисциплины являются освоение научных и практических аспектов промышленных процессов рафинации растительных масел; ознакомление студентов с технологическими основами очистки жиров									
Место дисциплины в структуре ООП									
Дисциплина относится к вариативной части цикла профессиональных дисциплин профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Органическая химия», «Биохимия растительного сырья», «Пищевая химия», «Химия природных органических соединений», «Химия жиров»									
Разделы дисциплины и виды занятий									
№	Наименование раздела дисциплины			ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Основное жировое сырье. Первичная очистка масел			4		12		25	41
2.	Гидратация и щелочная рафинация масел			6		24		50	80
3.	Отбеливание, вымораживание и дезодорация жиров и масел. Бесщелочная рафинация			7		15		37	59
Формируемые компетенции									
- использует основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1); - способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процесса производства (ПК-4); - владеет методами технoхимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-6); - способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-9); - готов обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья с соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11); - готов проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14)									
Образовательные результаты									
знания: основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии рафинации растительных масел; умения: применять полученные знания общих принципов переработки масличного сырья в технологии рафинации растительных масел; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь получаемого готового масла; владение: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; научными основами рафинации растительных масел, начиная со стадии первичной очистки масел и заканчивая переработкой отходов производства									
Интерактивные формы обучения									
Интерактивные лекции, дискуссии									
Ответственная кафедра									
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии									
Составитель									
к.х.н., доцент Петрова С.Н.									