

## **Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины «Технология производства растительных масел»**

**Целью** освоения адаптированной дисциплины «Технология производства растительных масел» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области технологии по производству растительных масел.

### **Задачи**

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.

### **Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:**

1 Ассортимент растительных пищевых масел. Химический состав, свойства растительных масел. Требования при заготовках и поставках на подсолнечник

2 Виды масличного сырья.

Процессы, протекающие в семенах при их хранении. Основные режимы хранения масличных семян. Изучение ТР, нормативных документов на масличное сырье и масла. Изучение правил отбора проб и экспертизы масличных семян и растительных масел

3 Вещества, сопутствующие растительным маслам: фосфолипиды, жирорастворимые витамины, восковые вещества, пигменты. Их локализация в масличных семенах. Определение содержания плодовых или семенных оболочек

4 Хранение, очистка и сушка масличного сырья. Определения примесей, запаха, вкуса и цвета семян подсолнечника. Определение влажности масличных семян

5 Подготовительные процессы переработки масличных семян.

Техника обрушивания семян. Анализ рушанки масличных семян. Определение выноса ядра в лузгу семян подсолнечника, сои, клецкевины. Определение качества измельчения материала

6 Приготовление мезги и извлечение масла прессованием. Производительность прессы. Расчетная работа: определение ожидаемых выходов масла, жмыха (шротов) и отходов производства

7 Получение растительных масел методом экстракции

Растворители для растительных масел. Изучение показателей растительных масел

**Объем дисциплины – 4 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – экзамен.**