

Код, специальность	7-07-0711-02 Промышленная биотехнология
Модуль	Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
Дисциплина	Технология переработки жиров

Курс / Семестр	Трудоемкость в зачетных единицах (кредитах)	Количество часов		Форма аттестации	
		аудиторных	самостоятельной работы	текущей	промежуточной
4/8	9	162	162	Контрольные работы, защита лабораторных работ	экзамен
5/9	2				Защита курсового проекта

Краткое содержание дисциплины (модуля*).

Изучение современных теоретических основ технологических процессов очистки и переработки жиров для получения различной продукции на их основе (рафинированного жира, маргариновой и майонезной продукции, мыла, модифицированных жиров), приобретение навыков работы с инструментальными методами анализа жирового сырья и продуктов на его основе для подготовки квалифицированных специалистов для масложировой отрасли пищевой промышленности.

Пререквизиты.

Дисциплина «Технология переработки жиров» связана со специальными дисциплинами «Химия жиров», «Технология производства растительных масел», «Оборудование и проектирование предприятий масложировой отрасли».

Компетенции: применять технологии переработки жиров.

Результаты обучения (*знать, уметь, иметь навык*).

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- химический состав, свойства жирового сырья и требования соответствующих технических нормативных правовых актов (ТНПА);
- условия хранения жирового сырья и процессы его подготовки к переработке;
- теоретические основы процессов рафинации и переработки жиров и технологические режимы их осуществления;
- характеристику готовой продукции, контроль производства и качества продукции;
- основные направления совершенствования технологических процессов и развития отрасли;

уметь:

- квалифицированно применять теоретические знания при выборе технологических схем и процессов очистки и переработки жиров;
- анализировать состав и свойства жирового сырья, полупродуктов, продуктов и отходов производства, оценивать соответствие их требованиям ТНПА;
- применять полученные знания для управления технологическими процессами и оценивать их экономическую эффективность;

– выполнять анализы сырья, полупродуктов и товарной продукции переработки жиров.

иметь навык:

– необходимым объемом практических навыков по технологии очистки и переработки жиров;

– экспериментальными методами анализа жирового сырья, полупродуктов и продуктов, получаемых из жирового сырья;

– навыками применения знаний по технологии переработки жиров для понимания и управления технологическими процессами и их совершенствования.