



**Дисципліна вільного
вибору здобувача
Освітній ступінь –
бакалавр
Спеціальність –
201 Агронімія
Освітня програма
«Агронімія»**

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «Виробництво рослинної олії»



Кількість кредитів ECTS – 3,
курс – 4, семестр – 7, лекції – 20 год.,
практичні заняття – 18 год.,
самостійна робота – 52 год.,
форма контролю – залік

Лектор: Каращук Геннадій Васильович,
кандидат сільськогосподарських наук, Ph.D.,
доцент кафедри технологій переробки та
зберігання с.-г. продукції.



**Кафедра технологій
переробки та
зберігання с.-г.
продукції**



- Вивчення даної дисципліни дозволяє одержати знання щодо технології переробки насіння олійних культур, оволодіння методами отримання олії, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва. Відповідно набуття знань щодо дослідження сировини, яка використовуються для виробництва олії, вивчення технологічних схем виробництва, оволодіння методами отримання рослинної олії, дослідження якості отриманої олії є важливим для формування компетентностей висококваліфікованих фахівців в галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство».

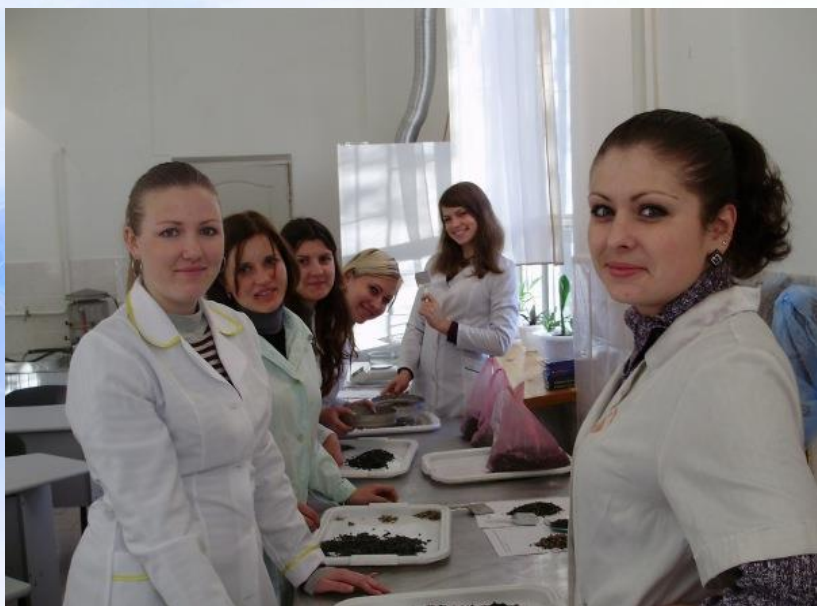


- **Метою дисципліни** є формування у майбутніх бакалаврів здатності використовувати знання щодо технології переробки насіння олійних культур, оволодіння методами отримання олії, набуття навичок у вивченні технологічних схем виробництва, що пов'язано з їх майбутньою професійною діяльністю.
- **Завдання вивчення дисципліни:**
- дослідження сировини, яка використовується для виробництва олії;
- вивчення технологічних схем виробництва;
- оволодіння методами отримання рослинної олії;
- дослідження якості отриманої олії.



КОМПЕТЕНТНОСТІ ЗДОБУВАЧА, СФОРМОВАНІ В РЕЗУЛЬТАТІ ВИВЧЕННЯ КУРСУ:

- **знати:** асортимент рослинної олії; характеристику та стандартні показники якості сировини; технологічні схеми виробництва; основи підготовки рослинної сировини для видалення олії; технологію отримання олії методом пресування; сутність процесу та способи екстракції; техніку обробки міцели та перегонку розчинника із міцели та із шроту; техніку підготовки до зберігання і правила зберігання шроту і регенерація та рекуперація розчинника; технологію первинного очищення олії; техніку отримання білкових ізолятів із шроту.
- **вміти:** проводити визначення якості рослинної сировини; отримувати олію на комплексі по виробництву рослинної олії; визначати якість отриманої олії.



ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

- Тема 1. Вступ. Характеристика насіння і плодів олійних культур.
- Тема 2. Характеристика технологічних схем виробництва.
- Тема 3. Підготовка олійної сировини до видалення олії.
- Тема 4. Отримання олії методом пресування.
- Тема 5. Сутність процесу та способи екстракції.
- Тема 6. Обробка міцели та перегонка розчинника із міцели та із шроту.
- Тема 7. Підготовка до зберігання і зберігання шроту та регенерація і рекуперація розчинника.
- Тема 8. Первинне очищення рослинної олії.
- Тема 9. Отримання білкових ізолятів із шроту.
- Тема 10. Виробництво високоолеїнової олії.

- **Лекції** включають викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, наочні методи навчання, ілюстрування.
- **Практичні заняття** проводяться в лабораторії переробки зерна лабораторного комплексу кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції та міні-цеху отримання олії і включають обговорення, виконання лабораторних робіт, аналіз отриманих результатів, дискусії, бесіди, роботи індивідуально і в малих групах тощо, робота зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень, проведення контролю якості насіння олійних культур та готової рослинної олії.

