

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ МАСЛА»**

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции*, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. N 669.

**2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

**Профессиональные компетенции (ПК):**

-Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций:

- *знать* технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

- *уметь*: вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;

- *навык и (или) опыт деятельности*: в ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.

**3. Содержание дисциплины:**

*Раздел 1. «Масло из коровьего молока: характеристика, состав, пищевая ценность.»*

*Раздел 2. «Масло из коровьего молока: характеристика, состав, пищевая ценность.»*

*Раздел 3. «Роль фазовых превращений в молочном жире в процессе маслообразования и формирования структуры сливочного масла.»*

*Раздел 4. «Технология производства сливочного масла»*

*Раздел 5 «Пороки сливочного масла»*

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**5.Разработчик:** канд. техн. наук, доцент кафедры Пищевых технологий Клопова А.В.