

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c0360b477035237

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.