

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология масла»
 по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

- 1. Цель дисциплины:** формирование у студентов знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области маслоделия.
- 2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**
Профессиональные компетенции (ПК):

<i>Код компетенции</i>	<i>Формулировка компетенции</i>
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 час).

4. Содержание дисциплины:

Лекции (17 ч)

Модуль 1. : Масло из коровьего молока: характеристика, состав, пищевая ценность. Ассортимент, характеристика основных компонентов . Технологические аспекты производства масла из коровьего молока. Роль фазовых превращений в молочном жире в процессе маслообразования и формирования структуры сливочного масла.

Модуль 2. Особенности производства и использования топленого масла и молочного жира. Классификация существующего ассортимента коровьего масла. Жировые продукты с комбинированной жировой фазой.

Лабораторные занятия (17 ч)

Исследование свойств и определение качества сливок
Производство сливочного масла методом сбивания
Изучение процесса преобразования высокожирных сливок в масло
Оценка качества сливочного масла. Определение консистенции масла

5. Форма промежуточной аттестации – зачет

Разработал:
ст. преподаватель кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А.Беушев