

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология масла»
по основной образовательной программе
прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»
(очная форма обучения)

1. Целью преподавания дисциплины «Технология сыра» является формирование у студентов профессиональных навыков и получение знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области сыроделия.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК—11)
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20)

3.Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕТ (108 часа)

4. Содержание дисциплины

Модуль 1 – Масло из коровьего молока.

Модуль 2 – Особенности производства масла.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил
Директор ИнБиоХим



А.А.Бушев