АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология масла»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)
Форма промежуточной аттестации – Зачет.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Технология масла» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 7.
1. Масло из коровьего молока: характеристика, состав, пищевая ценность.. .
2. Технологические аспекты производства масла из коровьего молока.. .
3. Роль фазовых превращений в молочном жире в процессе маслообразования и формирования структуры сливочного масла.. .
4. Технология сливочного масла сбиванием сливок.. .
5. Низкотемпературная подготовка сливок к сбиванию. .
6. Технология сливочного масла преобразованием высокожирных сливок.. .
7. Разновидности масла из коровьего молока.. .

Разработал:
доцент
кафедры ТПП Е.М. Щетинина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина