

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технология масла»**

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

**Направленность (профиль):** Технология молочных и мясных продуктов

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-3.3: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции;

**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.. .**
- 8. Пороки сливочного масла. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина