**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*.

1. **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.