Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:56:07
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043196a5b92d52b7e

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*.

2. 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. биол. наук, доцент кафедры Пищевых технологий Комкова О.Г.