

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.. Изучение истории происхождения сливочного масла в мире, стране и Алтайском крае. Изучение его характеристик согласно НТД, состава и пищевой ценности..

2. Технологические аспекты производства масла из коровьего молока.. Изучение основных технологических операций при производстве сливочного масла, режимов и возникающих проблем. особенности проведения подготовительных операций. Возможности решения сезонных и технологических проблем..

3. Роль фазовых превращений в молочном жире в процессе маслообразования и формирования структуры сливочного масла.. Существующие теории превращения фаз. Особенности превращений в молочном жире в процессе производства разными методами. Теория Белоусова и ее применение на практике..

4. Технология сливочного масла сбиванием сливок.. Технология производства сливочного масла методом сбивания. Особенности каждого этапа технологического процесса..

5. Низкотемпературная подготовка сливок к сбиванию. Особенности проведения физического и биологического созревания с учетом сезонности и технологических проблем предприятия..

6. Технология сливочного масла преобразованием высокожирных сливок.. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. Особенности каждого этапа технологического процесса..

7. Разновидности масла из коровьего молока.. Разбор различных видов классификации сливочного масла. Ассортимент сливочного масла согласно НТД. Современный ассортимент..

8. Пороки сливочного масла. Характеристики сливочного масла. Пороки сливочного масла, их особенности, выявление и методы предотвращения..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина