

1. Цели и задачи дисциплины

Цель – получение студентами знаний по составу и свойствам молока, производству доброкачественного молока на промышленных предприятиях, влиянию различных факторов на качество молока и молочных продуктов, основам технологии молочных продуктов.

Задачи – научить студентов практике использованию современных технологий в разведении высокопродуктивных коров и производстве молока;

– научить студентов понимать взаимосвязь химического состава и биохимических и технологических свойств молока коров с санитарно-ветеринарными правилами получения молока на ферме, с генетическими факторами, условиями кормления и содержания коров;

– научить студентов правилам проведения первичной обработки молока после процесса доения с целью увеличения срока сохранения без потери качества;

– научить студентов методикам проведения оценки состава и качества молока перед его отправкой на молокоперерабатывающие предприятия и необходимости исполнения требований нормативных документов, предъявляемых к молоку для промышленной переработки;

– выполнять общепринятые в молочном деле расчеты по учету продуктивности животных.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Молочное дело» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.04) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства (ПК-5), индикаторы достижения ПК-5.1 Осуществляет контроль качества сырья продукции животноводства; ПК-5.2 Владеет навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: - химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки

- влияние генетических, зоотехнических и факторов на молочную продуктивность коров, на состав и технологические свойства молока; общепринятые санитарно-гигиенические правила получения доброкачественного молока на фермах и молочных комплексах; ведомственные формы по учету основных показателей производства и качества молока в хозяйствах; основы технологии основных видов молочных продуктов и ЗЦМ.

уметь: - устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей

- выполнять общепринятые в молочном деле расчеты по учету продуктивности животных; осуществлять индивидуальный и общий учет (по стаду, ферме, комплексу) производства и контроля качества молока; осуществлять отбор проб (средней, стойловой, контрольной) для физико-химических анализов молока; определять состав и качество молока с использованием общепринятых методов теххимического контроля; оценивать состав и качество молока на соответствие действующим нормативно-техническим документам; вести учет основных показателей производства и качества молока в хозяйствах.

владеть: - умением поиска и практического применения основных нормативных документов, регламентирующих качество сырья животного происхождения и продуктов его переработки; методами оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям.

- правилами получения доброкачественного молока на фермах и молочных комплексах; правилами первичной обработки молока, хранения и транспортировки его к месту переработки;

- методами отбора проб и методами определения состава и качества молока для оформления документов при отправке на перерабатывающее предприятие; требованиями Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).