

Б1.В.ОД.12 Молочное дело

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по составу и свойствам молока, влиянию различных факторов на качество молока и молочных продуктов, основам технологии молочных продуктов, производству молока на предприятиях с различным объемом переработки, на малых предприятиях и в фермерских хозяйствах, получению экологически чистого молока, безотходной технологии производства молочных продуктов.

Задачами дисциплины являются изучение:

- химического состава и свойства молока коров;
- состава и свойства молока различных видов с.-х. животных;
- факторов, влияющих на химический состав молока и его технологические свойства;
- гигиены получения доброкачественного молока;
- методов определения качества молока и молочных продуктов;
- технологии молока и молочных продуктов;
- организационно - технологических мероприятий в молочном деле.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК -12	Способностью к нахождению компромисса между различными требованиями (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определении оптимального решения	Знать методику расчета основных технологических параметров производства, определять экономическую целесообразность производства конкретной продукции Уметь находить компромисс между различными требованиями (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определении оптимального решения Владеть навыками расчета основных технологических параметров производства, определять экономическую целесообразность производства конкретной продукции
ПК -15	Способностью к оценке затрат на обеспечение качества продукции, проведении маркетинга и подготовки бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции	Знать затраты на обеспечение качества продукции, проведении маркетинга и подготовки бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции Уметь определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного, мясного продукта, организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием, мощными-дезинфицирующими средствами и наметить пути совершенствовании технологии с учетом современных требований экологии Владеть опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса, владеть приемами работы на технологическом оборудовании используемом в отрасли.
ДПК -5	Способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и	Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка Уметь: использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка

	выращивания молодняка	Владеть: умениями использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка
--	-----------------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Молочное дело» входит в обязательные дисциплины вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.03.02 Зоотехния.

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Состояние и перспективы производства молокоотоварной отрасли за рубежом и РФ. Роль зооинженера в организации производства высококачественного молока и молочных продуктов.

Раздел 2. Физико-химические свойства молока

Раздел 3. Факторы, влияющие на качественный состав молока и его технологические свойства

Раздел 4. Санитарно - гигиенические условия получения доброкачественного молока

Раздел 5. Первичная обработка, хранение и транспортировка парного молока

Раздел 6. Технология питьевого молока и сливок.

Раздел 7. Общая технология кисломолочных продуктов, масла и сыров

Раздел 8. Общая технология молочных консервов и мороженого. Вторичные продукты переработки молока

Раздел 9. Организационно - технические вопросы в молочном деле.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 64(21) часов в том числе:

лекции- 16(4) часов, лабораторных занятий 32(8) часов

2. Самостоятельная работа 80(123) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.

Аттестация – экзамен. Курсовой проект не предусмотрен.