

# **Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «МОЛОЧНОЕ ДЕЛО»**

**ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ** «Молочное дело» заключается в формировании комплекса знаний об организационных, научных и методических основах формирования твердых теоретических знаний и практических навыков при производстве молока; дать студентам глубокие знания по составу и свойствам молока; изучить влияние различных факторов на качество молока и молочных продуктов, основы технологии молочных продуктов, производство молока на предприятиях с различным объемом переработки на малых предприятиях и в фермерских хозяйствах, технологию получения экологически чистого молока, безотходной технологии производства молочных продуктов.

## **ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

- изучить основы по использованию зоотехнических факторов при получении высококачественного молока на ферме;
- изучить требования по получению молока отвечающего современным требованиям перерабатывающей промышленности;
- изучить оценку качества молока с использованием общепринятых методов контроля, планировать и организовывать эффективное использование животных, кормов, оборудования.

## **СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕМА 1. Введение в курс молочного дела.** Значение молока. Развитие молочного дела в стране и роль отечественных ученых в его развитии. Роль бакалавра по направлению зоотехния состоит в улучшении качества молока.

**ТЕМА 2. Химический состав коровьего молока.** Понятие о молоке и его средний химический состав. Компоненты молока и их свойства: химические, физические и биохимические.

**ТЕМА 3. Химический состав молока разных с.-х. животных.** Молоко различных видов с.-х животных и его значение в питании населения. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Влияние на качество молочной продукции радиоактивных веществ, нитратов, тяжелых металлов, пестицидов и других веществ.

**ТЕМА 4. Получение качественного молока на ферме.** Методы оценки сортности молока. Уход за молочным инвентарем и доильной аппаратурой. Моющие и дезинфицирующие средства.

**ТЕМА 5. Первичная обработка молока.** Очистка от механических примесей. Охлаждение молока, хранение

**ТЕМА 6. Кисломолочные продукты.** Общие понятия о кисломолочных продуктах. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Общая технологическая схема их приготовления.

**ТЕМА 7. Маслоделие.** Классификация коровьего масла. Требования к качеству молока и сливок в маслоделии. Технология производства масла.

**ТЕМА 8. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.** Сущность процессов при маслообразовании. Изменения, протекающие в сливках при обработке их в маслообразователе. Контроль в маслоцехе.

**ТЕМА 9. Сыроделие.** Общая схема производства сыра. Требования к качеству молока в сыроделии. Показатели, определяющие сыропригодность молока. Технология производства сыра и классификация сыров.

**ТЕМА 10. Молочные консервы.** Понятие о молочных консервах. Требования к молоку при производстве молочных консервов. Основы производства сгущенных молочных консервов.

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ** – 4 зачетные единицы.

**ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ** – экзамен