

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