

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.10.2022 22:42:09

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a16019044b9506986ab625589d288f919a1951ae

## Аннотация

### рабочей программы дисциплины

#### Б1.В.04 «Молочное дело»

направление подготовки 36.03.02 – Зоотехния (уровень бакалавриата)

направленность (профиль) – Технология производства продуктов животноводства

Общая трудоемкость дисциплины - 3 зачетные единицы, 108 часа.

### 1.Цели и задачи дисциплины

Цель:

формирование способности использования современных технологий производства молока под влиянием зоотехнических, биологических и технологических факторов и оценки его качества для производства молочной продукции. Задачи:

научить студентов практике соблюдения техники безопасности на рабочем месте;

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 дисциплинам 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 создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникших чрезвычайных ситуациях (УК-8, индикаторы достижения УК-8.2 выявляет, устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте);

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:**

основы техники безопасности на рабочем месте;

возможные проблемы при нарушении правил техники безопасности на рабочем месте;

показатели качества и безопасности молочного сырья согласно требований НТД (нормативно-технических документов) :т Технический регламент Таможенного союза,

ГОСТы Р.методики измерения показателей качества и безопасности молочного сырья согласно требований НТД;

общепринятые санитарно-гигиенические правила получения доброкачественного молока на фермах и молочных комплексах;

последовательность операций первичной обработки, хранения и транспортировки молочного сырья к местам его промышленной переработки;

**уметь:**

выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;

осуществлять контроль показателей качества молочного сырья в соответствии с требованиями НТД;

осуществлять отбор проб (средней, стойловой, контрольной) для физико-химических анализов молока;

определять состав и качество молока с использованием общепринятых методов технохимического контроля;

оценивать состав и качество молока на соответствие действующим нормативно-техническим документам;

вести учет основных показателей производства и качества молока в хозяйствах.

**владеть:**

правилами техники безопасности на рабочем месте;

умением предупреждать возможные проблемы при нарушении правил техники безопасности на рабочем месте;

методами и методиками определения показателей качества молочного сырья;

способностью идентифицировать качество и безопасно;

навыками организации первичной обработки, хранения и транспортировки молочного сырья к местам его промышленной переработки.