

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb1572ba16090644b5306980ab0255b91f2881915a1551fae

Аннотация

рабочей программы дисциплины Б1.В.04 «Молочное дело» подготовки бакалавра по направлению «Зоотехния» профиль «Технология производства продукции 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 теххимического 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