

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Учебно-научный департамент
биомедицинских, ветеринарных и
экологических направлений
Кафедра ветеринарной медицины и
ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2024
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

"Технология молока и молочных продуктов"

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2024 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» является формирование теоретических и практических знаний, позволяющие студенту контролировать технологические процессы при производстве молока и молочных продуктов на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины

- изучить технологию хранения и первичной переработки животноводческой продукции,
- знать требования к качеству сырья и готовому продукту,
- определить социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции в условиях рыночных отношений.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Шифр	КОМПЕТЕНЦИЯ
	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-1.1	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ПК-2	Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач
ПК-2 .2	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ПК-2 .5	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		8	2				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	40	40	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	20	20	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	2	2	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	20	20	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	4	4	-				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	68	68	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	13	13	-				
Часов на контроль:	-	-	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	ЗаО	Эк				
Общая трудоемкость	час	108	108	56			
	зач. ед.	3	3	-			

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*
Содержание раздела (темы)	
Раздел 1. Особенности хранения молока	
Тема 1.1 Особенности хранения молока, кисломолочных продуктов, сыров и сливочного масла. Условия и сроки хранения. Стойкость при хранении.	ЛК
Тема 1.2 Сроки реализации молочных продуктов. Пороки внешнего вида, вкуса и запаха молочной продукции	ПЗ
Тема 1.3 Значение молока и молочных продуктов в питании населения. Производство и потребление молока и молочных продуктов в России и других странах мира. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Классификация факторов. Условия получения доброкачественного молока. Требования, предъявляемые к молоку.	СР
Раздел 2. Химический состав молока, переработка молока и его ассортимент	
Тема 2.1 Химический состав молока потребительские свойства молока и молочных продуктов. Предъявляемые требования к перерабатывающим предприятиям.	ЛК
Тема 2.2 Характеристика молока различных животных. Требования к качеству молока.	ПЗ
Тема 2.3 Переработка молока и его ассортимент. Технология производства питьевого молока.	ЛК

Тема 2.4 Особенности технологии производства кисломолочных продуктов. Производство сливочного масла. Технология приготовления отдельных видов сыров. Молочные консервы.	ПЗ
Тема 2.5 Технология сливочного масла. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии. Оценка качества масла.	СР
Раздел 3. Источники загрязнения молока	
Тема 3.1 Источники загрязнения молока. Требования к качеству молока и молочных продуктов (ГОСТ).	ЛК
Тема 3.2 Органолептические показатели молока и молочных продуктов. Физико-химические и микробиологические показатели молока и молочных продуктов. Термоустойчивость молока.	ПЗ
Тема 3.3 Сроки хранения молока на молочной ферме в зависимости от температуры охлаждения.	ЛК
Тема 3.4 Технология сыра. Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.	СР
Промежуточная аттестация	
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой

* - ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/ лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по

1. Сидоренко О.Д. Микробиологические основы природной закваски молока : Учебно-методическая литература. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 230 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=389463>
2. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 255 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/491879>
3. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 249 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/491635>



1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

2. Базы данных и поисковые системы:

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>

Обучение по дисциплине/модулю инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется преподавателем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Для студентов с нарушениями опорно-двигательной функции и с ОВЗ по слуху предусматривается сопровождение лекций и практических занятий мультимедийными средствами, раздаточным материалом. Для студентов с ОВЗ по зрению предусматривается применение технических средств усиления остаточного зрения, а также предусмотрена возможность разработки аудиоматериалов. По данной дисциплине/модулю обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в аудитории, так и дистанционно с использованием возможностей электронной информационно-образовательной среды и электронной почты.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале!

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - Ом и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.