

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Б1.В.01 Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль образовательной программы: Технология молока и молочных продуктов

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация самостоятельной работы	3
2. Методические рекомендации по подготовке к занятиям	3
2.1 Общая характеристика молока млекопитающих	3
2.2 Получение и переработка козьего молока	3
2.3 Получение и переработка овечьего молока	3
2.4 Получение и переработка кобыльего молока	3
2.5 Получение и переработка верблюжьего молока	4
2.6 Получение и переработка молока буйволиц	4

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	Общая характеристика молока млекопитающих					6
2	Получение и переработка козьего молока					6
3	Получение и переработка овечьего молока					6
4	Получение и переработка кобыльего молока					6
5	Получение и переработка верблюжьего молока					6
6	Получение и переработка молока буйволиц					2

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

2.1 Общая характеристика молока млекопитающих

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Молочная продуктивность и состав козьего молока; Молочная продуктивность и состав овечьего молока; Молочная продуктивность и состав кобыльего молока; Молочная продуктивность и состав молока буйволиц Особенности молоковыведения и доения; Количество и состав молока; Состав и свойства молока с.-х. животных.

2.2 Получение и переработка козьего молока

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Лактация коз; Особенности молоковыведения и доения; Количество и состав молока; Технология приготовления сыра из козьего молока Определение содержания жира; определение кислотности; определение плотности; определение эффективности пастеризации.

2.3 Получение и переработка овечьего молока

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Лактация овец; Особенности молоковыведения и доения; Количество и состав молока Определение содержания жира; определение кислотности; определение плотности; Определение эффективности пастеризации

2.4 Получение и переработка кобыльего молока

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Лактация кобыл; Особенности молоковыведения и доения; Количество и состав молока;

Молочная продуктивность; Технология производства кумыса. Определение содержания жира; Определение кислотности; Определение плотности

2.5 Получение и переработка верблюжьего молока

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Продолжительность лактации верблюдиц и молочная продуктивность; Особенности верблюжьего молока; Количество и состав молока; Приготовление кумыса из коровьего молока в цехе питания; Приготовление кумыса в домашних условиях; Особенности технологии кумыса; Органолептические показатели кумыса.

2.6 Получение и переработка молока буйволиц

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Лактация буйволиц; Молочная продуктивность и состав молока