

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
 лабораторных занятий по учебной дисциплине Молочное дело  
 для студентов специальности 1-74 03 01 Зоотехния (ПСО) очная форма обучения

№ п.п.	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Правила безопасной работы в лаборатории. Отбор и подготовка проб молока для исследования. Консервирование образцов	2
2.	Определение содержания жира в молоке	2
3.	Лабораторная работа №1 (Жирность молока)	2
4.	Определение содержания белка в молоке	2
5.	Лабораторная работа №2 (Белковость молока)	2
6.	Определение органолептических свойств и пороков молока	2
7.	Определение механической загрязненности и плотности молока.	2
8.	Лабораторная работа №3 (Чистота и плотность молока)	2
9.	Определение точки замерзания и кислотности молока	2
10.	Лабораторная работа № 4 (Степень свежести молока)	2
11.	Определение бактериальной обсеменённости молока	2
12.	Определение количества соматических клеток в молоке	2
13.	Определение содержания в молоке несвойственных ему компонентов	2
14.	Лабораторная работа №5 (Комплексная оценка качества молока на соответствие требованиям НТД)	2
15.	Учёт и контроль в молочном хозяйстве	2
16.	Контроль натуральности молока	2
17.	Организация первичной обработки и оценки качества молока в производственных условиях (Модуль №1)	2
18.	Уход за молочным и доильным оборудованием в производственных условиях	2
19.	Организация приёмки и оценки качества молока в условиях перерабатывающего предприятия	2
20.	Сепарирование молока	2
21.	Оценка качества питьевого молока и сливок	2
22.	Определение качества обезжиренного молока	2
23.	Изготовление масла	2
24.	Определение качества масла	2
25.	Промышленная переработка молока в молочные продукты (Модуль №2)	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>50</b>

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
 лабораторных занятий по учебной дисциплине «Молочное дело»  
 для студентов специальности 1-74 03 01 Зоотехния (ССО) очная форма обучения

№ п. п.	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Правила безопасной работы в лаборатории. Отбор и подготовка проб молока для исследования. Консервирование образцов	2
2.	Определение органолептических свойств и пороков молока	2
3.	Определение механической загрязненности и плотности молока	2
4.	Определение точки замерзания и кислотности молока	2
5.	Определение содержания жира в молоке	2
6.	Определение содержания белка в молоке	2
7.	Определение бактериальной обсеменённости молока	2
8.	Определение количества соматических клеток в молоке	2

9.	Учёт и контроль в молочном хозяйстве	4
10.	Комплексная оценка качества молока на соответствие требованиям НТД	2
11.	Организация первичной обработки и оценки качества молока в производственных условиях	2
12.	Уход за молочным и доильным оборудованием в производственных условиях	2
13.	Контроль натуральности молока	2
14.	Сепарирование молока	2
15.	Оценка качества питьевого молока и сливок	2
16.	Определение качества обезжиренного молока	2
17.	Изготовление масла	2
18.	Определение качества масла	2
19.	Промышленная переработка молока в молочные продукты	2
Итого:		40

#### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лабораторных занятий по учебной дисциплине Молочное дело  
для студентов специальности 1-74 03 01 Зоотехния (ССО) заочная форма обучения

№ п. п.	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Отбор и подготовка проб молока для исследования. Органолептическая оценка и консервирование образцов	2
2.	Определение содержания жира и белка в молоке	2
3.	Определение механической загрязненности, плотности и кислотности молока	2
4.	Определение количества бактерий и соматических клеток в молоке. Контроль натуральности молока	2
ИТОГО		8

#### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лабораторных занятий по учебной дисциплине «Молочное дело»  
для студентов специальности 1-74 03 01 Зоотехния (ПСО) заочная форма обучения

№ п. п.	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Отбор и подготовка проб молока для исследования. Органолептическая оценка и консервирование образцов	2
2.	Определение содержания жира и белка в молоке	2
3.	Определение механической загрязненности, плотности и кислотности молока	2
4.	Определение количества, бактерий и соматических клеток в молоке	2
5.	Учет и контроль в молочном хозяйстве	2
6.	Контроль натуральности молока	2
ИТОГО		12