**Предварительная программа повышения квалификации**

**«Качество молока.**

**Управление производством молока в хозяйстве»**

**Руководитель программы: Чистякова Татьяна Михайловна**

**кандидат сельскохозяйственных наук, доцент**

1. Экономические аспекты повышения эффективности производства молока.

2. Технология доения - как фактор повышения качества и безопасности сырого молока.

3. Влияние технологических факторов на химический состав и свойства молока, а также здоровье животных:

 *3.1. Техническое состояние доильного оборудования;*

 *3.2. Расположение доильного оборудования.*

4. Влияние условий кормления на качество молока

*4.1. Жирность молока;*

*4.2. Белковомолочность;*

*4.3. Плотность молока;*

*4.4. Титруемая кислотность;*

*4.5. Соматические клетки;*

*4.6. Термоустойчивость молока.*

5. Пороки молока, меры их предупреждения:

 *5.1. Разновидности пороков;*

 *5.2. Пороки кормового происхождения;*

 *5.3. Микробиологические и ферментативные пороки;*

 *5.4. Пороки товарного молока.*

6. Охлаждение, хранение, транспортировка молока:

 *6.1. Значение и приемы охлаждения;*

 *6.2. Как охладить молоко и не потерять его качество – оборудование для охлаждения и его влияние на физико-химические свойства молока;*

 *6.3. Ключевые моменты сохранения качества молока при хранении и транспортировке.*

7. Производство высококачественного молока при разных способах содержания коров (привязный, беспривязный), проблемы, решения:

 *7.1. Принципы формирования технологических групп животных;*

 *7.2. Обоснование очередности доения технологических групп;*

 *7.3. Основные подходы к выбору доильного оборудования.*

8. Технический регламент на молоко и молочные продукты:

 *8.1. Требования к качеству сырого молока;*

 *8.2. Идентификация молока.*

9. Контроль качества сырого молока:

 *9.1. Значение экспресс – контроля качества молока в процессе его производства;*

 *9.2. Нормативные документы (ГОСТы) методов контроля качества молока (молочный жир, молочный белок, плотность, кислотность, бактериальная обсемененность, соматические клетки, ингибирующие вещества, в т.ч. антибиотики и т.п.);*

 *9.3. Что нужно знать, чтобы решить разногласия между сельхозпроизводителем и переработчиком в оценке качества молока.*

*За время обучения Вы освоите теоретические основы технологии производства доброкачественного молока и закрепите их на практических выездных занятиях в хозяйствах.*

*В обучении используется методика «мозгового штурма», деловые игры.*

*Применение полученных знаний позволит в кратчайшие сроки значительно повысить качество молока в вашем хозяйстве, особенно по показателям приемности – ОКБ (общее количество бактерий), СК (соматические клетки).*