Тематика контрольной работы по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов»

Вариант контрольной работы выбираем по последней цифре номера зачетной книжки. Рассматриваем один вопрос.

1. Изучение химического состава коровьего молока. (Цель работы: изучить химический состав коровьего молока).

2. Изучение механической и тепловой обработки молока (Цель работы: изучить технологические процессы, связанные с механической и тепловой обработкой молока; ознакомиться с факторами, влияющими на их эффективность).

3. Выработка молока пастеризованного (Цель работы: ознакомиться с тетехнологическим процессом производства молока пастеризованного).

4. Выработка кисломолочных жидких продуктов (Цель работы: ознакомиться с технологическим процессом производствакисломолочных жидких продуктов).

5. Выработка сметаны (Цель работы: ознакомиться с технологическим процессом производства выработки сметаны).

6. Выработка творога (Цель работы: ознакомиться с технологическим процессом производства творога).

7. Выработка мягких свежих сыров (Цель работы: ознакомиться с технологическим процессом производства мягких свежих сыров).

8. Изучение технологических особенностей производства сгущенных молочных консервов с сахаром (Цель работы: ознакомиться с технологическим процессом проиводства сгущенных молочных консервов с сахаром).

9. Выработка мороженого на основе сухой смеси (Цель работы: ознакомиться с технологическим процессом проиводства мороженого на основе сухой смеси).

Список рекомендуемой литературы:

1. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов: лабораторный практикум: учебное пособие: в 2 частях: [16+] / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева; науч. ред. Л. В. Голубева; Воронежский государственный университет инженерных технологий. Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. Часть 1. 81 с.: табл., схем. Режим доступа: по подписке. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482051>.

