Тематика контрольной работы по дисциплине «Технология кисломолочных продуктов и сыроделие»

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

1. Технология кисломолочных продуктов: кефир.
2. Технология кисломолочных продуктов: творог.
3. Технология сыра (сычужный).
4. Технология сыра (кисломолочный).
5. Технология сыра (переработанные).
6. Технология сыра (твердые).
7. Технология сыра (полутвердые).
8. Технология сыра (мягкие).
9. Технологический процесс производства плавленного сыра.
10. Производство натурального сычужного сыра.
11. Производство кисломолочных продуктов: сметана.

Список рекомендуемой литературы:

1. Хрундин Д. В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие: [16+] / Д. В.  Хрундин; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2016. 120 с.: ил. Режим доступа: по подписке. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500946>.

2. Жукова О. В. Основы технологии пищевых производств: учебное пособие: [16+] / О. В. Жукова, Е. И. Першина; Кемеровский государственный университет. Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. 88 с. Режим доступа: по подписке. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600408>.