

Задания для ХЗ-18, обучающихся по индивидуальному маршруту.

МДК.01.02 Технологии хранения и переработки продукции
животноводства в сельской усадьбе

2 семестр

Темы рефератов:

1. Химический состав и основные свойства молока.
Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
2. Первичная обработка и транспортирование молока. Приемка и оценка качества молока.
3. Способы очистки молока. Режимы охлаждения молока.
4. Сепарирование и нормализация молока. Гомогенизация молока.
5. Правила сдачи-приемки молока и молочной продукции.
6. Влияние тепловой обработки на свойства молока
7. Технология производства пастеризованного молока.
8. Технология производства сливок.
9. Технология производства кисломолочных продуктов.
10. Технология производства сыров.
11. Технология производства сливочного масла.
12. Подбор культур для производства молочных продуктов
13. Производство молочных консервов. Приготовление заквасок.
14. Биохимические превращения и свойства мяса.
Консервирование и хранение мяса.
15. Строение, химический состав и пищевая ценность яиц.
Столовые яйца. Требования к качеству яиц.

