

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Б1.В.13 МОЛОЧНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация самостоятельной работы.....	3
2. Методические рекомендации по подготовке к занятиям	4
2.1 Технология питьевого молока.....	4
2.2 Технология питьевых сливок.....	4
2.3 Санитарно-гигиенические показатели качества молока	4
2.4 Технология кисломолочных продуктов.....	4
2.5 Технология творога.....	4
2.6 Технология сметаны.....	4
2.7 Технология масла.....	4
2.8 Технология производства молочных консервов.....	5
2.9 Технологический процесс производства мороженого.....	5

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические единицы дисциплины

№ п.п	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы <i>(из табл. 5.1 РПД)</i>				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1	Технология питьевого молока	-	-	-	-	10
2	Технология питьевых сливок	-	-	-	-	10
3	Санитарно-гигиенические показатели качества молока	-	-	-	-	10
4	Технология кисломолочных продуктов.	-	-	-	-	10
5	Технология творога	-	-	-	-	12
6	Технология сметаны	-	-	-	-	10
7	Технология масла	-	-	-	-	20
8	Технология производства молочных консервов	-	-	-	-	20
9	Технологический процесс производства мороженого	-	-	-	-	16

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

2.1 Технология питьевого молока

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Роль отечественных ученых и практиков в развитии молочного дела (Н.В. Верещагин, Н.А. Калантар, И.И. Кечников, Г.С. Инихов, Р.Б. Девидов и др.). Молоко различных видов сельскохозяйственных животных, состав свойства, пищевое, экономическое значение и использование молока коз, овец, кобыл, верблюдицы и других животных. Личная гигиена обслуживающего персонала. Ветеринарно-санитарные правила при доении коров. Технология производства питьевого молока, Технология производства сливок, Технология производства пастеризованного молока и стерилизованное молоко, Технология производства питьевых, пастеризованных и стерилизованных сливок.

2.2 Технология питьевых сливок

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Сливки пастеризованные. Сливки стерилизованные. Физико-химические показатели пастеризованных и стерилизованных сливок. Сливочные напитки. Взбитые сливки. Пороки сливок.

2.3 Санитарно-гигиенические показатели качества молока

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Источники обсеменения молока микрофлорой. Связь между степенью чистоты и бактериальной обсемененностью молока. Контроль санитарного состояния молочного оборудования. Пороки молока, возникающие при скармливании животным не доброкачественных кормов. Попадания в молоко лекарственных, радиоактивных, моюще-дезинфицирующих веществ, ядохимикатов.

2.4 Технология кисломолочных продуктов.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Исследования заквасок и продуктов. Показатели технологического режима приготовления заквасок для кисломолочных продуктов. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Кисломолочные напитки. Напитки с бифидофлорой

2.5 Технология творога.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Раздельный способ производства творога. Национальные виды концентрированных творожных продуктов (сузма, курт). Производство творога на творогоизготовителях с прессующей ванной. Производство творога на механизированных линиях Я9-ОПТ-2,5 и Я9-ОПТ-5. Пороки творога. Творожные изделия.

2.6 Технология сметаны

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Сметана 10-, 15-, 25- и 30 % жирности. Особенности технологического процесса производства сметаны резервуарным способом. Ускоренный способ производства сметаны. Сметана с наполнителями (студенческая и «Столовая»). Особенности технологического процесса производства сметаны с наполнителем. Сметана ацидофильная. Сметана «Особая». Пороки сметаны.

2.7 Технология масла

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Особенности производства некоторых видов масла (Вологодского, Крестьянского, бутербродного, масла с наполнителями, подсырного).Производство масла в вакуум-маслообразователе. Подкрашивание и витаминизация сливочного масла. Подкрашивание и витаминизация сливочного масла. Преимущества и недостатки методов производства сливочного масла. Пороки масла.

2.8 Технология производства молочных консервов

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Сухие молочные консервы. Сгущённые и стерилизованные консервы. Основы консервирования молока. Пороки молочных консервов. Сгущенные продукты с сахаром. Сгущенные молочные консервы с сахаром и вкусовыми наполнителями. Сухие кисломолочные продукты.

2.9 Технологический процесс производства мороженого

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Мороженое на молочной основе. Мороженое плодово-ягодное. Мороженое ароматическое. Мороженое любительских видов. Пороки мороженого.