Утверждаю

Зав.каф.\_\_\_\_\_\_\_\_Гулидова В.А.

**Вопросы к зачету**

1. Основные требования при производстве питьевого молока

2. Пищевая ценность молока

3. Физические свойства молока

4. Пороки молока

5. Тепловая обработка молока, ее виды

6. Пастеризация молока, цель, параметры

7. Стерилизация молока, цель, параметры

8. Актинизация молока

9. Технология пастеризованного натурального молока

10. Технология пастеризованного нормализованного молока

11. Технология пастеризованного восстановленного молока

12. Технология питьевого пастеризованного молока

13. Технология молока пастеризованного «Провита»

14. Технология молока пастеризованного обогащенного

15. Частные технологии некоторых видов питьевого пастеризованного молока

16. Технология стерилизованного обогащенного молока

17. Технология стерилизованного молока с лактулозой двухступенчатым способом

18.Технология молока стерилизованного с лактулозой одноступенчатым способом (в автоклавах)

20. Технология молока стерилизованного обогащенного для детей раннего возраста «Малышок»

Преподаватель Щегольков Н.Ф.

Утверждаю

Зав.каф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гулидова В.А.

**Вопросов к экзамену**

1. Пищевая ценность молока. Физические свойства. Пороки молока.

2. Тепловая обработка молока. Пастеризация, стерилизация, актинизация молока.

3. Технология пастеризованного молока (молоко натуральное, нормализованное, восстановленное).

4.Технология заквасок. Ассортимент.

5. Приготовление производственных заквасок. Ферментные препараты. Контроль качества заквасок.

6. Классификация, характеристика и питательные свойства диетических кисломолочных продуктов.

7. Виды брожения в производстве кисломолочных продуктов.

8. Способы производства кисломолочных продуктов.

9. Технология творога (схемы).

10. Хранение творога, пороки творога.

11. Производство сметаны, пищевая ценность.

12. Кисломолочные напитки и их биологическая ценность.

13. Принципы и способы консервирования.

14.Технология сгущенного молока.

15.Молочные консервы с сахаром и наполнителями.

16. Молочные консервы, пороки сгущенного молока.

17. Заменители цельного молока, пороки сухого молока.

18. Детские молочные продукты. Особенности детского питания. Характеристика применяемого сырья.

19. Жидкие стерилизованные продукты детского питания.

20. Кисломолочные продукты детского питания.

21. Сухие молочные продукты детского питания.

22. Классификация масла. Хранение.

23. Технология производства масла.

24. Пороки масла.

25. Классификация сыров. Технологическая схема производства сычужных натуральных сыров.

26. Технология производства рассольного сыра.

27. Производство творога раздельным способом.

28. Производство творога с помощью прессующей ванны.

29. Способы производства сметаны. Характеристика сметаны.

30. Способы производства масла.

Преподаватель Щегольков Н.Ф.