**Здравствуйте уважаемые студенты!**

 Сегодня мы с вами 2 пары ( четыре часа )будем заниматься практической работой! Постарайтесь ответить на контрольные вопросы, сдать тему **МОЛОКО и МОЛОЧНЫЕ продукты**, а так же поработать с тестом по этой же теме! Старайтесь, оценка влияет на итоговую оценку, помните у нас предмет заканчивается в июне, ставьте цель получить «хорошо или отлично»!

 **Кратко в тетради ответить на вопросы!!!**
1. Какие требования предъявляют к качеству свежего молока?
2. Перечислите ассортимент сгущенного молока.
3. Почему молоко сгущенное без сахара стерилизуют?
4. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного
брожения? Требования к качеству этих продуктов.
5. Какие требования предъявляют к качеству творога?
6. Определите качество и сорт сметаны 30% жирности по
следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочнокислый, с наличием небольшой горечи; цвет белый с кремовым оттенком;
консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и
белка, с глянцевой поверхностью.
7. Определите вид кисло-молочного продукта и возможность его
использования по следующим показателям качества: вкус и запах чистый,
кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних
привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная,
напоминающая жидкую сметану.
8. Пищевая ценность сыров. С какими продуктами сочетаются
сыры?

**Проверочный тест «Молоко. Молочные продукты»**
Ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:
1. Какова ежедневная норма
потребления молока?
1. З00г
2. 500г
3. 700г
2. Какова максимальная жирность
молока?
1. 3%
2. 6%
3. 10%
3. При какой температуре
происходит пастеризация молока?
1. t не выше 1000С
2. t =1300С
3. t =1600С
4. К какой группе продуктов
относится сгущенное молоко?
1. К консервам.
2. К молочным.
3. К детским.
5. Какова влажность сухого молока
после высушивания?
1. 1-3%
2. 4-5%
3. 10-12%
6. Как называется нагревание
молока до t выше 1000С?
1.Кипячение.
2.Пастеризация.
3.Стерилизация.
7. Какие молочные продукты
не относятся к детским?
1. Молочные смеси.
2. Кефир.
3. Кумыс.
8. Какой тепловой обработки
требует сухое молоко?
1. Варка 5 минут.
2. Заваривание кипятком.
3. Разведение теплой водой, затем
кипячение.
9. При какой относительной
влажности воздуха нужно хранить
сухое молоко?
1. Низкой.
2. Высокой.
3.Нормальной.
10. Каков предельный срок хранения
молочных консервов?
1. 1 год.
2. 2 года.
3. 3 Ассортимент кисломолочных продуктов**.**
Задание для самопроверки:
**«Найди ошибку».**Для этого необходимо внимательно прочитать предлагаемые
фразы и найти в них ошибки, если они имеются:
Молоко – это ценный природный продукт, необходимый для
питания человека.
Жирность молока не может быть выше 3%.
Сухое молоко можно хранить при любой относительной
влажности воздуха.
Пастеризация – это нагревание молока до температуры выше
1000С.
Восстановленное молоко получают из сухого молока.
Сметана – это диетический кисломолочный продукт.
Кумыс изготавливают из кобыльего молока.
Кефир не может использоваться для детского питания.
Сгущенное молоко является скоропортящимся продуктом.
Срок хранения стерилизованного молока меньше, чем
пастеризованного.
Ряженку получают из смеси молока и сливок.
Топленое молоко по цвету не отличается от обыкновенного.
Структура творога должна быть однородной, и не может быть
зернистой.

**Сыры. Твердые сыры.**
Химический состав сыров
(заполнить самостоятельно**):**
Белки (полноценные)– %
Жиры – от до %
Углеводы – %
Вода – %
Витамины -
Минеральные вещества –
С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы**:**
1) Как классифицируют сыры**?**
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2) Что такое сычужный фермент**?**
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3) За счет чего образуются глазки в сыре**?**
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4) Что такое чеддеризация**?**
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5) Какова температура вторичного подогрева твердых сыров?
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6) Какова продолжительность созревания твердых сыров?
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Производство твердых сыров**:**
(заполнить недостающие строки в технологической схеме
производства).
1. Нормализация молока по жирности.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Охлаждение молока до t =\_\_\_\_\_\_0С
4. Заквашивание молока чистыми культурами молочно-кислых
бактерий и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. Разрезание молочного сгустка на кубики для получения
сырного зерна.
7. Вторичный подогрев сырного зерна
до t =\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_0С (тип Швейцарского сыра) или
до t =\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_0С (тип Голландского сыра).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Засолка сыра
способом\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
или
способом\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
9. Созревание сыра при t =\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_0С и относительной
влажности воздуха \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_%
в течение\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:

Желаю успеха! Работы отправлять по адресу. Не забываем выполнять работы!!! **olga.tulubaeva2013@yandex.ru**