

Затверджую
заступник директора з навчальної роботи
Мирогощанського аграрного фахового коледжу

« _____ » _____ 20__ р.

Інструкційна картка № 11
для проведення практичного заняття освітнього компоненту:

«Переробка продукції тваринництва»

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
ОПП Виробництво і переробка продукції тваринництва. Конярство

Тема: Складання технологічних схем виробництва кисломолочних продуктів: кефіру, йогурту та ряжанки.

Мета заняття: Навчитися складати технологічні схеми виробництва кисломолочних продуктів: кефіру, йогурту та ряжанки.

Література:

1. Рубан Ю. Д. «Скотарство і технологія виробництва та переробки молока і яловичини» - К: Мета. 2003. с 340-344.
2. Касянчук В.В., « Ветеринарно-санітарна експертиза з основами переробки продукції тваринництва» - Вінниця: «Нова книга», 2007 с 45.

Методичні вказівки щодо виконання лабораторного заняття:

Завдання 1. Скласти технологічну схему виробництва кефіру.

Завдання 2. Скласти технологічну схему виробництва йогурту.

Завдання 3. Скласти технологічну схему виробництва ряжанки.

Після виконання завдань лабораторного заняття студент повинен:

Знати: діяльність забійних та м'ясопереробних підприємств і відділів виробничо-ветеринарного контролю.

Вміти: визначати розміри карантинного двору.

Контрольні питання:

1. Опишіть особливості виготовлення йогуртів.
2. Які способи виготовлення кефіру ви знаєте?.
3. Термостатний спосіб виготовлення кефіру.

Розглянуто та схвалено цикловою комісією
технологічних дисциплін

Протокол № _____ від _____ 20__ р.

Голова комісії _____ Петро МАЗУРОК