

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

Востроилов А.В.



(протокол № 14 от 20.06.2017 г.)

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.11 «Молочное дело»**

для направления 36.03.02 «Зоотехния», профиль
«Технология производства продуктов животноводства»
— прикладной бакалавриат

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОПК-5	способностью к обоснованию принятия конкретных технологических решений с учетом особенностей биологии животных	+		+
ПК-16	готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции животноводства		+	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удов.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-5	<p>- <i>Знать</i> состав и свойства молока коров и других видов сельскохозяйственных животных; факторы, влияющие на состав и свойства молока и выработку из него продуктов; методы оценки качества молока и молочных продуктов; основы технологии молока и молочных продуктов;</p> <p>- <i>Уметь</i> использовать зоотехнические факторы для получения доброкачественного молока; организовывать получать молоко сырое отвечающим</p>	1	Систематизирование знаний по составу и свойствам молока коров и других видов сельскохозяйственных животных; факторов, влияющих на состав и свойства молока и молочных продуктов; условий получения молока высокого качества; основ переработки молока.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование,	Задания из разделов 1, 3 Тесты 1, 3	Задания из разделов 1,3 Тесты 1,3	Задания из разделов 1 Тесты 1,3

	<p>современным требованиям перерабатывающей промышленности;</p> <p>- <i>Иметь</i> навыки владения технологиями производства молока и молочных продуктов</p>							
ПК-16	<p>- <i>Знать</i> основополагающие технические регламенты Таможенного союза на молочное сырье и молочные продукты, межгосударственные (ГОСТ) и российские национальные стандарты (ГОСТ Р) на молочное сырье методы ее контроля; формы оценки (подтверждения) соответствия молочного сырья и процессов его произ-</p>	2	<p>Систематизирование знаний по нормативно-правовым документам, оценке качества молока и молочных продуктов; требований безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование,</p>	<p>Задания из разделов 2, Тесты 2.</p>	<p>Задания из разделов 2. Тесты 2.</p>	<p>Задания из разделов 2. Тесты 2.</p>

	<p>водства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации.</p> <p>- <i>Уметь</i> использовать нормативно-правовые документы для проведения идентификации молочного сырья и молочной продукции.</p> <p>- <i>Иметь</i> навыки владения методиками оценки качества молока и молочных продуктов;</p> <p>требованиями стандартов к молоку и молочным продуктам</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)

ОПК-5	<i>знать</i> состав и свойства молока коров и других видов сельскохозяйственных животных; условия получения высококачественного молока и основы его переработки	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Задания из разделов 1, 3. Тесты 1,3	Задания из разделов 1, 3. Тесты 1,3	Задания из разделов 1, 3. Тесты 1,3
ПК-16	- уметь оценивать качество молока и молочных продуктов с учетом современных требований и использованием общепринятых методов технокимического контроля.	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	зачет	Задания из разделов 2. Тесты 2.	Задания из разделов 2. Тесты 2.	Задания из разделов 2. Тесты 2.

2.4 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. 2. Пропуск не более 1 занятия. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Коллоквиум

Тема 1. Понятие о молоке и его значение

1. Дайте определение молоку с точки зрения физиологии.
2. Каково значение молока и молочных продуктов в питании человека?

-
3. Перечислите основные направления использования молока.
 4. Каков средний химический состав молока коровы?
 5. Из каких компонентов состоит сухое вещество молока, и каково его практическое значение.
 6. Назовите специфические составные части молока.
 7. В каком состоянии находится вода в молоке. Отличительные свойства связанной и свободной воды.
 8. Назовите основные виды белков молока и их свойства.
 9. В каком состоянии находится казеин в молоке, его пищевые и технологические свойства.
 10. Какое физиологическое и технологическое значение имеют сывороточные белки молока?
 11. Дайте отличительную характеристику свойств казеина и сывороточных белков.
 12. Перечислите виды коагуляции белков, используемые в молочной промышленности.
 13. Чем можно объяснить более высокую биологическую значимость сывороточных белков относительно казеинов?
 14. Какова роль белков оболочек жировых шариков молока?
 15. Что представляет собой молочный жир, и в каком виде он находится в молоке?
 16. Перечислите основные химические и физические свойства жира.
 17. Под действием каких факторов и каким изменениям подвергается молочный жир.
 18. Каково содержание молочного сахара в молоке? Его химический состав.
 19. Значение лактозы в питании человека и новорожденных животных, ее роль в технологии молочных продуктов и формирование их свойств.
 20. Какое технологическое значение имеют минеральные вещества при переработке молока?
 21. Какие факторы влияют на содержание макро- и микроэлементов в молоке?
 22. Содержание мочевины в молоке, использование ее в качестве индикатора в определении качества рационов питания коров.
 23. Дайте понятие о пищевой ценности молока, из каких показателей она складывается?
 24. Какие посторонние вещества могут попасть в молоко и их влияние на качество молока?
 25. Почему молоко называют сложной полидисперсной системой?
 26. Какие компоненты молока находятся в состоянии истинного раствора?
 27. Какие витамины объединяют в группу жирорастворимых, в чем заключается их биологическая роль?
 28. Какую роль играют водорастворимые витамины в молоке и молочных продуктах?
 29. Какие ферменты имеют наибольшее значение в практике производства молочных продуктов?
 30. Что такое нативные и бактериальные ферменты?
 31. Какие ферменты молока относят к классу оксидоредуктаз, какое значение они имеют в производстве молочных продуктов?
 32. Какие ферменты молока относят к классу гидролаз, каковы их основные свойства?

3.2. Тесты текущего контроля знаний по «Молочному делу»

Раздел 1. Молоко как сырье для молочной промышленности

1. Что входит в понятие сухое вещество:
общая масса веществ молока, полученных после высушивания навески;
масса или объем молока после доения;
-жидкость, полученная после сепарирования молока;

2. Напишите последовательно средний химический состав основных компонентов молока: массовая доля жира, белка, лактозы, минеральных веществ:

0,8%; 4,7%; 3,3%; 3,8%;
4,0 %; 3,3 %; 4,7%; 0,8%;

3. Сколько в среднем содержится сухого вещества в коровьем молоке:

100%;
12,5%;
1,0%.

4. Что такое СОМО:

сухой молочный обезжиренный остаток молока;
масса вещества, получаемая после вычитания из общего количества сухого вещества молочный сахар;

количества сухого вещества минус количество жира;
количество молока, умноженное на массовую долю жира и белка в молоке.

5. Какими методами можно определить СОМО:

стандартным;
титрованием;
расчетным способом.

6. Какую форму имеют жировые шарики молока:

овальную;
круглую;
грушевидную.

7. По химическому составу молочный жир это:

смесь глицеридов и жирных кислот;
смесь аминокислот и жирных кислот;
смесь глицеридов и аминокислот.

8. Массовая доля белка в коровьем молоке в среднем составляет:

100%;
4,7%;
3,3%.

9. Белки молока это:

высокомолекулярные комплексные соединения, в которых входят углерод; водород, кислород, азот, сера, иногда фосфор;
комплексные соединения, состоящие из воды, органических и минеральных веществ;
высокомолекулярные соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот.

10. Какие белки молока относят к сывороточным:

казеин;
альбумин;
альбумин, глобулин.

11. Плотность молока понижается:

в первые дни после отела;
при заболевании коров маститом;
после удаления части сливок;
при добавлении обезжиренного молока;
при добавлении воды.

12. Титруемая кислотность молока зависит в основном от содержания:

лактозы;
фосфатов и цитратов, казеина;
жира;
казеина.

13. Приведите в соответствие титруемую кислотность молока по периодам лактации:

стародойное молоко; молоко среднего периода лактации; молозиво:

25-40 °T; 9-12 °T; 16-18 °T;

25-40 °T; 16-18 °T; 9-12 °T;

16-18 °T; 25-40 °T; 9-12 °T.

14. Титруемая кислотность молозива очень высокая за счет большого содержания:
ферментов;
минеральных солей, белка;
лактозы;
жира;
белка.
15. Каким путем можно выделить казеин:
путем коагуляции;
фильтрованием;
гомогенизации
при нагревании.
16. Выделенный и обработанный спиртом казеин это:
прозрачная жидкость;
белый аморфный порошок, без запаха и вкуса;
серый порошок, неприятного запаха.
17. Какие белки растворимы в воде, выпадают в осадок при нагревании:
альбумины;
казеин;
альбумины и глобулины.
18. Формула молочного сахара:
 $C_{12}H_{22}O_{11}$;
 $C_6H_{12}O_6$;
 $C_3H_6O_3$.
19. Среднее количества кальция в коровьем молоке:
120 мг/%;
10 мг/%;
50 мг/%.
20. Среднее количества фосфора в коровьем молоке:
120 мг/%;
95 мг/%;
50 мг/%.
21. Под действием какого фермента происходит гидролиз жиров:
гидролаза;
фосфоорилаза;
липаза.
21. Под действием, какого фермента происходит расщепление белка:
липаза;
фосфатаза;
протеаза.
23. Какой фермент расщепляет молочный сахар:
лактаза;
амилаза;
фосфатаза.
24. Что понимается под точкой замерзания молока:
-температура, при которой молоко переходит в твердое состояние;
-температура, до которой молоко охлаждают после доения;
-температура, при которой происходит коагуляция белков молока.
25. При какой температуре кипит нормальное молоко:

-
- при **100,2-105,5°C**;
при 100°C;
при 98°C.
26. Какова титруемая кислотность молозива:
53 °Т;
15 °Т;
18°Т;
35 °Т.
27. Что такое порок молока:
все отклонения от нормы состава, физико-химических, органолептических и технологических свойств молока, ведущих к снижению его качества;
стародойное молоко;
молоко с низким содержанием жира.
28. Какое молоко называется молозивом:
молоко, полученное в первые дни после отела;
молоко, полученное в первый месяц лактации;
молоко, полученное в середине лактации.
29. При помощи какого прибора можно определить плотность молока:
ареометр;
лактоденсиметр;
центрифуга.
30. Что такое бактериальная обсемененность молока:
количество микроорганизмов в 1 см³ молока;
наличие микроаргонизмов в молоке;
наличие патогенной микрофлоры.
31. Что включает в себя органолептическая оценка молока:
вкус, запах, цвет, консистенция;
вкус, плотность, массовая доля жира в молоке;
бактериальная обсемененность, вкус, запах, цвет, консистенция.
32. Плотность молока обуславливается:
химическим составом молока, соблюдением правил определения показателя;
стадией лактации, состоянием здоровья животных;
термической обработкой молока;
повышенной кислотностью.
33. В каком случае понижается плотность молока:
при добавлении воды;
при подсытии сливок;
разбавлении обезжиренным молоком.
34. Истинными компонентами молока являются:
нитраты;
лекарственные вещества;
лактоза, белки, жир, минеральные соли.
35. Различие химического состава нормального молока от молозива:
высоким содержанием сухих веществ;
высоким содержанием казеина;
преобладанием в составе сывороточных белков иммуноглобулинов;
повышенным содержанием фосфолипидов и жирорастворимых витаминов;
низким содержанием солей и ферментов.
36. Отличительными признаками фракций казеина являются:
не восприимчивы к сычужному ферменту;

относительно высокая термоустойчивость;
способность к осаждению при рН 4,6;
высокое содержание серосодержащих аминокислот;
способность ассоциировать друг с другом.

Раздел 2. Условия получения доброкачественного молока

37. Какие операции входят в первичную обработку молока:
фильтрование;
пастеризация;
охлаждение;
гомогенизация;
сепарирование.
38. Что понимается под бактерицидной фазой молока:
период интенсивного развития молочнокислой микрофлоры;
период отсутствия развития микрофлоры в результате использования ингибирующих веществ;
период отсутствия развития микрофлоры в результате действия естественных ингибиторов, содержащихся в молоке.
39. Необходимые условия удлинения бактерицидной фазы молока:
освобождение от механических примесей; низкотемпературная (до 4 ± 2 °С) обработка молока.
использование консервирующих веществ;
подогрев молока;
гомогенизация.
40. Какие показатели качества контролируются при реализации молока ежедневно:
органолептические;
массовая доля белка;
массовая доля жира;
температура;
наличие ингибирующих веществ.
41. Какие показатели качества поступающего на переработку молока контролируются периодически:
титруемая кислотность;
плотность;
бактериальная обсемененность;
группа чистоты;
содержание соматических клеток.
42. Какова цель проведения пробы молока на фосфатазу:
косвенная характеристика бактериальной обсемененности;
определение термоустойчивости;
установление наличие ингибирующих веществ;
установление факта тепловой обработки молока при температуре 63°C и более;
установление факта тепловой обработки молока при температуре 35-45 °С.
43. Какое молоко относится к аномальному:
с примесью молозива;
низкой термоустойчивости;
с примесью маститного молока;
имеющее выраженный кормовой привкус и запах;
с примесью стародойного молока.
46. Механическое воздействие при перекачивании молока влияет на:

-
- стабильность жировой эмульсии;**
способность молока к сычужному свертыванию;
плотность молока;
термоустойчивость молока;
осмотическое давление молока.
47. В каких порциях молока содержится больше жира:
в первых;
средних;
в последних;
во всех порциях одинаковое.
48. В какой период года ухудшается термоустойчивость молока:
в осенне-зимний период;
в летний период;
весенний период.
49. Какие составные части молока являются ценообразующими:
минеральные вещества;
белок, жир;
лактоза, белок, жир.
50. Какие виды трав способствуют приобретению неприятного запаха в молоке:
дикий чеснок, полынь, лютик;
клевер белый;
трава луговая.
51. Какие корма способствуют повышению содержанию жира в молоке:
сено бобово-злаковое;
молодая трава;
жмых подсолнечниковый;
жом свекловичный.
52. Как влияет моцион на удой и повышение содержания жира в молоке:
снижает удой и повышает содержание жира;
снижает удой и снижает содержание жира;
повышает удой и содержание жира.
53. В каких случаях допускается предварительная термическая обработка молока:
кислотности сырого молока от 19 до 21°Т;
хранение сырого молока более 6 час;
по желанию производителя;
при перевозке сырого молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25 %.
54. При какой температуре осуществляется стерилизация молока:
100°С;
свыше 100°С;
95°С.
55. В каких пределах должна быть массовая доля белка при идентификации сырого коровьего молока согласно требованию ТР ТС 033/2013:
не менее 2,8 %;
2,8–3,8 %;
1–5 %.
56. Какова минимальная массовая доля СОМО в сыром молоке должна быть по требованию ТР ТС 033/2013:
не менее 8,2%;
не менее 12,5%;

10–15%.

57. Какова должна быть кислотность сырого молока по требованию, установленному ТР ТС 033/2013:

16,0-21,0;

9–18;

20,0–25,0;

58. Базисная общероссийская норма массовой доли жира молока:

3,5 %;

3,4 %;

3,0 %.

59. Базисная общероссийская норма массовой доли белка в молоке:

3,9 %;

3,8 %;

3,0 %.

60. Почему нельзя промывать доильные аппараты, особенно молокопроводы, сразу горячей водой:

ведет к свертыванию и осаждению остатков органических веществ молока на стенках аппаратов и последующему образованию молочного «камня»;

ведет к быстрому изнашиванию молочного оборудования;
увеличивает расходы воды на обслуживание доильной техники.

61. С какой целью необходимо быстрое охлаждение молока:

предупреждает размножение микроорганизмов, продляет его бактерицидную фазу;

способствует сохранению химического состава молока;
повышает содержание лактозы в молоке.

Раздел 3. Основы технологии молока и молочных продуктов

62. Какие факторы влияют на процесс сепарирования молока:

вязкость молока;

температура сепарирования;

скорость вращения барабана сепаратора;

размер жирового шарика;

массовая доля лактозы;

химический состав жира.

63. Что может быть причиной повышения массовой доли жира в обезжиренном молоке:

увеличение количества подаваемого в сепаратор молока;

уменьшение количества подаваемого в сепаратор молока;

наличие примеси маститного молока;

наличие коагулированных частиц белка молока;

увеличение массовой доли белка в молоке.

64. Назовите оптимальную температуру сепарирования молока:

8-10 °С;

35-45 °С;

65-70 °С;

80-90 °С.

65. Для чего проводят гомогенизацию молока:

предотвратить отстаивание жира;

предотвратить коагуляцию белка при тепловой обработке;

улучшить органолептические свойства продукта;

повысить влагоудерживающую способность молочного сгустка;

-
- повысить усвояемость продукта.
66. Назовите способы обработки молока, влияющие на изменение равновесия распределения жировых шариков в молоке (отстой сливок):
бактофугирование;
центробежная очистка;
гомогенизация;
ультрафильтрация.
67. Какие микроорганизмы используются в составе заквасочных культур в производстве кисломолочных продуктов:
молочнокислые стрептококки;
ацидофильная и болгарская палочки;
пропионово-кислые бактерии;
плесени;
масляно-кислые бактерии.

3.3. Тесты итогового контроля знаний по «Молочному делу»

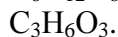
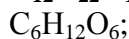
Раздел 1. Молоко как сырье для молочной промышленности

1. Напишите последовательно средний химический состав основных компонентов молока: массовая доля жира, белка, лактозы, минеральных веществ:
0,8%; 4,7%; 3,3%;3,8%.
4,7%; 0,8%; 3,3%;3,8%.
3,8%, 3%;4,7%;0,8%.
2. Что входит в понятие сухое вещество:
общая масса веществ молока, полученных после высушивания навески;
масса или объем молока после доения;
жидкость, полученная после сепарирования молока.
3. Сколько в среднем содержится сухого вещества в коровьем молоке:
100%;
12,5%;
1,0%.
4. Что такое СОМО:
сухой молочный обезжиренный остаток молока;
масса вещества, получаемая после вычитания из общего количества сухого вещества молочный сахар;
количества сухого вещества минус количество жира;
количество молока, умноженное на массовую долю жира и белка в молоке.
5. Какими методами можно определить СОМО:
стандартным;
титрованием;
расчетным способом.
6. Какую форму имеют жировые шарики молока:
овальную;
круглую;
грушевидную.
7. По химическому составу молочный жир это:
смесь глицеридов;
аминокислот;
смесь глицеридов и аминокислот.
8. При гидролизе жир распадается:
на глицерин и жирные кислоты;
аминокислоты;
углекислый газ и воду.

-
9. Массовая доля белка в коровьем молоке среднем составляет:
100%;
4,7%;
3,3%.
10. Белки молока это:
высокомолекулярные комплексные соединения, в которых входят углерод; водород, кислород, азот, сера, иногда фосфор;
белки — высокомолекулярные, комплексные органические соединения, состоящие из аминокислот, связанных между собой характерной для белков пептидной связью:
комплексные соединения, состоящие из воды, органических и минеральных веществ;
высокомолекулярные соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот.
11. Сколько аминокислот обнаружено в молоке:
100;
более 20;
30.
12. Какие белки молока относят к сывороточным:
казеин;
альбумин;
альбумин, глобулин.
13. Плотность молока понижается:
при заболевании коров маститом;
после удаления части сливок;
при добавлении обезжиренного молока;
при добавлении воды.
14. Титруемая кислотность молока зависит в основном от содержания:
лактозы;
фосфатов и цитратов, казеина;
жира.
15. Приведите в соответствие титруемую кислотность молока по периодам лактации:
стародойное молоко; молоко среднего периода лактации; молозиво:
25-40 °Т; 9-12 °Т; 6-18 °Т.
6-18 °Т; 25-40 °Т; 9-12 °Т;
9-12 °Т; 6-18 °Т; 25-40 °Т.
16. Титруемая кислотность молозива очень высокая за счет большого содержания:
ферментов;
минеральных солей, белка;
лактозы;
жира;
воды.
17. Каким путем можно выделить казеин:
путем коагуляции;
фильтрованием;
при нагревании.
18. Выделенный и обработанный спиртом казеин это:
прозрачная жидкость;
белый аморфный порошок, без запаха и вкуса;
серый порошок, неприятного запаха.
19. Какие белки растворимы в воде, и выпадают в осадок при нагревании:
альбумины;
казеин;

альбумины и глобулины.

20. Формула молочного сахара:



21. Какой вид брожения используется при производстве кисломолочных продуктов:

молочнокислое брожение;

спиртовое брожение;

масляно-кислое брожение.

22. Среднее количества кальция в коровьем молоке:

120 мг/%;

10 мг/%;

50 мг/%.

23. Среднее количества фосфора в коровьем молоке:

120 мг/%;

95 мг/%;

50 мг/%.

24. Под действием какого фермента происходит гидролиз жиров:

гидролаза;

фосфорилаза;

липаза.

25. Под действием, какого фермента происходит расщепление белка:

липаза;

фосфатаза;

протеаза.

26. Какой фермент расщепляет молочный сахар:

лактаза;

амилаза;

фосфатаза.

27. Что понимается под точкой замерзания молока:

температура, при которой молоко переходит в твердое состояние;

температура, до которой молоко охлаждают после доения;

температура, при которой происходит коагуляция белков молока.

28. При какой температуре кипит нормальное молоко:

при 100,2-105,5°C;

при 100°C;

при 98°C.

29. Цвет молока здоровых коров:

белый или слегка желтый;

серовато-желтого;

слегка синеватый оттенок.

30. Вкус молока:

слегка сладковатый;

солончатый;

без вкуса.

31. Назовите жирномолочные породы:

джерсейская;

голштинская;

симментальская;

айрширская.

32. Какова титруемая кислотность молозива:

53 °Т;

15 °Т;

18°Т;

35 °Т.

33. Что такое порок молока:
все отклонения от нормы состава, физико-химических, органолептических и технологических свойств молока, ведущих к снижению его качества;
обезжиренное молоко;
молоко с низким содержанием жира.
34. Какое молоко называется молозивом:
молоко, полученное в первые дни после отела;
молоко, полученное в первый месяц лактации;
молоко, полученное в середине лактации.
35. Какой цвет молозива здоровой коровы:
желтовато-бурый;
розовый;
белый.
36. При помощи какого прибора можно определить плотность молока:
ареометр;
лактоденсиметр;
центрифуга.
37. Что такое бактериальная обсемененность молока:
количество микроорганизмов в 1 см³ молока;
наличие микроорганизмов в молоке;
наличие патогенной микрофлоры.
38. Что включает в себя органолептическая оценка молока:
вкус, запах, цвет, консистенция;
вкус, плотность, массовая доля жира в молоке;
бактериальная обсемененность, вкус, запах, цвет, консистенция.
39. Плотность молока обуславливается:
химическим составом молока, соблюдением правил определения показателя;
стадией лактации, состоянием здоровья животных;
термической обработкой молока;
повышенной кислотностью.
40. В каком случае понижается плотность молока:
при добавлении воды;
при подсытии сливок;
разбавлении обезжиренным молоком.
41. Какие химические вещества используются при определении массовой доли жира в молоке: **серная кислота, изоамиловый спирт;**
лимонная кислота, изоамиловый спирт;
серная кислота, этиловый спирт, перекись водорода.
42. Методы определения содержания жира в молоке:
кислотный, гравиметрический;
метод формального титрования;
расчетный метод.
43. Посторонние вещества, которые могут попасть в молоко, следующие:
механические загрязнения;
микроорганизмы;
казеин.
44. Истинными компонентами молока являются:

нитраты;
лактоза;
белки;
жир.

45. Чем отличается химический состав молока коров от женского:
повышенным содержанием сывороточных белков;
низким содержанием кальция и фосфора;
более высоким содержанием казеина;
повышенным содержанием насыщенных жирных кислот;
более низким содержанием лактозы.
46. Различие химического состава нормального молока от молозива:
высокое содержание сухого вещества;
высокое содержание казеина;
преобладание в составе сывороточных белков иммуноглобулинов;
повышенным содержанием фосфолипидов и жирорастворимых витаминов;
низким содержанием солей и ферментов.
47. Состав стародойного молока по сравнению с составом нормального молока характеризуется:
-повышенным содержанием лактозы;
высоким содержанием основных солей (хлоридов);
высоким содержанием ферментов;
повышенным содержанием жира;
повышенным содержанием свободных жирных кислот.
48. Отличительными признаками фракций казеина являются:
наличие в их составе фосфора;
относительно высокая термоустойчивость;
способность к осаждению при pH 4,6;
высокое содержание серосодержащих аминокислот;
способность ассоциировать друг с другом.
51. Отличительные признаки фракций сывороточных белков:
высокая термоустойчивость;
отсутствие в их составе фосфора;
высокое содержание серосодержащих аминокислот;
высокое содержание пролина;
отсутствие способности к осаждению при pH 4,6.
49. Денатурация белка может явиться следствием:
механической обработки молока;
действия высоких температур;
действия высокоэнергетического излучения;
хранения молока в условиях низких положительных температурах;
59. Плотность молока в большей степени обусловлена:
содержания белков;
степени дисперсности белковой фазы;
содержания лактозы;
содержания жира;
содержания минеральных веществ.
51. Титруемая кислотность молозива очень высокая за счет большого содержания:
ферментов;
минеральных солей, белка;
лактозы;
жира;
белка.

Раздел 2. Условия получения доброкачественного молока

52. Какие операции входят в первичную обработку молока:
фильтрование;
пастеризация;
охлаждение;
хранение;
гомогенизация;
сепарирование.
53. Что понимается под бактерицидной фазой молока:
период интенсивного развития молочнокислой микрофлоры;
период отсутствия развития микрофлоры в результате использования ингибирующих веществ;
период отсутствия развития микрофлоры в результате действия естественных ингибиторов, содержащихся в молоке.
54. Необходимые условия удлинения бактерицидной фазы молока:
соблюдение санитарно-гигиенических требований при его получении;
освобождение от механических примесей;
использование консервирующих веществ;
предварительная тепловая обработка молока с целью уменьшения бактериальной обсемененности;
низкотемпературная (охлаждение до 4 ± 2 °С обработка молока.
55. Какие показатели качества поступающего на переработку молока контролируются ежедневно:
органолептические;
массовая доля белка;
массовая доля жира;
температура;
наличие ингибирующих веществ.
56. Какие показатели качества поступающего на переработку молока контролируются периодически:
титруемая кислотность;
плотность;
бактериальная обсемененность;
группа чистоты;
содержание соматических клеток.
57. Какова цель проведения пробы молока на пироксидазу:
для установления степени пастеризации молока;
установления добавления воды в молоко;
для установления гомогенизации молока.
58. Какова цель проведения пробы молока на фосфатазу:
косвенная характеристика бактериальной обсемененности;
определение термоустойчивость;
установление наличия ингибирующих веществ;
установление факта тепловой обработки молока при температуре 63°C и более;
установление факта тепловой обработки молока при температуре $35-45^{\circ}\text{C}$.
59. Какое молоко относится к аномальному:
с примесью молозива;
низкой термоустойчивости;
с примесью маститного молока;
молоко, имеющее выраженный кормовой привкус и запах;

-
- с примесью стародойного молока.**
60. Какие операции первичной обработки молока необходимо проводить в хозяйстве:
профильтровать;
пастеризовать;
охладить;
хранить в специально отведенном помещении;
хранить в охлажденном помещении, где одновременно могут быть любые продукты питания.
61. Что такое бактериальная фаза молока:
период интенсивного развития молочнокислой микрофлоры;
период отсутствия развития микрофлоры в результате использования ингибирующих веществ;
период отсутствия развития микрофлоры в результате действия естественных ингибиторов, содержащихся в молоке.
62. Необходимые условия удлинения бактерицидной фазы молока:
соблюдение санитарно-гигиенических требований при его получении;
освобождение от механических примесей, низкотемпературная (до 4 ± 2 °C) обработка молока
использование консервирующих веществ;
подогревание молока;
63. Механическое воздействие при перекачивании молока влияет на:
стабильность жировой эмульсии;
способность молока к сычужному свертыванию;
плотность молока;
термоустойчивость молока;
осмотическое давление молока.
64. Для чего используется показатель титруемой кислотности:
для установления сорта молока при его продаже молочным предприятиям и для выявления возможности пастеризации и переработки его на молочные продукты;
для установления плотности молока;
для определения массовой доли жира в молоке.
65. В каких порциях молока содержится больше жира:
в первых;
средних;
последних,
во всех порциях одинаковое.
66. В какой период лактации выделяется нормальное молоко:
в середине лактации;
в конце лактации;
в первые 5 дней лактации.
67. В какой период года ухудшается термоустойчивость молока:
в осенне-зимний период;
в летний период;
весенний период.
68. Какие составные части молока являются ценообразующими:
минеральные вещества;
белок, жир;
лактоза, белок, жир.
69. Какие виды трав способствуют приобретению неприятного запаха в молоке:
дикий чеснок, полынь, лютик;
клевер белый;

-
- травя луговая.
70. Какие корма способствуют повышению содержанию жира в молоке:
сено бобово-злаковое;
молодая трава;
жмых подсолнечниковый;
жом свекловичный.
71. Как влияет рацион на удой и повышение содержания жира в молоке:
снижает удой и повышает содержание жира;
снижает удой и снижает содержание жира;
повышает удой и содержание жира.
72. Что такое молоко:
продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;
жидкость с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученная от коров;
секрет молочной железы коров после механической очистки и охлаждения.
73. В каких случаях допускается предварительная термическая обработка молока в хозяйстве:
кислотности сырого молока от 19 до 21°Т;
хранение сырого молока более 6 час;
при перевозке сырого молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25%;
ни низком содержание жира в молоке;
при повышенном содержании соматических клеток.
74. Нормализация молока:
процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в сыром молоке или продуктах переработки молока для достижения показателей, установленных стандартами, сводами правил и т.д.;
процесс разделения сырого молока или продуктов переработки молока на две фракции с пониженным и повышенным содержанием жира;
добавление к сырому молоку воды.
75. При какой температуре осуществляется стерилизация молока:
100°С;
свыше 100°С;
95°С.
76. В каких пределах должна быть массовая доля белка в коровьем молоке согласно требованию ТР ТС 033/2013:
не менее 2,8%;
2,8–3,8%;
1–5%.
77. Какова минимальная массовая доля СОМО в сыром молоке должна быть по требованию ТР ТС 033/2013:
не менее 8,2%;
не менее 12,5%;
10–15%.
78. Параметры плотности сырого молока по требованию, установленного ТР ТС 033/2013:
1030,0 кг/м³ при температуре 20 °С и массовой доле жира 3,5 %);.

-
- не менее 1027,0 кг/м³ при температуре 20°С и массовой доле жира 3,5 %);**
- 79 Какова должна быть кислотность сырого молока по требованию, установленного ТР ТС 033/2013:
6,0–21,0;
20,0–25,0;
от 16,0 до 21,0 включ.
- 80 Какова должна быть бактериальная обсемененность сырого молока для высшего сорта по требованию, установленному ТР ТС 21/2011:
100 КОЕ/ см³;
200 КОЕ/ см³;
500 КОЕ/ см³;
- 81 Какое количество соматических клеток должно быть в сыром молоке для высшего сорта по требованию, установленному ТР ТС 21/2011:
200/см³;
400/см³
500/см³;
300/см³.
82. Базисная общероссийская норма массовой доли жира в молоке:
3,5 %;
3,4 %;
3,0 %.
83. Базисная общероссийская норма массовой доли белка в молоке:
3,9%;
3,8%;
3,0%.
84. О чем свидетельствует показатель плотности молока:
показатель, по которому судят о натуральности продукта;
показатель, по которому судят о чистоте молока;
показатель термоустойчивости молока.
85. Почему нельзя промывать доильные аппараты, особенно молокопроводы, сразу горячей водой: **это ведет к свертыванию и осаждению остатков органических веществ молока на стенках аппаратов и последующему образованию молочного «камня»**
это ведет к быстрому изнашиванию молочного оборудования;
увеличивает расходы воды на обслуживание доильной техники.
86. С какой целью необходимо быстрое охлаждение молока:
предупреждает размножение микроорганизмов, продляет его бактерицидную фазу;
способствует сохранению химического состава молока;
повышает содержание лактозы в молоке.
87. Основными технологическими показателями сырьевого молока являются:
термоустойчивость;
сычужная свёртываемость;
плотность;
механическая загрязнённость
титруемая кислотность;
общая бактериальная обсеменённость;
количество соматических клеток.
88. Перечислите физико-химические показатели молока, нормируемые ТР ТС 033/2013 :
массовая доля жира;
температура замерзания;
группа чистоты;

кислотность титруемая;
плотность;
массовая доля лактозы;
кислотность активная.

89. Какие операции включает первичная обработка молока:

очистку молока от посторонних примесей;
пастеризацию;
охлаждение;
хранение;
транспортирование;
нормализацию;
гомогенизацию.

90. В целях продления бактерицидной фазы молоко:

охлаждают;
подкисляют;
хранят при температуре свеженадоенного молока;
подвергают сепарированию;
фильтруют.

91. Бактерицидность молока обусловлена наличием в нем:

лактенина;
лизоцимов;
микроорганизмов;
иммунных тел;
минеральных веществ.

92. Пороки молока в зависимости от причин возникновения следующие:

кормового происхождения;
бактериального происхождения;
в зависимости от возраста коров;
зависимости от состава молока;
в зависимости экстерьерных особенностей коров.

Раздел 3. Раздел 3. Основы технологии молока и молочных продуктов

93. Какие факторы влияют на процесс сепарирования молока:

вязкость молока;
температура сепарирования;
скорость вращения барабана сепаратора;
размер жирового шарика;
концентрации лактозы;
химический состав жира.

94. Что может быть причиной повышения массовой доли жира в обезжиренном молоке:

увеличение количества подаваемого в сепаратор молока;
уменьшение количества подаваемого в сепаратор молока;
наличие примеси маститного молока;
наличие коагулированных частиц белка молока;
повышенная массовая доля белка в молоке.

95. Назовите оптимальную температуру сепарирования молока:

8–10 °С;
35–45 °С;
65–70 °С;
80–90 °С.

96. Как приготовить нормализованную смесь с меньшим содержанием жира, чем в исходное молоко:

-
- добавить воду;
добавить обезжиренное молоко;
добавить сыворотку подсырную;
добавить сыворотку творожную;
добавить пахту, полученную в производстве сладко-сливочного масла.
97. Для чего проводят гомогенизацию молока:
предотвратить отстаивание жира;
предотвратить коагуляцию белка при тепловой обработке;
улучшить органолептические свойства продукта;
повысить влагоудерживающую способность молочного сгустка;
повысить усвояемость продукта.
98. Назовите способы обработки молока, влияющие на изменение равновесия распределения жировых шариков в молоке (отстой сливок):
бактофугирование;
центробежная очистка;
гомогенизация;
ультрафильтрация.
99. Какие бактерии составляют микрофлору кефирных грибков:
молочнокислые стрептококки;
бифидобактерии;
ацидофильная палочка;
дрожжи;
уксуснокислые бактерии.
100. Какие микроорганизмы используются в составе заквасочных культур в производстве кисломолочных продуктов:
молочнокислые стрептококки;
ацидофильная и болгарская палочки;
пропионово-кислые бактерии;
плесени;
масляно-кислые бактерии.
101. Какой обработке подвергается молоко, предназначенное для приготовления лабораторной (материнской) закваски:
нагреванию до температуры сквашивания;
стерилизации;
пастеризации при 90–95 °С;
пастеризации при 90–95 °С с выдержкой не менее 30 мин;
кипячению в течении 10 мин.
102. Какие виды брожения используют в производстве кисломолочных напитков:
спиртовое;
масляно-кислое;
молочнокислое;
уксуснокислое;
пропионово-кислое.
103. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства питьевого молока:
оценка качества и приемка сырья;
резервирование сырья;
нормализация;
пастеризация;
заквашивание;
обезвоживание молочного сгустка;
удаление влаги из молока;

-
- получение концентрата жировой фазы.
104. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства кисломолочных напитков:
- оценка качества и приемка сырья;**
 - резервирование сырья;**
 - нормализация;**
 - пастеризация;**
 - заквашивание;**
 - обезвоживание молочного сгустка;
 - удаление влаги из молока;
 - получение концентрата жировой фазы
105. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства творога:
- оценка качества и приемка сырья;**
 - резервирование сырья;
 - нормализация;**
 - пастеризация;**
 - заквашивание;**
 - обезвоживание молочного сгустка;**
 - удаление влаги из молока;
 - получение концентрата жировой фазы.
106. Из приведенного перечня назовите основные операции, характерные для производства масла сливочного:
- оценка качества и приемка сырья;**
 - резервирование сырья;
 - нормализация;
 - пастеризация;**
 - заквашивание;
 - обезвоживание молочного сгустка;
 - удаление влаги из молока;
 - получение концентрата жировой фазы**
107. От чего зависит температура сквашивания молока закваской:
- вида закваски;**
 - состава закваски;**
 - массовой доли белка в продукте;
 - имеющегося оборудования;
 - кислотности исходного молока
108. Назовите продукт, для выработки которого гомогенизация нежелательна:
- ацидофилин;
 - молоко питьевое;
 - творог;**
 - ряженка
109. Главную роль в образовании структуры сметаны играет:
- казеин;
 - молочный сахар;**
 - молочный жир;
 - молочная кислота**
110. Освежающий, слегка острый вкус кефиру придают:
- молочная кислота;
 - этиловый спирт;**
 - углекислый газ;
 - диацетил;

ацетон.

112. Восстановленное молоко — это:

молоко, вырабатываемое из коровьего молока, подвергнутого тепловой обработке при температуре выше 100 °С;

молоко, содержащее повышенное количество сухих обезжиренных веществ за счёт добавления сгущённого обезжиренного молока;

молоко, вырабатываемое полностью или частично из сухого цельного или обезжиренного молока посредством растворения его в питьевой воде при температуре 45–50 °С и нормализации до требуемой жирности;

молоко, в котором доля жира доведена до 1,5, 2,5, 3,2, 3,5%.

113. Установите правильную последовательность операций при производстве сливок:

розлив; охлаждение (4–6 °С), гомогенизация, приёмка сырья, хранение,

контроль за содержанием жира, нормализация, пастеризация (78–80 °С, 15–20 с);

приёмка сырья, нормализация, гомогенизация, пастеризация (78–80 °С, 15–20 с, охлаждение, розлив, хранение

112. Назовите вид брожения, который сопровождается в сырах рваным рисунком, самоколом и неприятным прогорклым вкусом:

спиртовое;

молочнокислое;

маслянокислое;

пропионовокислое;

уксуснокислое.

113.. Высокие температуры пастеризации сливок при производстве масла объясняются:

большим содержанием жира в сливках;

необходимостью разрушения фермента липазы;

необходимостью разрушения фермента фосфатазы;

низким содержанием белка.

3.4. Перечень вопросов для самоконтроля по «Молочному делу»

Раздел 1. Молоко как сырьё для молочной промышленности.

1. Напишите последовательно средний химический состав основных компонентов молока: массовая доля жира, белка, лактозы, минеральных веществ.
2. Что входит в понятие сухое вещество?
3. Сколько в среднем содержится сухого вещества в коровьем молоке?
4. Что такое СОМО? Какими методами можно определить СОМО?
5. Какую форму имеют жировые шарики молока?
6. Из каких химических веществ состоит молочный жир?
7. На что распадается жир при гидролизе?
8. Какова средняя массовая доля белка в молоке?
9. Что такое белки молока?
10. Сколько аминокислот обнаружено в молоке?
11. Какие белки молока относят к сывороточным?
12. В каких случаях понижается плотность молока ?
13. От чего зависит титруемая кислотность молока?
14. Как изменяется плотность молока по периодам лактации?.
15. От чего понижается плотность молока?
16. От чего кислотность молозива очень высокая?
17. Каким путем можно выделить казеин?
18. Что представляет казеин молока, выделенный и обработанный спиртом?
19. Какие белки растворимы в воде, и выпадают в осадок при нагревании?
20. Напишите формулу молочного сахара.

-
21. Какой вид брожения используется при производстве кисломолочных продуктов?
 22. Среднее содержание кальция в коровьем молоке?
 23. Каково среднее количество фосфора в коровьем молоке?
 24. Под действием какого фермента происходит гидролиз жиров?
 25. Под действием, какого фермента происходит расщепление белка?
 26. Какой фермент расщепляет молочный сахар?
 27. Что понимается под точкой замерзания молока?
 28. При какой температуре кипит нормальное молоко?
 29. Каков цвет молока здоровых коров?
 30. Каков вкус молока?
 31. Назовите жирномолочные породы коров.
 32. Какова титруемая кислотность молозива?
 33. Что такое порок молока?
 34. Какое молоко называется молозивом?
 35. Какой цвет у молозива здоровой коровы?
 36. При помощи какого прибора можно определить плотность молока?
 37. Что такое бактериальная обсемененность молока?
 38. Что включает в себя органолептическая оценка молока?
 39. Чем обуславливается плотность молока?
 40. В каком случае понижается плотность молока?
 41. Какие химические вещества используются при определении массовой доли жира в молоке?
 42. Перечислите методы определения массовой доли жира в молоке.
 43. Назовите посторонние вещества, которые могут попасть в молоко?
 44. Назовите истинные компоненты молока?
 45. Чем отличается химический состав молока коров от женского?
 46. Различие химического состава нормального молока от молозива?
 47. Чем отличается стародойное молоко от нормального?
 48. Назовите отличительные признаки казеина от других основных белков молока?
 49. Назовите отличительные признаки фракций сывороточных белков.
 50. Почему происходит денатурация белка?
 51. От чего зависит плотность молока?
 52. От чего зависит титруемая кислотность молока?
 53. Чем обусловлены буферные свойства молока?
 54. Значение величины рН в молоке?

Раздел 2. Условия получения доброкачественного молока

55. Как операции входят в первичную обработку молока?
56. Что понимается под бактерицидной фазой молока?
57. Необходимые условия продления бактерицидной фазы молока.
58. Какие показатели качества поступающего на переработку молока контролируются ежедневно?
59. Какие показатели качества поступающего на переработку молока контролируются периодически?
60. Какова цель проведения пробы молока на пироксидазу?
61. Какова цель проведения пробы молока на фосфатазу?
62. Какое молоко относится к аномальному?
63. Какие операции первичной обработки молока необходимо проводить в хозяйстве?
64. Что такое бактериальная фаза молока?
65. Назовите необходимые условия удлинения бактерицидной фазы молока.
66. На что влияет механическое воздействие при перекачивании молока?
67. Для чего используется показатель титруемой кислотности?
68. В каких порциях молока содержится больше жира?

-
69. В какой период лактации выделяется нормальное молоко?
 70. В какой период года снижается термоустойчивость молока?
 71. Какие составные части молока являются ценообразующими?
 72. Какие виды трав способствуют приобретению неприятного запаха в молоке?
 73. Какие корма способствуют повышению содержанию жира в молоке?
 74. Как влияет рацион на удой и повышение содержания жира в молоке?
 75. Что такое молоко?
 76. В каких случаях допускается предварительная термическая обработка молока?
 77. Что такое нормализация молока?
 78. При какой температуре осуществляется стерилизация молока?
 79. В каких пределах должна быть массовая доля белка при идентификации сырого коровьего молока согласно требованию ТР ТС 033/2013?
 80. Какова минимальная массовая доля СОМО в сыром молоке должна быть по требованию ТР ТС 033/2013?
 81. Параметры плотности сырого молока по требованию, установленного ТР ТС 033/2013?
 82. Какова должна быть кислотность сырого молока по требованию, установленному ТР ТС 033/2013?
 83. Какова должна быть бактериальная обсемененность сырого молока для высшего сорта по требованию, установленному ТР ТС 21/2011?
 84. Какое количество соматических клеток должно быть в сыром молоке для высшего сорта по требованию, установленному ТР ТС 21/2011?
 85. Какова базисная общероссийская норма массовой доли жира в молоке?
 86. Какова базисная общероссийская норма массовой доли белка в молоке?
 87. О чем свидетельствует показатель плотности молока?
 88. Почему нельзя промывать доильные аппараты, особенно молокопроводы, сразу горячей водой?
 89. С какой целью необходимо быстрое охлаждение молока?
 90. Назовите основные технологические показатели сырьевого молока.
 91. Перечислите физико-химические свойства молока, нормируемые ТР ТС 033/2013?
 92. Какие операции включает первичная обработка молока?
 93. Что необходимо предпринять в целях продления бактерицидной фазы?
 94. Чем обусловлена бактерицидность молока?
 95. Назовите пороки молока в зависимости от причин их возникновения.
 96. Назовите причины появления пороков органолептических свойств молока.

Раздел 3. Основы технологии молока и молочных продуктов

97. Какие факторы влияют на процесс сепарирования молока?
98. Что может быть причиной повышения массовой доли жира в обезжиренном молоке при сепарировании?
99. Какова оптимальная температура сепарирования молока?
100. Расположите в порядке значимости факторы, влияющие на процесс сепарирования молока.
101. Как приготовить нормализованную смесь с меньшим содержанием жира, чем в исходном молоке?
102. Для чего проводят гомогенизацию молока?
103. Назовите способы обработки молока, влияющие на изменение равновесия распределения жировых шариков в молоке (отстой сливок).
104. Какие микроорганизмы используются в составе заквасочных культур в производстве кисломолочных продуктов?
105. Какие бактерии составляют микрофлору кефирных грибков?
106. Какой обработке подвергается молоко, предназначенное для приготовления лабораторной (материнской) закваски?
107. Какие виды брожения используют в производстве кисломолочных напитков?

108. Назовите основные операции, характерные для производства питьевого молока.
109. Назовите основные операции, характерные для производства кисломолочных напитков.
110. Назовите основные операции, характерные для производства творога.
111. Назовите основные операции, характерные для производства сгущенного молока молока:
112. Назовите основные операции, характерные для производства масла сливочного
113. От чего зависит температура сквашивания молока закваской?
114. Назовите продукт, для выработки которого гомогенизация нежелательна.
115. Что играет главную роль в образовании структуры сметаны?
116. Что придает освежающий, слегка острый вкус кефиру?
117. Вследствие чего получается резинистая консистенция творога и сыра?
118. Расположите в порядке следования основные стадии сычужного свертывания.
119. Что такое восстановленное молоко?
120. Установите правильную последовательность операций при производстве сливок.
121. Назовите вид брожения, который сопровождается в сырах рваным рисунком, самоколом и неприятным прогорклым вкусом.
122. Чем можно объяснить высокие температуры пастеризации сливок при производстве масла?
123. Назовите основные операции, используемые при производстве сливочного масла.
124. Перечислите последовательность операций при производстве белкового молока.

3.6. Типовые производственные задания

Задание 1.

Определите расчетным путем содержание лактозы в молоке, если плотность его составила 30 °А, а массовая доля жира – 4,0 %.

Задание 2.

Какой объем занимает 1 килограмм молока, имеющего плотность (г/см³): 1,0312; 1,030; 1,0292; 1,0285; 1,0268 и 1,0273.

Задание 3.

Определить плотность молока, если известны показания ареометра и температура молока:

Показания ареометра (°А)	Температура молока (°С)
31,5	16
26,5	24
30,5	11
29,5	20

Задание 4.

Определите расчетным путем содержание сухого вещества, если плотность его составила 30 °А, а массовая доля жира – 4,0 %.

Задание 5.

О чем свидетельствует, и что следует предпринять, если в молоке коров увеличено количество соматических клеток, сывороточных белков, хлоридов, повышена бактериальная обсемененность; уменьшено содержание жира, казеина, лактозы; понижена плотность и бактерицидная активность молока.

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Хромова Любовь Георгиевна
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Хромова Любовь Георгиевна
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Смотреть пункт 3.3 «Тестовые задания».

Рецензент: Ерофеев Р.Ю., заместитель начальника отдела развития животноводства департамента аграрной политики Воронежской области