

ВОПРОСЫ

текущего контроля знаний по дисциплине «Молочное дело» для студентов специальности 1-74 03 01 – зоотехния

Блок № 1

1. Значение молока и молочных продуктов
2. Химический состав коровьего молока
3. Органолептические и технологические свойства молока
4. Физико-химические свойства молока
5. Биологические и бактерицидные свойства молока
6. Состав, свойства и практическое использование молозива
7. Состав и свойства молока коз, овец, кобылиц
8. Несвойственные молоку компоненты. Характеристика, источники.
9. Классификация факторов, влияющих на состав и свойства молока
10. Физиологические факторы и их влияние на состав и свойства молока
11. Внешние факторы, влияющие на состав и свойства молока
12. Влияние условий получения молока на его состав и свойства
13. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока
14. Источники бактериального загрязнения молока
15. Правила получения молока
16. Технические требования СТБ 1598-2006 к качеству товарного молока
17. Требования СТБ 1598-2006 к органолептическим свойствам и составу товарного молока различных сортов
18. Требования СТБ 1598-2006 к физико-химическим свойствам товарного молока различных сортов
19. Требования СТБ 1598-2006 к биологическим свойствам товарного молока различных сортов
20. Молочный блок и его назначение
21. Технологические элементы первичной обработки молока
22. Приемка, учет и анализ молока в хозяйстве
23. Способы очистки молока от механических примесей в хозяйстве
24. Охлаждение и хранение молока в хозяйстве
25. Правила ухода за доильным оборудованием
26. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам для ухода за доильным оборудованием
27. Организационно-технологические мероприятия по снижению уровня соматических клеток в товарном молоке
28. Организационно-технологические мероприятия по снижению бактериальной обсемененности молока
29. Перевод молока из объемного в весовое выражение и вычисление количества чистого молочного жира (задача)
30. Определение средней жирности и зачетного веса молока (задача)
31. Определение сухого вещества и СОМО в молоке (задача)
32. Определение характера и степени фальсификации молока (задача)

Блок № 2

1. Сепарирование молока. Факторы, влияющие на степень обезжиривания
2. Гомогенизация и дезодорация молока
3. Пастеризация молока
4. Стерилизация молока
5. Характеристика пастеризованного питьевого молока и технология его изготовления
6. Характеристика стерилизованного питьевого молока и технология его изготовления

7. Сливки питьевые и технология их изготовления
8. Значение и классификация кисломолочных продуктов
9. Приготовление заквасок для кисломолочных продуктов
10. Общая технология изготовления кисломолочных продуктов
11. Технология производства сметаны
12. Технология творога и творожных изделий
13. Классификация масла и его химический состав
14. Способы изготовления масла
15. Технология производства масла способом сбивания
16. Технология производства масла способом преобразования высокожирных сливок
17. Классификация сыров и их характеристика
18. Требования к качеству молока для сыроделия
19. Общая технология сыроделия
20. Технология мягких сычужных и кисломолочных сыров
21. Технология плавленых сыров
22. Принципы и способы консервирования молока
23. Изготовление баночных молочных консервов
24. Технология сухих молочных продуктов
25. Технология мороженых молочных продуктов
26. Характеристика и использование обезжиренного молока
27. Характеристика и использование молочной сыворотки и пахты
28. Составление жирового баланса (задача)
29. Нормализация молока (задача)