

«МОЛОЧНОЕ ДЕЛО» (ВАРИАНТ 1)

<p>1. Среднее содержание воды в молоке составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 75,5 % 2. 85,5 % 3. 87,5 % 4. 91,3 % 	<p>8. Плотность коровьего молока колеблется в пределах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1,027 – 1,032 г/см³ 2. 1,023 – 1,027 г/см³ 3. 1,032 – 1,036 г/см³
<p>2. Содержание жира в молоке коров белорусской чернопестрой породы составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 3,2 – 3,5 % 2. 3,3 – 3,6 % 3. 3,6 – 3,8 % 	<p>9. Вкус, цвет, запах и консистенция молока относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. к физическим свойствам 2. к органолептическим свойствам 3. к технологическим свойствам
<p>3. Содержание минеральных веществ в молоке коров составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0,4 – 0,5 % 2. 0,5 – 0,6 % 3. 0,7 – 0,8 % 	<p>10. Факторы, влияющие на количество и соотношение компонентов молока, объединяются в следующие группы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. физические, технологические, химические 2. физиологические, внешние, связанные с условиями получения молока 3. организационные, технические, природно-климатические
<p>4. Жир в охлажденном молоке всплывает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. быстрее 2. медленнее 3. не всплывает 	<p>11. К факторам, влияющим на состав и свойства молока, связанным с условиями получения молока, относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кратность доения, скорость доения, полнота выдаивания, квалификация операторов 2. влажность воздуха, низкая температура окружающей среды, время суток 3. упитанность коров, продолжительность сухостойного периода, состояние здоровья
<p>5. Содержание белка в молоке коров белорусской чернопестрой породы составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 3,1 – 3,3 % 2. 2,8 – 3,0 % 3. 3,5 – 3,8 % 4. 2,5 – 2,8 % 	<p>12. Первые струйки молока сдаиваются в отдельную посуду с целью:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. удаления «бактериальной пробки» и диагностики мастита 2. удаления нежирного молока 3. удаления молока, имеющего повышенную кислотность
<p>6. Свойства коровьего молока подразделяются на:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. физические, химические, бактерицидные, органолептические, технологические 2. физические, химические, технологические 3. химические, органолептические, физические 	<p>13. С целью предупреждения развития микроорганизмов на доильном оборудовании и молочной посуде, их необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мыть горячей водой и просушивать на открытом воздухе 2. мыть с моющими средствами и дезинфицировать 3. мыть не реже одного раза в день
<p>7. Титруемая кислотность свежесцеженного коровьего молока находится в пределах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 16 – 18 °Т 2. 15 – 16 °Т 3. 18 – 20 °Т 4. 14 – 13 °Т 	<p>14. Важно для обмывания вымени коров необходимо менять:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. после подготовки каждой коровы 2. после подготовки 14 – 15 коров 3. по мере загрязнения, но не более, чем после подготовки 4 – 5 коров

<p>15. В результате первичной обработки молока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. улучшается его санитарно-гигиеническое состояние 2. изменяются состав и технические свойства 3. получают продукты с новыми свойствами 	<p>21. Пищевой продукт, получаемый из молока путем ферментативного свёртывания белков с последующей обработкой и созреванием, называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. творог 2. сыр 3. сметана
<p>16. Охлаждение молока применяется для:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. создания условий для развития микроорганизмов 2. продления сроков хранения молока и сохранения его качества 3. предотвращения отстаивания сливок 	<p>22. Обезжиренное молоко отличается от цельного:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. содержанием белка 2. содержанием жира 3. содержанием жира и белка
<p>17. Обеззараживание молока прогреванием при температуре 63 – 98 °С с определенной выдержкой это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сепарирование 2. пастеризация 3. стерилизация 	<p>23. Молочную сыворотку получают при производстве:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сыра, творога 2. масла, творога 3. сметаны, сливок
<p>18. Разделение молока на сливки и обезжиренное молоко называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. гомогенизация 2. сепарирование 3. пастеризация 	<p>24. Молочная лаборатория в хозяйстве необходима для:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. составления рецептов молочных продуктов 2. оценки качества молока 3. подготовки моющих и дезинфицирующих средств к работе
<p>19. Концентрированная жировая часть молока, полученная путем сепарирования, называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сметана 2. сливки 3. сливочное масло 	<p>25. На сколько групп чистоты подразделяют молоко по степени загрязнённости механическими примесями:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. две 2. три 3. четыре
<p>20. Скваживанием нормализованных пастеризованных сливок молочнокислой закваской получают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сливочное масло 2. кефир 3. сметану 	

МОЛОЧНОЕ ДЕЛО (ВАРИАНТ 2)

<p>1. Среднее содержание сухого вещества в молоке составляет:</p> <p>1. 11,5 % 3. 13,5 % 2. 12,5 % 4. 10,5 %</p>	8.	<p>Бактерицидные свойства молока это:</p> <p>1. способность молока препятствовать развитию микроорганизмов 2. наличие в молоке антибиотиков 3. наличие в молоке микроорганизмов</p>
<p>2. Содержание лактозы в молоке коров составляет:</p> <p>1. 3,5 – 3,8 % 2. 4,0 – 4,3 % 3. 4,6 – 4,8 %</p>	9.	<p>К технологическим свойствам молока относятся:</p> <p>1. плотность, кислотность, чистота 2. термоустойчивость, сычужная свёртываемость 3. бактериальная обсемененность, температура заморзания</p>
<p>3. Жир в молоке находится в виде:</p> <p>1. жировых шариков 2. жировых мицелл 3. жировых клеток</p>	10.	<p>С точки зрения изменения состава и свойств молока лактация делится на следующие периоды:</p> <p>1. молозивный; выделение нормального молока; получения стародойного молока 2. послеотельный; раздоя; запуска</p>
<p>4. Основными предшественниками молочного жира являются:</p> <p>1. незаменимые аминокислоты 2. заменимые аминокислоты 3. летучие жирные кислоты 4. углекислота</p>	11.	<p>К показателям, характеризующим санитарно-гигиеническое состояние молока, относятся:</p> <p>1. чистота, жирность, содержание белка, кислотность 2. бактериальная загрязнённость, чистота, кислотность, наличие возбудителей заболеваний 3. плотность, точка заморзания, точка кипения</p>
<p>5. В молоке содержатся следующие белки:</p> <p>1. казеин, альбумин, глобулин 2. альбумин, глобулин 3. казеин, альбумин</p>	12.	<p>Для предотвращения попадания в молоко микроорганизмов из воздуха, уборку помещений и раздачу пыльного корма проводят:</p> <p>1. за 1 – 1,5 часа до проведения доения коров или после него 2. во время доения коров 3. в ночное время</p>
<p>6. К химическим свойствам молока относятся:</p> <p>1. плотность, вязкость, рН 2. рН, титруемая кислотность, буферная ёмкость 3. титруемая кислотность, плотность, рН</p>	13.	<p>Подготовку к доению и доение коров проводят в следующей последовательности:</p> <p>1. обмывание вымени теплой водой; обтирание полотенцем или индивидуальной салфеткой; массаж вымени; сдаивание первых струек молока; установка доильных стаканов; доение; додой с массажем 2. массаж вымени; обмывание вымени теплой водой; обтирание полотенцем или индивидуальной салфеткой; сдаивание первых струек молока; установка доильных стаканов; доение; додой с массажем 3. сдаивание первых струек молока; массаж вымени; обмывание вымени теплой водой; обтирание полотенцем или индивид. салфеткой; установка доильных стаканов; доение; додой с массажем</p>
<p>7. К физическим свойствам молока относятся:</p> <p>1. рН, плотность, вязкость, температура заморзания 2. плотность, вязкость, температура заморзания, температура кипения 3. кислотность, плотность, температура заморзания, температура кипения</p>	14.	<p>Первичная обработка молока это:</p> <p>1. обработка молока, проведенная в хозяйстве 2. обработка молока, проведенная на перерабатывающем предприятии 3. обработка молока непосредственно перед употреблением в пищу</p>

<p>15. Очистку молока от механических примесей проводят следующими способами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фильтрование; центробежная очистка 2. отстаивание; подсытие 3. сепарирование; термическая обработка 	<p>21. Пахту получают при производстве:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. масла 2. сыра 3. творога
<p>16. Промежуток времени между выдаиванием и началом охлаждения молока не должен превышать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 – 3 часа 2. 20 – 30 минут 3. 1 – 2 часа 	<p>22. Помещение, предназначенное для первичной обработки молока на ферме, называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. молочно-товарным цехом 2. фермской молочной 3. фермской лабораторией
<p>17. Нагревание молока выше температуры кипения называется:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. стерилизация 2. пастеризация 3. гомогенизация 	<p>23. При оценке качества молока в хозяйстве объём объединённой пробы должен составлять:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 150 – 200 мл 2. 250 – 300 мл 3. 350 – 400 мл 4. 450 – 500 мл
<p>18. Какими способами можно готовить кисломолочные продукты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. высокотемпературным и низкотемпературным 2. термостатным и резервуарным 3. сквашивания и коагуляции 	<p>24. Какие химические реактивы используют для определения жирности молока кислотным методом?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. соляная кислота и изоамиловый спирт 2. серная кислота и изоамиловый спирт 3. серная кислота и этиловый спирт
<p>19. Какими способами изготавливают сливочное масло:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сбиванием молока; удалением влаги 2. сбиванием сливок; преобразованием сливок 3. топлением; плавлением 	<p>25. С какой периодичностью определяют кислотность молока при его реализации?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. в каждой партии 2. не реже одного раза в десять дней 3. по усмотрению покупателя
<p>20. Созревание сычужных сыров продолжается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. от 3 до 5 часов 2. от 3 до 5 суток 3. от 1 месяца до 1 года 	