***Выберите один правильный ответ***

1. ВО ВРЕМЯ ПЕРЕВОЗКИ ОХЛАЖДЕННЫХ СЫРОГО МОЛОКА, СЫРОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА, СЫРЫХ СЛИВОК К МЕСТУ ПЕРЕРАБОТКИ, НА МОМЕНТ НАЧАЛА ПЕРЕРАБОТКИ ИХ ТЕМПЕРАТУРА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ:
2. +4°С
3. +6°С
4. +8°С
5. +10°С
6. +12°С
7. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА МОЛОЧНОГО ЗАВОДА СОСТАВЛЯЕТ:
8. 50 м
9. 100 м
10. 300 м
11. 500 м
12. 1000 м
13. САНИТАРНЫЕ РАЗРЫВЫ МЕЖДУ ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ЗОНАМИ УЧАСТКА МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ:
14. 5 м
15. 10 м
16. 15 м
17. 20 м
18. 25 м
19. СПРАВКА ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА О ВЕТЕРИНАРНОМ БЛАГОПОЛУЧИИ МОЛОЧНЫХ ФЕРМ И КОМПЛЕКСОВ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ:
20. 1 раз в месяц
21. 1 раз в три месяца
22. 1 раз в полгода
23. 1 раз в год
24. 1 раз в 2 года
25. НОРМАЛИЗАЦИЯ МОЛОКА – ЭТО:
26. доведение жирности молока до определенной величины
27. раздробление жировых шариков
28. нагревание до 85–99°С без экспозиции
29. очистка от взвешенных частиц
30. растворение в воде сухих молочных продуктов при температуре 33-42°С
31. ГОМОГЕНИЗАЦИЯ МОЛОКА – ЭТО:
32. доведение жирности молока до определенной величины
33. раздробление жировых шариков
34. нагревание до 85–99°С без экспозиции
35. очистка от взвешенных частиц
36. растворение в воде сухих молочных продуктов при температуре 33-42°С
37. ГОМОГЕНИЗАЦИЯ МОЛОКА ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В:
38. доведении жирности молока до определенной величины
39. механической обработке под определенным давлением и температуре
40. нагревании до высоких температур
41. специальной очистке молока
42. добавлении консервантов
43. КРИТЕРИЕМ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПАСТЕРИЗАЦИИ СЛУЖИТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ В МОЛОКЕ НАЛИЧИЯ:
44. кишечной палочки
45. золотистого стафилококка
46. сальмонеллы
47. шигеллы
48. клебсиеллы
49. ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ОБСЕМЕНЕННОСТИ СЫРОГО МОЛОКА И СЛИВОК ПРОВОДИТСЯ ПРОБА:
50. на фосфатазу
51. Эбера
52. на шпильку
53. на кипячение
54. на редуктазу
55. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО, ТОПЛЕНОГО И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО (БЕЗ АСЕПТИЧЕСКОГО РОЗЛИВА) МОЛОКА:
56. 2±2°С
57. 4±2°С
58. 6±2°С
59. 8±2°С
60. ПРОДУКТ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЙ (С АСЕПТИЧЕСКИМ РОЗЛИВОМ) ХРАНЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ:
61. от 2 до 6°С
62. от 2 до 8°С
63. от 2 до 18°С
64. от 2 до 25°С
65. МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ОБЕЗЖИРЕННЫХ ВЕЩЕСТВ В КОРОВЬЕМ СЫРОМ МОЛОКЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ:
66. 5,8%
67. 8,2%
68. 10,1%
69. 12,4%
70. 15,6%

***Выберите несколько правильных ответов***

1. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СДАЧА МОЛОКА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ КОРОВ В ТЕЧЕНИЕ:
2. первых 3 дней после отела
3. первых 5 дней после отела
4. первых 7 дней после отела
5. последних 3 дней до отела
6. последних 5 дней до отела
7. последних 7 дней до отела
8. СТЕПЕНЬ БАКТЕРИАЛЬНОГО ОБСЕМЕНЕНИЯ СДАВАЕМОГО МОЛОКА В ЗНАЧИТЕЛЬНОЙ СТЕПЕНИ ЗАВИТИ ОТ:
9. условий доения
10. качества мытья вымени
11. времени года
12. количества кормов
13. состояния и качества молочной посуды и оборудования
14. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МОЛОКА В ХОЗЯЙСТВЕ ВКЛЮЧАЕТ:
15. фильтрацию
16. гомогенизацию
17. ультрапастеризацию
18. охлаждение
19. хранение
20. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ БАКТЕРИЦИДНОЙ ФАЗЫ МОЛОКА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ:
21. условиями доения
22. методами фильтрации
23. быстротой охлаждения
24. температурой охлаждения
25. первоначальным количеством микрофлоры в молоке
26. СЫРОЕ МОЛОКО ПОСЛЕ ДОЕНИЯ ДОЛЖНО НА ФЕРМЕ:
27. охладиться до температуры +2-+4°С
28. охладиться до температуры +2 -+6°С
29. охладиться до температуры +6 - +8°С
30. в течение 2 часов
31. в течение 4 часов
32. в течение 6 часов
33. ДО НАЧАЛА ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ СЫРОГО МОЛОКА:
34. при температуре 2±2°С
35. при температуре 4±2°С
36. при температуре 6±2°С
37. не более 12 ч. (включая время перевозки)
38. не более 24 ч. (включая время перевозки)
39. не более 36 ч. (включая время перевозки)
40. ЗОНЫ ТЕРРИТОРИИ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ:
41. предзаводская
42. производственная
43. бытовая
44. хозяйственно-складская
45. озеленения
46. строго режима
47. ОСНОВНЫМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ КАЧЕСТВА ЗАГОТАВЛИВАЕМОГО МОЛОКА ЯВЛЯЮТСЯ:
48. кислотность
49. пищевая ценность
50. степень чистоты
51. бактериальная обсемененность
52. зольность
53. МЕТОДЫ ОЧИСТКИ МОЛОКА НА МОЛОЧНЫХ ЗАВОДАХ:
54. фильтрация через металлические сетки
55. фильтрация через фильтрующие ткани
56. кипячение
57. сепарирование
58. добавление соды, перекиси водорода
59. ГОМОГЕНИЗАЦИЯ МОЛОКА ОБЕСПЕЧИВАЕТ:
60. равномерное распределение жира по всей массе молока
61. снижение бактериальной обсемененности
62. повышение вязкости
63. улучшение вкуса
64. улучшение усвояемости
65. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПАСТЕРИЗАЦИИ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПРОБАМ:
66. на редуктазу
67. на фосфатазу
68. на пероксидазу
69. на свободный аммиак
70. на серно-кислую медь
71. ДИЕТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ОБУСЛОВЛЕНЫ:
72. пептонизацией белков
73. наличием молочной кислоты
74. высоким содержание лактозы
75. наличием живых молочнокислых бактерий
76. наличием антибиотических веществ
77. образованием мелких, легкоусвояемых хлопьев
78. СПОСОБЫ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ:
79. резервуарный
80. кислотный
81. кислотно-сычужный
82. термостатный
83. клапанный
84. ПРИ РЕЗЕРВУАРНОМ СПОСОБЕ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ПРОИСХОДЯТ:
85. сквашивание до разлива
86. сквашивание после разлива
87. охлаждение и созревание до разлива
88. охлаждение и созревание после разлива
89. охлаждение и созревание после сквашивания
90. ПРИ ТЕРМОСТАТНОМ СПОСОБЕ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ПРОИСХОДЯТ:
91. сквашивание до разлива
92. сквашивание после разлива
93. охлаждение и созревание до разлива
94. охлаждение и созревание после сквашивания
95. маркировка и упаковка до сквашивания
96. ТИПЫ БРОЖЕНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ:
97. молочнокислое
98. муравьинокислое
99. маслянокислое
100. пропионовокислое
101. смешанное
102. ПРОДУКТЫ МОЛОЧНОКИСЛОГО БРОЖЕНИЯ:
103. кефир
104. ряженка
105. кумыс
106. сметана
107. творог
108. айран
109. ПРОДУКТЫ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ:
110. кефир
111. кумыс
112. мацони
113. йогурт
114. варенец
115. айран
116. ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ МОЛОЧНОКИСЛОГО БРОЖЕНИЯ СОДЕРЖАТ:
117. кефирные грибы
118. молочнокислый стрептококк
119. дрожжи
120. болгарскую палочку
121. молочнокислую палочку
122. ацидофильную палочку
123. ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ СПИРТОВОЕ БРОЖЕНИЕ, СОДЕРЖАТ:
124. кефирные грибы
125. молочнокислый стрептококк
126. дрожжи
127. болгарскую палочку
128. молочнокислую палочку
129. ацидофильную палочку
130. СПОСОБЫ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ТВОРОГА:
131. резервуарный
132. кислотный
133. кислотно-сычужный
134. термостатный
135. клапанный
136. ВАРЕНЕЦ ПРОИЗВОДЯТ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА:
137. предварительно стерилизованного
138. топленого
139. пастеризованного
140. при добавлении термофильных молочнокислых стрептококков
141. при добавлении болгарской палочки
142. при добавлении дрожжей
143. РЯЖЕНКУ ПРОИЗВОДЯТ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА:
144. предварительно стерилизованного
145. топленого
146. пастеризованного
147. при добавлении термофильных молочнокислых стрептококков
148. при добавлении болгарской палочки
149. при добавлении дрожжей
150. КУМЫС ГОТОВЯТ:
151. из коровьего молока
152. из козьего молока
153. из кобыльего молока
154. путем молочнокислого брожения
155. путем смешанного брожения
156. СМЕТАНУ ПОЛУЧАЮТ:
157. из стерилизованного молока
158. из пастеризованного молока
159. из сливок
160. с использованием лактококков, молочнокислых стрептококков
161. с использованием кефирных грибков и болгарской палочки
162. МОЛОЧНОКИСЛЫЕ СТРЕПТОКОККИ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ:
163. айрана
164. варенца
165. кумыс
166. ряженки
167. сметаны
168. творога
169. МЕТОДЫ ПОСОЛКИ СЫРА:
170. сухой
171. мокрый
172. сычужный
173. дифференцированный
174. комбинированный
175. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРА В ОСНОВНОМ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ:
176. сорбиновая кислота
177. хлористый кальций
178. крахмал
179. сычужный фермент
180. краситель аннато
181. ДО НАЧАЛА ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ СЫРОГО МОЛОКА, СЫРОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА, СЫРЫХ СЛИВОК, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА:
182. при температуре 4°С ±2°С
183. при температуре 6°С±2°С
184. при температуре 8°С±2°С
185. не более 24 ч. (включая время перевозки)
186. не более 36 ч. (включая время перевозки)
187. ДОПУСКАЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА СЫРОГО МОЛОКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПАСТЕРИЗАЦИЯ, ИЗГОТОВИТЕЛЕМ В СЛУЧАЯХ:
188. кислотности от 17°Т до 19°Т
189. кислотности от 19°Т до 21°Т
190. кислотности от 21°Т до 23°Т
191. хранения более 6 ч. без охлаждения
192. хранения более 12 ч. без охлаждения
193. ФОРМЫ ОЦЕНКИ (ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСВИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА:
194. техническая экспертиза
195. декларирование соответствия
196. производственный контроль
197. государственная регистрация
198. ветеринарно-санитарная экспертиза
199. СРОКИ ДЕЙСТВИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ВЫПУСКАЕМОЙ СЕРИЙНО, СОСТАВЛЯЮТ:
200. не более 1 года
201. не более 2 лет
202. не более 3 лет
203. не более 4 лет
204. не более 5 лет

***Определите правильную последовательность***

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ПИТЬЕВОГО МОЛОКА:
2. упаковка и маркировка
3. нормализация
4. охлаждение и розлив
5. хранение и транспортировка готового продукта
6. прием и определение качества
7. тепловая обработка
8. очистка
9. гомогенизация
10. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ РЕЗЕРВУАРНЫМ СПОСОБОМ:
11. разлив
12. подготовка молока
13. заквашивание и сквашивание
14. укупорка и маркировка
15. охлаждение и созревание
16. охлаждение молока до температуры заквашивания
17. хранение
18. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ТЕРМОСТАТНЫМ СПОСОБОМ:
19. маркировка и упаковка
20. охлаждение молока до температуры заквашивания и заквашивание
21. разлив
22. охлаждение и созревание
23. сквашивание
24. подготовка молока
25. хранение
26. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ:
27. расфасовка и упаковка
28. прием молока, оценка качества, нагревание молока (до 40-45°С)
29. заквашивание и сквашивание сливок
30. охлаждение, созревание
31. сепарирование и очистка молока
32. нормализация и пастеризация сливок (с гомогенизацией и без)
33. хранение
34. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА:
35. самопрессование и прессование
36. подготовка молока
37. заквашивание и сквашивание
38. охлаждение
39. расфасовка, упаковка
40. разлив сгустка в мешочки
41. хранение
42. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА:
43. созревание и отделка
44. подготовка молока, заквашивание
45. хранение
46. формирование сырной массы, прессование
47. свертывание молока, разрезание и обработка сгустка
48. посолка
49. внесение хлористого кальция, сычужного фермента