

ФИО _____

ПМ.01 Механическая обработки молока и сливок

Часть А. выбрать правильный вариант ответа

1. Какая операция предназначена для разделения молока на сливки и обезжиренное молоко?

- 1) пастеризация; 2) сепарирование; 3) гомогенизация.

2. Какое оборудование используют для дробления жировых шариков?

- 1) пастеризатор; 2) гомогенизатор; 3) сепаратор.

3. Что такое фильтрование молока?

- 1) очистка молока от механических примесей; 2) стабилизация жировой эмульсии;
3) диспергирование молочного жира.

4. Чем регулируется производительность шестерёнчатого насоса?

- 1) поворотом крышки; 2) изменением напора жидкости;
3) изменением температуры жидкости.

5. Как называется способ разделения растворов через полупроницаемые мембраны с порами диаметром менее 50 нм под давлением 1-10 МПа?

- 1) обратный осмос; 2) электродиализ; 3) ультрафильтрация.

6. По какой причине вибрирует сепаратор во время работы?

- 1) загрязнены тарелки в барабане; 2) низкая температура молока;
3) износились детали центробежной муфты.

7. С какой целью в барабан сепаратора перед работой подают воду?

- 1) для промывки; 2) проверить герметичность; 3) оба ответа верны.

8. Какой вид сепаратора предпочтительнее использовать с гигиенической точки зрения?

- 1) открытый; 2) полугерметичный; 3) герметичный.

9. Какая молочная арматура относится к распределительной?

- 1) кран проходной; 2) тройник; 3) вентиль.

10. Какова предельная кислотность молока, направляемого на сепарирование?

- 1) 18 °Т; 2) 19 °Т; 3) 20 °Т.

11. Что можно использовать в качестве компонента нормализации для снижения массовой доли жира в цельном молоке?

- 1) сливки; 2) обрат; 3) более жирное молоко.

12. Какой прибор используют для определения плотности молока?

- 1) лактоденсиметр; 2) прибор Тернера; 3) редуктажник.

13. Как изменяется консистенция сливок после гомогенизации?

- 1) не изменяется; 2) становится более вязкой; 3) становится менее вязкой.

14. Какое влияние оказывает гомогенизация на процесс усвоения молока в организме?

1) никакого; 2) облегчает усвоение; 3) затрудняет усвоение.

15. От какого фактора зависит эффективность гомогенизации молока?

1) кислотности молока; 2) вязкости молока; 3) давления.

16. Какой насос используется для подачи молока в гомогенизирующую головку?

1) плунжерный; 2) вакуумный; 3) мембранный.

17. На каком приборе гомогенизатора указано предельно допустимое давление гомогенизации?

1) на предохранительном клапане; 2) на гомогенизирующей головке; 3) на манометре.

18. Какова периодичность контроля сливок для нормализации молока?

1) ежедневно; 2) раз в декаду; 3) раз в месяц.

19. Какими бывают фильтры по конструкции?

1) цилиндрические; 2) эллиптические; 3) шаровидные.

20. От какого фактора в наибольшей степени зависит эффективность гомогенизации молока?

1) состава молока; 2) конструкции гомогенизатора; 3) м.д.ж. молока.

21. Какова периодичность контроля эффективности гомогенизации?

1) ежедневно; 2) раз в декаду; 3) раз в месяц.

22. Через сколько часов непрерывной работы проводят санитарную обработку гомогенизаторов?

1) 3-4 часа; 2) 4-6 часов; 3) 6-8 часов.

Отчет о выполнении заданий выслать мастеру на электронную почту

до 26 марта 2020. Адрес был указан ранее.