**ОГБПОУ ИКПП**

РАССМОТРЕНО: УТВЕРЖДАЮ:

на заседании зам. директора по УПР

методической комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

**Профессия СПО «Технология молока и молочных продуктов»**

**Предмет ПМ06**

**Группа 16**

**Экзаменационный билет №1**

* 1 Заполнить товарно-транспортную накладную
* 2.Аппаратурно-технологическая схема производства творога с использованием ванн-сеток.

 3. Поступило на предприятие 3500 кг молока с м.д.ж 3,8%. Определите массу сливок м.д.ж 30%, полученных от его сепарирования с учетом потерь.

**Экзаменационный билет №2**

* 1. Механизированная линия производства зернового творога.
	2. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.
* 3.Поступило на предприятие 6500 кг молока с м.д.ж 3,9%. Определите количество обезжиренного молока и сливок м.д.ж 35%, полученных от его сепарирования с учетом потерь

**Экзаменационный билет №3**

1.Технологическая схема производства жидких стерилизованных продуктов детского питания.

2.Санитарная обработка оборудования, инвентаря.

 3. Определите массу нормализованного молока м.д.ж. 2,5 % полученного из цельного молока массой 10 тонн, жирностью 3,5 %. Нормализация смешением

**Экзаменационный билет №4**

 1.Производственные этапы сухой молочной смеси.

 2. Гомогенизатор. Виды. Принцип работы.

 3.Поступило на предприятие 3500 кг молока с м.д.ж 3,8%. Определите массу сливок м.д.ж 30%, полученных от его сепарирования с учетом потерь.

**Экзаменационный билет №5**

 1Вакуумочная (варочная) емкость. Для чего используется, Принцип работы..

 2.Технологический процесс изготовления кисломолочных, жидких пастообразных продуктов детского питания.

 3. Поступило на предприятие 6500 кг молока с м.д.ж 3,9%. Определите количество обезжиренного молока и сливок м.д.ж 35%, полученных от его сепарирования с учетом потерь

**Экзаменационный билет №6**

1.Аппаратурно- технологическая схема производства сметаны резервуарным способом.

2.Контроль качества сырья поступающего на производство кисломолочных и детских молочных продуктов.

3. Определите массу нормализованного молока м.д.ж. 2,5 % полученного из цельного молока массой 10 тонн, жирностью 3,5 %. Нормализация смешением

**Экзаменационный билет №7**

1.Порядок приготовления производственной закваски.

2.Мойка и дезинфекция технологического оборудования.

 3. Поступило на предприятие 3500 кг молока с м.д.ж 3,8%. Определите массу сливок м.д.ж 30%, полученных от его сепарирования с учетом потерь.

**Экзаменационный билет №8**

* 1. Порядок проведения мойки оборудования.
	2. Пастеризационно- охладительная установка для кисломолочных продуктов. Принцип работы.
	3. Поступило на предприятие 3500 кг молока с м.д.ж 3,8%. Определите массу сливок м.д.ж 30%, полученных от его сепарирования с учетом потерь.

**Экзаменационный билет №9**

1.Приемка молока на предприятиях из автомобильных молочных цистерн.

2.Порядок приготовления производственной закваски.

 3. Определите массу нормализованного молока м.д.ж. 2,5 % полученного из цельного молока массой 10 тонн, жирностью 3,5 %. Нормализация смешением

**Экзаменационный билет №10**

1.Виды загрязнений в молочной промышленности.

2.Назначение и порядок проведения гомогенизации в молочной промышленности.

3. Определите массу нормализованного молока м.д.ж. 3,5 % полученного из цельного молока массой 20 тонн, жирностью 4 ,5 %. Нормализация смешением

Э**кзаменационный билет №11**

1.Эмульсор.Принцып работы.

2.Мембранные методы разделения и концентрирования.

3.По какому принципу классифицируются сепараторы.

**Экзаменационный билет №12**

1. В чем сущность процесса сепарирования.
2. Порядок приготовления производственной закваски.
3. Определите массу нормализованного молока м.д.ж. 2,5 % полученного из цельного молока массой 10 тонн, жирностью 3,5 %. Нормализация смешением

**Экзаменационный билет №13**

1.Приемка молока на предприятиях из автомобильных молочных цистерн.

2. Вакуумочная (варочная) емкость. Для чего используется, Принцип работы.

 3. Поступило на предприятие 3500 кг молока с м.д.ж 3,8%. Определите массу сливок м.д.ж 30%, полученных от его сепарирования с учетом потерь.

**Экзаменационный билет №14**

1. Гомогенизатор. Виды. Принцип работы.

 2. Технологический процесс изготовления кисломолочных, жидких пастообразных продуктов детского питания.

3.Поступило на предприятие 5500 кг молока с м.д.ж 2,8%. Определите массу сливок м.д.ж 30%, полученных от его сепарирования с учетом потерь.

**Экзаменационный билет №15**

1. Аппаратурно- технологическая схема производства сметаны резервуарным способом.
2. По какому принципу классифицируются сепараторы.
3. Определите массу нормализованного молока м.д.ж. 2,5 % полученного из цельного молока массой 10 тонн, жирностью 3,5 %. Нормализация смешением