



Програма для проведення вступних іспитів

Ступінь магістра

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки молока»

1. Бактерицидна фаза молока. Чинники, які її обумовлюють.
2. Санітарно-гігієнічні умови одержання молока на фермах.
3. Гомогенізація, сутність процесу, способи. Ефективність гомогенізації, режими, чинники, що впливають на процес гомогенізації.
4. Теоретичне обґрунтування процесу пастеризації.
5. Чинники, що впливають на процес миття і дезінфекції. Вимоги до миючих і дезінфікуючих засобів.
6. Зміни компонентів молока в результаті температурного впливу.
7. Сепарування молока, основні закономірності процесу. Чинники, що впливають на процес сепарування молока.
8. Транспортування молока, порівняльна характеристика різноманітних засобів перевезень.
9. Способи виробництва заквасок і їх порівняльна характеристика.
10. Як впливає процес пастеризації на вітамінний склад молока.
11. Обґрунтування режимів пастеризації молока для різних галузей молочної промисловості.
12. Сезонні зміни складу і властивостей збираного молока і їх значення у виробництві молочних продуктів.
13. Описати вплив складу молока, що приймається, на його гатунок і оплату.
14. Показники, що характеризують якість молока. Вимоги до молока при заготівлі. Державний стандарт на закуплене молоко.
15. Первинне оброблення молока.
16. Стерилізація молока, мета, задачі, режими.
17. Вади сирого молока, які можна виправити, та методи їх виправлення.
18. Теоретичне обґрунтування процесу сепарування. Класифікація сепараторів, їх конструктивні відмінності.
19. Інактивація мікрофлори молока фізичними і хімічними способами.
20. Первинне оброблення молока. Бактерицидна фаза молока, чинники, які впливають на її тривалість.
21. Вимоги до миючих і дезінфікуючих засобів. Сучасні методи організації санітарної обробки.
22. Вади сирого молока і причини, що їх викликають. Які вади і яким чином можна виправити?

23. Анормальне молоко, методи визначення, умови приймання, використання і утилізації.
24. Механічне оброблення молока. Способи очищення молока. Фактори, що впливають на процес сепарування молока.
25. Конструктивні відмінності і переваги сепараторів з безперервним вивантаженням осаду.
26. Способи визначення ефективності гомогенізації. Обґрунтування вибору способу.
27. Вимоги до молока як сировини для молочної промисловості.
28. Вплив зоотехнічних чинників на якість молока, що заготовлюється.
29. Матеріальний баланс у молочної промисловості. Нормативні витрати сировини на одиницю готової продукції.
30. Фактори, які впливають на процес миття та дезінфекції.
31. Технологія виробництва вершкового масла збиванням вершків (безперервний спосіб). Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві цього продукту.
32. Технологія вершкового масла збиванням вершків (періодичний спосіб). Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з вказівкою режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві і зберіганні вершкового масла.
33. Технологія пряженого молока. Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві і зберіганні топленого молока.
34. Технологія згущеного молока з цукром. Навести технологічну схему у векторному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві цього продукту.
35. Технологія морозива. Навести технологічну схему у апаратурному і векторному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні процеси при виробництві морозива.
36. Технологія кефіру. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві кефіру.
37. Технологія плавлених сирів. Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення.
38. Технологія розсільних сирів. Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і мікробіологічні процеси при виробництві цієї групи сирів.
39. Технологія сирів із підвищеним рівнем молочнокислого бродіння на прикладі сиру «Чеддер». Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і мікробіологічні процеси при виробництві і визріванні цієї групи сирів.
40. Технологія виробництва кисломолочного сиру традиційним способом. Навести технологічну схему у векторному та апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві і зберіганні кисломолочного сиру кислотнo-сичужним способом.
41. Технологія стерилізованого молока методом одноступеневої стерилізації. Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів.

- Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати зміни компонентів молока внаслідок теплової дії.
42. Технологія виробництва кисломолочного сиру роздільним способом. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів обробки. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві і зберіганні кисломолочного сиру.
 43. Технологія ряжанки. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві і зберіганні ряжанки.
 44. Технологія виробництва масла перетворенням високожирних вершків. Сутність процесу перетворення високожирних вершків. Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси виробництва і зберіганні масла.
 45. Технологія сухого незбираного молока. Навести технологічну схему у векторному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і мікробіологічні процеси при виробництві цього продукту.
 46. Технологія сухого молока підвищеної розчинності. Описати способи підвищення розчинності сухих молочних продуктів. Привести технологічну схему у векторному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення.
 47. Технологія сирів із високою температурою другого нагрівання. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати мікробіологічні і біохімічні процеси при виробництві і визріванні цієї групи сирів.
 48. Технологія виробництва кисломолочного сиру на сировиготовлювачах ВНІМІ. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві і зберіганні кисломолочного сиру.
 49. Технологія згущеного стерилізованого молока. Привести технологічну схему у векторному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні процеси при виробництві цього продукту.
 50. Технологія йогурту. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві йогурту.
 51. Технологія м'яких сирів. Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з вказівкою режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві м'яких сирів.
 52. Технологія сметани. Навести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві і зберіганні сметани.
 53. Технологія простокваші. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес при виробництві і визріванні кислого молока.
 54. Технологія вітамінізованого молока. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з

- обґрунтуванням режимів оброблення. Описати вплив тривалості нагріву на вітамінний склад молока.
55. Технологія виробництва кисломолочного сиру на лінії Я9-ОПТ. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні і біохімічні процеси при виробництві і зберіганні кисломолочного сиру.
 56. Технологія сирів із підвищеним рівнем молочнокислого бродіння на прикладі російського сиру. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати мікробіологічні і біохімічні процеси при виробництві і визріванні цієї групи сирів.
 57. Особливості технології згущеного молока з цукром безперервним способом. Привести технологічну схему у векторному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення.
 58. Технологія стерилізованого молока методом двохступеневої стерилізації. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати зміни компонентів молока внаслідок теплової дії.
 59. Особливості технології згущеного молока з цукром і наповнювачами. Навести технологічну схему у векторному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати фізико-хімічні процеси при виробництві і зберіганні цих продуктів.
 60. Технологія сирів з низькою температурою другого нагрівання. Привести технологічну схему у векторному і апаратурному виконанні з позначенням режимів. Описати технологічний процес з обґрунтуванням режимів оброблення. Описати мікробіологічні і біохімічні процеси при виробництві і визріванні цієї групи сирів.