Министерство образования, науки и молодёжной политики Республики Коми

ГПОУ « Коми республиканский агропромышленный техникум

**МДК.03.01. Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты**

Контрольная работа для студентов - заочников 4 курса специальности

19.02.07.Технология молока и молочных продуктов

Цель контрольной работы состоит в закреплении теоретических знаний и практических навыков в работе с литературой, технологии производства сливочного масла и продуктов из пахты, расчете нормализации смеси для производства продуктов.

Цель работы реализуется посредством индивидуального выполнения каждым студентом 3 заданий теоретической части. Номера заданий определяются по последней цифре шифра студента.

Основные требования к оформлению контрольной работы.

Контрольная работа излагается без сокращения слов, на одной стороне белой бумаги формата А-4 (297x210 мм), объем 15 - 20 страниц. Поля страницы – обычные.

**Вопросы теоретической части**

1. Классификация ассортимент масла из коровьего молока, предложенная ВНИИМС.
2. Технология сверхлегкого сливочного масла «Эдельвейс».
3. Технологический процесс производства мягкого масла.
4. Особенности технологии кулинарного масла.
5. Особенности технологии консервного масла
6. Основные направления промышленной переработки пахты.
7. Технология производства сквашенных продуктов из пахты.
8. Растительные жиры и аналоги молочного жира, характеристика растительных жиров.
9. Технология пищевых растительных жиров.
10. Порок сливочного масла пригорелый привкус, привкус растопленного масла.
11. Порок сливочного масла мягкое масло.
12. Порок сливочного масла кормовые привкусы, нечистый вкус и запах.
13. Порок сливочного масла мучнистая консистенция.
14. Порок сливочного масла штафф.
15. Порок сливочного масла металлический вкус.
16. Порок сливочного масла крошливая консистенция
17. Порок сливочного масла затхлый привкус. Сбивание сливок.
18. Порок сливочного масла затхлый привкус. Физическое созревание сливок.
19. Порок сливочного масла слоистость масла. Дезодорация сливок
20. Фасовка, упаковка и маркировка сливочного масла
21. Ассортимент упаковки, используемой для фасования сливочного масла и спредов. Характеристика, приемущества.
22. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания сливкосозревательные аппараты.
23. Характерные неисправности в работе сливкосозревательные аппараты.
24. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания маслоизготовитель периодического действия.
25. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания маслоизготовителъ непрерывного действия.
26. Характерные неисправности в работе маслоизготовителя периодического действия.
27. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания Сепаратор для высокожирных сливок.
28. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания Вакуум-дезодорационная установка.
29. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания Цилиндрический маслообразователь.
30. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания Пластинчатый маслообразователъ.
31. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания Гомогенизатор-пластификатор.
32. Поточные линии производства масла методом «сбивания».
33. Поточные линии производства масла методом «преобразования высокожирных сливок».
34. Основные расчеты маслообразователей.
35. Устройство и принцип работы модернизированного пластинчатого маслообразователя Р3-ОУА-2М.
36. Автомат для фасовки сливочного масла в короба ORG.
37. Устройство и работа оборудования для фасовки и упаковки вязкопластинчатых и твердых молочных продуктов.
38. Вакуум-упаковочные машины. Перспективные упаковочные автоматы.
39. Технологический расчет оборудования для производства сливочного масла.