

**ÔN TẬP**  
**MÔN CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN SỮA**  
**Học kỳ II năm học 2021 - 2022**

**Hình thức thi:** Tự luận

**Thời gian làm bài:** 60 phút

**Không được sử dụng tài liệu**

**Nội dung trọng tâm:**

- Tổng quan về thành phần hóa học và hệ vi sinh vật của sữa.
- Thu nhận, vận chuyển và bảo quản sữa tươi nguyên liệu.
- Các quá trình – thiết bị cơ bản trong công nghệ chế biến sữa.
- Kiểm tra chất lượng nguyên liệu, thành phẩm sữa.
- Công nghệ sản xuất sữa tươi thanh trùng.
- Công nghệ sản xuất sữa tươi tiệt trùng.
- Công nghệ sản xuất sữa đặc có đường.
- Công nghệ sản xuất sữa chua và sữa chua uống.
- Bài tập tiêu chuẩn hóa.

**Kết cấu đề thi:** Đề thi gồm 2 phần

***Phần kiến thức cơ bản (8 điểm)***

Gồm 5 câu hỏi:

- Câu 1 (3 điểm): Thuyết minh và phân tích sơ đồ công nghệ (dưới dạng mô hình thiết bị).
- Câu 2 (2 điểm): Xây dựng, thuyết minh và phân tích sơ đồ công nghệ (dưới dạng sơ đồ khối).
- Câu 3 (1 điểm): Nhận diện, trình bày cấu tạo, nguyên lý hoạt động của thiết bị.
- Câu 4 (1 điểm): Các chỉ tiêu chất lượng cần kiểm tra đối với sữa tươi nguyên liệu, sữa tươi thanh trùng, sữa tươi tiệt trùng, sữa đặc có đường.
- Câu 5 (1 điểm): Bài tập tiêu chuẩn hóa

***Phần kiến thức nâng cao (2 điểm)***

Gồm 1 câu hỏi, thuộc nội dung trọng tâm đã nêu