

ÔN TẬP
MÔN CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN VÀ KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG SỮA
Học kỳ I năm học 2019-2020

Hình thức thi: Tự luận

Thời gian làm bài: 45 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 (7 điểm)

Gồm 5 câu hỏi:

- Câu 1 (2,5 điểm): Thuyết minh và phân tích sơ đồ công nghệ (dưới dạng mô hình thiết bị).
- Câu 2 (1,5 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 (3 điểm)

Gồm 2 câu hỏi, thuộc nội dung trọng tâm đã nêu