***Гигиена получения и переработки молока***

**Вопросы для промежуточного контроля знаний**

1. Какие требования необходимо соблюдать при работе в молочной лаборатории?
2. Каким должно быть материальное оснащение молочной лаборатории?
3. Какие химические вещества необходимо иметь в лаборатории для подготовки посуды к работе?
4. Как необходимо правильно готовить хромовую смесь?
5. Как правильно мыть стеклянную посуду (пипетки, колбы, стаканы и т.п.)?
6. Правила работы с жиромерами;
7. Правила работы с ареометрами;
8. Правила обращения с технологическими весами.
9. Какими свойствами характеризуется доброкачественное молоко?
10. Какую цель преследует первичная обработка молока?
11. Какие процессы включает в себя первичная обработка молока, полученного от здорового стада?
12. По какой схеме обрабатывают молоко, полученное от больных коров?
13. Какие фильтры используют для удаления механических примесей из молока?
14. Какой температурный режим используют для охлаждения молока?
15. Перечислите оборудование, используемое для охлаждения молока в хозяйствах;
16. В каких случаях используют пастеризацию молока?
17. Какие температурные режимы используют при пастеризации молока, полученного от больных животных?
18. При каких условиях молоко считается хорошим по бактериальной чистоте?
19. Как можно подразделить методы контроля санитарного состояния молочного оборудования?
20. Суть визуального метода контроля санитарного состояния молочного оборудования;
21. В чем заключается суть биологического контроля санитарного состояния молочного оборудования?
22. По каким показателям оценивают санитарное состояние молочного оборудования?
23. В каком случае оценка считается хорошей?
24. В каком случае оценка санитарного состояния молочной посуды и доильного оборудования признается удовлетворительной и неудовлетворительной?
25. Перечислите средства санитарного ухода за молочным оборудованием;
26. Какова последовательность мойки доильных установок без циркуляционного приспособления?
27. Какие правила личной гигиены должны выполнять все работники молочных ферм?
28. Каковы требования к личной гигиене работников предприятий молочной промышленности?
29. Какое количество баллов максимально можно присвоить первой группе санитарно-эпидемиологических факторов риска на молзаводе?
30. Соблюдение каких трех правил составляет первую группу санитарно-эпидемиологических факторов риска?
31. Какое количество баллов максимально можно присвоить второй группе санитарно-эпидемиологических факторов риска на молзаводе (за тепловую обработку и хранение охлажденного пастеризованного молока)?
32. Соблюдение каких правил регламентируется второй группой факторов риска?
33. Какое количество баллов максимально можно присвоить второй группе санитарно-эпидемиологических факторов риска при производстве кисломолочных продуктов – напитков, сметаны, творога и творожных изделий?
34. Соблюдение каких правил при розливе молока и кисломолочных напитков регламентируется четвертой группой факторов риска?
35. Какое количество баллов максимально можно присвоить пятой группе санитарно-эпидемиологических факторов риска при оценке санитарного благоустройства и содержания предприятия?
36. Каким количеством баллов максимально можно оценить соблюдение правил санитарной обработки технологического оборудования и инвентаря, наличие, использование и хранение комплектов санитарной одежды для мойщиков, принятие предупредительных мер по борьбе с мухами, тараканами, грызунами?
37. Соблюдение каких правил предусмотрено шестой группой факторов риска и каким количеством баллов их максимально можно оценить?
38. Какие комплексные факторы санитарно-эпидемиологического риска возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, на ваш взгляд, наиболее важны?

 **Вопросы для итогового контроля знаний**

1. Санитарно-гигиенические требования при получении молока-сырья на

фермах;

2**.** Санитарно-гигиенические требования при переработке молока на

 молокоперерабатывающих предприятиях**;**

* 1. Классификация способов дезинфекции воздушной среды

производственных помещений и наружной поверхности технологического оборудования на молочных заводах;

1. Мойка технологического оборудования на молокоперерабатывающих предприятиях;
2. Факторы, влияющие на качество молока-сырья;
3. Состав и свойства молока-сырья;
4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к качеству заготавливаемого молока-сырья;
5. Организация первичной обработки молока-сырья в хозяйстве;
6. Техника безопасности и правила работы в молочной лаборатории;
7. Санитарно-гигиеническое обследование территории молочно-товарной фермы;
8. Методика оценки санитарно-эпидемиологических факторов риска на молочных заводах;
9. Личная гигиена работников молокоперерабатывающих предприятий;
10. Личная гигиена работников молочных ферм;
11. Санитарно-гигиенические требования при производстве молока-сырья.