

TEST

Študijný odbor: 4336 M 02 veterinárne zdravotníctvo a hygiena

Ročník: tretí

Predmet: hygiena a technológia chovu hospodárskych zvierat

Tematický celok: Hygiena a technológia chovu hovädzieho dobytku

Téma: Hygiena a technológia výroby mlieka

Materiál môže byť pridelený ako: on line písomka, v tlačenej forme, prípadne na precvičovanie učiva.

Typ písomky/skúšania: veľká písomka

Hodnotenie: percentá vypočítané z bodovej hodnoty

Test tvoria otázky, kde úlohou žiaka je:

- vybrať správnu odpoveď (A,B,C,D),
- dopísať správnu odpoveď,
- spojiť správne dvojice odpovedí,
- odpovedať napísaným textom.

Táto forma opakovania získaných vedomostí a zručností z tematického celku Hygiena a technológia chovu hovädzieho dobytku má preukázať vedomosti ohľadom získavania a spracovania mlieka hospodárskych zvierat.

Zároveň tvorí prípravu na školské, krajské, prípadne celoslovenské kolo súťaže **Mladý ekofarmár**.

1. Malým množstvom surového mlieka je také množstvo surového kravského mlieka, surového ovčieho mlieka alebo surového kozieho mlieka, ktoré

- a) zodpovedá obvyklej týždennej spotrebe mlieka v domácnosti konečného spotrebiteľa
- b) zodpovedá obvyklej dennej spotrebe tohto mlieka v domácnosti konečného spotrebiteľa
- c) nie je potrebné uvádzať
- d) zodpovedá priemernej ročnej spotrebe mlieka v domácnosti konečného spotrebiteľa

2. Prirad' správne hodnoty zloženia kravského mlieka.

1. minerálne látky	_____ 12,8 %
2. voda	_____ 4,9 %
3. bielkoviny	_____ 87,2 %
4. sušina	_____ 0,7 %
5. tuk	_____ 3,5 %
6. laktóza	_____ 3,7 %

3. Malé množstvo surového mlieka určené na priamy predaj nevychladené, ktoré sa do dvoch hodín po nadojení nepredalo konečnému spotrebiteľovi,

- a) sa predá chovateľom ošipaných
- b) prvovýrobca ihneď schladí na teplotu najviac +8 °C a najmenej +4 °C a predá do 24 hodín od nadojenia
- c) prvovýrobca ihneď schladí na teplotu najviac +8 °C a najmenej +4 °C a predá do 12 hodín od nadojenia
- d) prvovýrobca ihneď schladí na teplotu najviac +10 °C a predá do 48 hodín

4. Osoby, ktoré vykonávajú dojenie alebo manipulujú so surovým mliekom,

- a) musia nosiť čistý odev, dodržiavajú vysoký stupeň osobnej čistoty a v blízkosti miesta dojenia musia mať k dispozícii vhodné zariadenia na umývanie rúk a predlaktia
- b) nemusia nosiť čistý odev, dodržiavajú vysoký stupeň osobnej čistoty a v blízkosti miesta dojenia musia mať k dispozícii vhodné zariadenia na umývanie rúk a predlaktia
- c) musia nosiť čistý odev, dodržiavajú vysoký stupeň osobnej čistoty a v blízkosti miesta dojenia nemusia mať k dispozícii vhodné zariadenia na umývanie rúk a predlaktia
- d) musia dbať len o osobnú hygienu

5. Prvý výrobca vhodným spôsobom na viditeľnom mieste v mieste predaja malého množstva surového mlieka umiestni tieto informácie a údaje:

- a) nie je povinný umiestniť informácie s údajmi
- b) upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Pred konzumáciou je potrebné surové mlieko prevariť. Nie je vhodné na priamu konzumáciu deťmi, chorými a starými osobami alebo osobami s oslabenou imunitou “s uvedením druhu surového mlieka.
- c) upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Pred konzumáciou nie je potrebné surové mlieko prevariť. Nie je vhodné na priamu konzumáciu deťmi, chorými a starými osobami alebo osobami s oslabenou imunitou “s uvedením druhu surového mlieka.
- d) upozornenie pre konečného spotrebiteľa: „Pred konzumáciou nie je potrebné surové mlieko prevariť. Je vhodné na priamu konzumáciu deťmi, chorými a starými osobami alebo osobami s oslabenou imunitou “s uvedením druhu surového mlieka.

6. Surové mlieko možno v chove na produkciu mlieka na stupni prvovýroby podrobiť len týmto operáciám, ktoré podstatne nemenia jeho povahu, a to:

- a) manipulácii so surovým mliekom po nadojení, chladeniu a skladovaniu surového mlieka
- b) manipulácii so surovým mliekom po nadojení, zmrazeniu surového mlieka
- c) chladeniu, oddeľovaniu smotany a skladovaniu smotany a surového mlieka
- d) uskladneniu teplého mlieka

7. Surové mlieko musí pochádzať od zvierat,

- a) ktoré sú v dobrom zdravotnom stave a najmä netrpia žiadnymi infekciami pohlavného ústrojenstva s výtokom, prípustná je enteritída
- b) ktoré neprejavujú žiadne príznaky chorôb, ktoré môžu mať za následok kontamináciu mlieka, prípustná je hnačka
- c) ktoré sú v dobrom zdravotnom stave, neprejavujú žiadne príznaky chorôb, ktoré môžu mať za následok kontamináciu mlieka, a najmä netrpia žiadnymi infekciami pohlavného ústrojenstva s výtokom, enteritídou, s hnačkou a horúčkou alebo rozpoznatelným zápalom vemena
- d) ktoré sú v dobrom výživnom stave a sú dobre chodivé

8. Čo je FCM?

- a) fermentovateľná organická hmota
- b) mlieko korigované na 4% obsah tuku
- c) fermentačné produkty
- d) produkčný mliekový potenciál

9. Dojiteľnosť je:

- a) množstvo mlieka nadojeného na dojnicu
- b) vlastnosť uvoľňovať mlieko rozdielnou intenzitou pri dojení
- c) vlastnosť dojníc tvoriť a uvoľňovať rozdielnou intenzitou mlieko pri dojení
- d) množstvo vyprodukovaného mlieka za normovanú laktáciu

10. Čo zisťujeme pri mliekovej kontrole úžitkovosti ?

- a) množstvo nadojeného mlieka, obsah bielkovín, obsah tuku
- b) množstvo nadojeného mlieka, obsah cukru, obsah bielkovín
- c) množstvo nadojeného mlieka, obsah tuku, obsah minerálnych látok
- d) množstvo nadojeného mlieka, obsah vitamínov, obsah tuku

11. Koľko dní je optimálne rozpätie Servis periódy? (dopíšte)

12. Kondícia dojnice je:

- a) reakcia na vonkajšie podnety
- b) pripravenosť dojnice na produkciu mlieka
- c) momentálny výživový stav zvierat'a
- d) vonkajší vzhľad podmienený vývinom jednotlivých sústav

13. Koľko minút po dojení zostáva ceckový kanálik čiastočne pootvorený?

- a) 30 – 60 minút
- b) 80 – 90 minút
- c) 70 – 80 minút
- d) stále pootvorený

14. Dátum výroby konzumného mlieka označuje dátum

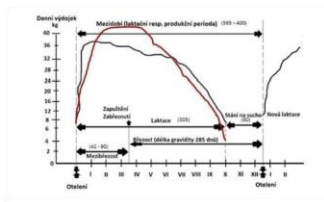
- a) 2 dni po zvoze mlieka
- b) 24 hodín po zvoze mlieka
- c) ukončenia jeho tepelného ošetrenia
- d) ukončenia dojenia v dojárni

15. Ktoré živiny vznikajú zložitou syntetickou činnosťou v sekrečnom epiteli ?

- a) cukry, tuky, bielkoviny
- b) voda, minerálne látky, tuky
- c) minerálne látky, cukry, tuky
- d) voda, minerálne látky, vitamíny

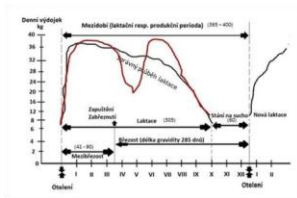
16. Priradte správne odpovede laktačných kriviek.

1.



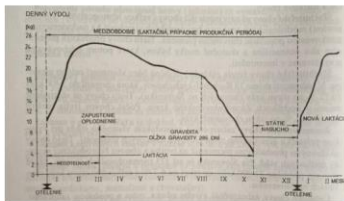
_____ prudko klesajúca

2.



_____ vyrovnaná

3.



_____ dvojrcholová

17. Ktorý hormón sa podieľa na spúšťaní mlieka v mliečnej žľaze ?

- a) progesterón
- b) oxytocín
- c) relaxín
- d) tyroxín

18. Čo tvorí dojaciú jednotku?

- a) dojacia súprava, mliekovodné a vzduchové hadice, pulzátor
- b) 4 ceckové nástrčky, pulzátor, zberač
- c) dojacia súprava, hadičky, zberač
- d) 4 ceckové nástrčky, mliekovodná hadica, zberač

19. Pri dvojrcholovom toku mlieka počas dojenia kráv hovoríme o

- a) „najčastejšom“ type toku mlieka
- b) „nežiaducom“ type toku mlieka
- c) „tradičnom“ type toku mlieka
- d) „ optimálnom“ type toku mlieka

20. Priradte správne odpovede.

1. rototandemová dojáraň	_____ mobilné s usporiadaním stojísk za sebou
2. tandemová dojáraň	_____ stacionárna s usporiadaním stojísk za sebou
3. rotolaktorová dojáraň	_____ stacionárna so šikmým usporiadaním stojísk
4. rybinová dojáraň	_____ mobilné s usporiadaním stojísk vedľa seba

21. Pri dojení do potrubia v porovnaní s dojením v dojárni je podtlak:

- a) nižší
- b) vyšší
- c) žiadny
- d) vyrovnaný

22. Ako musia byť zabezpečené otvory výpustných nádob (tankov) na uskladnenie mlieka?

- a) otvorené do ďalšieho použitia
- b) vyčistené
- c) vyčistené, vydezinfikované, otvorené do ďalšieho použitia
- d) uzatvorené do ďalšieho použitia

23. Priemerná merná hmotnosť mlieka podľa STN pri teplote 20°C je (doplňte):

24. Pri resazurinovej skúške na stanovenie mikroflóry v surovom mlieku je pre triedu kvality I. sfarbenie:

- a) modré, modrofialové
- b) červenofialové
- c) hnedé
- d) ružové

25. Doplňte hodnotu pH mlieka podľa STN pri teplote 20°C.

26. Pri zvoze mlieka do dvoch hodín musí byť mlieko schladené od začiatku dojenja na teplotu:

- a) 20°C
- b) 15°C
- c) 10°C
- d) nevyžaduje sa

27. Aký je prípustný počet koliformných baktérií v surovom kravskom mlieku?

- a) najviac 2 000/ml
- b) najviac 1 000/ml
- c) najmenej 2 000/ml
- d) najmenej 1 000/ml

28. Z hľadiska bielkovín patrí kravské mlieko k:

- a) fibrínovým
- b) albumínovým
- c) kazeínovým
- d) aberantným

29. Stanovenie celkového počtu mikroorganizmov sa za prvý mesiac pri nových výrobcach určuje ako geometrický priemer:

- a) za tri mesiace pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne
- b) za štyri mesiace pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne
- c) za dva mesiace pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne
- d) za jeden mesiac pri odbere najmenej dvoch vzoriek mesačne

30. Bod tuhnutia mlieka môže byť vyšší ako pripúšťa norma, ak:

- a) ak sa preukáže, že mlieko neobsahuje pridanú vodu
- b) v žiadnom prípade
- c) ak počet somatických buniek a celkový počet mikroorganizmov je dlhodobo nízky
- d) ak sa podnik v zmluve s mliekarňou dohodne inak

31. Čo chápeme pod pojmom počet somatických buniek (PSB)?

- a) epitelové bunky, krvné doštičky, biele krvinky
- b) červené krvinky, biele krvinky, krvné doštičky
- c) bunky mliečnej cisterny, červené krvinky, sekrečné bunky
- d) biele krvinky, sekrečné bunky, bunky mliekovodných ciest

32. Ktoré choroby podľa nariadenia 853/ 2004 pri zdravotných požiadavkách na produkciu mlieka sa nesmú vyskytovať v stáde?

- a) brucelóza, tuberkulóza
- b) alkalóza, ketóza
- c) besnota
- d) ketóza, acidóza

33. Kto rozhoduje o pridelení individuálnej mliečnej kvóty pre výrobcov mlieka?

- a) Ministerstvo pôdohospodárstva SR
- b) poľnohospodárska a potravinárska komora
- c) poľnohospodárska platobná agentúra
- d) Ministerstvo zdravotníctva SR

34. Najfrekvencovanejším pôvodcom mastitíd je:

- a) Streptococcus agalactiae
- b) Pasteurella multocida
- c) Corynebacterium pyogenes
- d) Actinomyces israeli

35. Čo je servis perióda?

- a) obdobie od otelenia po oplodnenie
- b) obdobie od otelenia do 2 týždňov
- c) obdobie od otelenia po ďalšie otelenie
- d) obdobie od otelenia po obdobie státia na sucho

36. Aké najmenšie hmotnostné % tuku musí mať tradičné maslo (doplňte):

37. V minerálnom zložení sa tvaroh od syra líši hlavne tým, že:

- a) má menej Na
- b) má viac vápnika
- c) má menej NaCl
- d) má menej Ca

38. V akom rozpätí sa nasadzuje dojacia súprava na vemeno od začiatku stimulácie?

- a) od 1 do 1,5 minúty
- b) od 1,5 do 3 minút
- c) do 1 minúty
- d) nad 3 minúty

39. Pri ochorení vemena na environmentálnu mastitídu sú prítomné najčastejšie tieto mikroorganizmy:

- a) plesne
- b) Staphylococcus aureus
- c) Escherichia coli
- d) Streptococcus agalactiae

40. Dojnice by mali mať minimálne obdobie státia na sucho

- a) 40 dní
- b) 41 až 50 dní
- c) 51 až 60 dní
- d) nad 60 dní

41. Dĺžka gravidity u samíc hospodárskych zvierat je (doplňte):

1. ovca	_____ 285
2. prasnica	_____ 115
3. krava	_____ 150
4. kobyľa	_____ 333

42. Čo je cmar?

- a) vedľajší produkt pri výrobe tvarohu
- b) vedľajší produkt pri výrobe jogurtu
- c) vedľajší produkt pri výrobe syrov
- d) vedľajší produkt pri výrobe masla

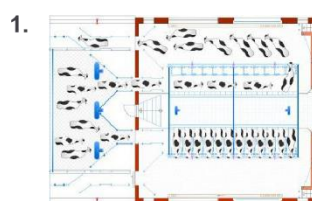
43. Počet somatických buniek v tisícoch na 1 ml je prípustný pre triedu kvality Q

- a) 400
- b) 500
- c) 200
- d) 300

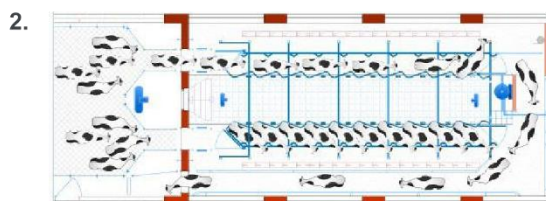
44. Aký je prípustný počet somatických buniek v tisícoch na 1 ml mlieka pre triedu kvality I

45. Vedľajší produkt pri výrobe syra a tvarohu sa nazýva (doplňte):

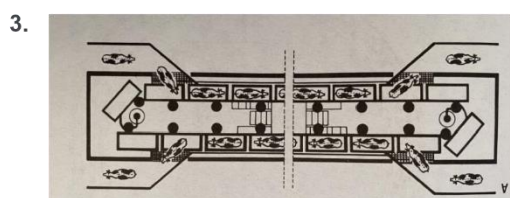
46. Priradte správny tip dojárne ku obrázku.



_____ rybinova dojareň



_____ tandemova dojareň



_____ paralelné dojacie zariadenie

47. Ktoré látky sú nositeľom chuti mlieka?

- a) laktóza, močovina, tuk
- b) tuk, kazeín, laktóza
- c) tuk, kazeín, vápnik
- d) laktóza, mliečne soli, tuk

48. Ktorú vlastnosť charakterizuje súhrn vonkajších foriem tela zvierat v súvislosti s úžitkovými vlastnosťami?

- a) exteriér dobytka
- b) konštitúciu dobytka
- c) kondíciu dobytka
- d) plemenný a úžitkový typ dobytka

49. Ceckový zvierač je tvorený

- a) z priečne pruhovanej svaloviny
- b) z hladkej svaloviny
- c) z väzivového tkaniva
- d) z epitelového tkaniva

50. Napíšte 4 mliekové plemená hovädzieho dobytka.

VAŠE VYPRACOVANIE: