

В О П Р О С Ы для зачета

по дисциплине «Производственные технологии в животноводстве»
для специальностей 6-05-0412-04 Маркетинг (1-26 02 03 Маркетинг) и 6-05-0413-01 Коммерция (1-25 01 10 Коммерческая деятельность)

1. Поточно-цеховая технология производства молока. Раздой коров.
2. Технология производства говядины.
3. Биологические и хозяйственные особенности свиней.
4. Основы поточной технологии производства свинины. Откорм свиней.
5. Учет и оценка молочной продуктивности животных. Задача.
6. Химический состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
7. Источники бактериального обсеменения молока. Первичная обработка молока.
8. Высокотемпературная обработка молока.
9. Факторы, влияющие на степень обезжиривания молока при сепарировании.
10. Технология получения питьевого молока и сливок.
11. Классификация и технология изготовления кисломолочных продуктов.
12. Классификация и технология изготовления масла.
13. Факторы, влияющие на сбивание сливок.
14. Технология изготовления сыра.
15. Технология изготовления молочных консервов.
16. Краткая характеристика и использование побочных продуктов переработки молока (обрат, пахта, сыворотка).
17. Отбор, составление средних проб и органолептическая оценка молока.
18. Пересчет молока на базисную жирность, из объемного количества в весовое. Расчет средней жирности молока. Задача.
19. Составление жирового баланса. Задача.
20. Нормализация молока, сливок. Задача.
21. Расчеты при сепарировании молока. Задача.
22. Расчет содержания сухого вещества и сухого обезжиренного остатка в молоке. Задача.
23. Контроль натуральности молока. Задача.
24. Расчеты в маслоделии. Задача.
25. Расчет приемной живой массы скота. Задача.
26. Убойная масса, убойный выход, пересчет мяса в живую массу. Задача.
27. Категории упитанности крупного рогатого скота.
28. Категории упитанности свиней.
29. Категории упитанности лошадей.
30. Птица сельскохозяйственная для убоя.
31. Технологический процесс переработки скота.
32. Технологический процесс переработки птицы.
33. Ветеринарное клеймение мясных туш.

34. Товароведческая маркировка мясных туш.
35. Товарная классификация мясных туш.
36. Морфологический состав мяса.
37. Химический состав и пищевая ценность мяса.
38. Сортная разубка говядины и телятины.
39. Сортная разубка баранины и свинины.
40. Изменения в мясе при хранении.
41. Консервирование мяса низкой температурой (охлаждение, замораживание).
42. Размораживание мяса.
43. Посол мяса.
44. Технология изготовления мясных консервов.
45. Технология изготовления колбасных изделий.
46. Копчение мяса.
47. Побочные продукты переработки животных (классификация, обработка, использование).
48. Товарная оценка кожевенного сырья. Задача.
49. Определение сортности и доброкачественности яиц.
50. Сортировка, маркировка, упаковка, транспортировка и хранение пищевых яиц.
51. Технология производства яичного меланжа и порошка.
52. Классификация, химический состав и свойства меда.
53. Основы технологии обработки меда.
54. Краткая характеристика и использование других продуктов пчеловодства (воск, прополис, пыльца, перга, пчелиный яд, маточное молочко).

Доцент

М.И. Муравьева