

## ВОПРОСЫ

для зачета по дисциплине «Технологии хранения и переработки продукции животноводства» для студентов специальности «Агробизнес»

1. Химический состав и свойства коровьего молока.
2. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
3. Источники бактериального обсеменения молока.
4. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
5. Факторы, влияющие на степень обезжиривания молока при сепарировании.
6. Технология производства питьевого молока и сливок.
7. Классификация и технология изготовления кисломолочных продуктов.
8. Классификация и технология изготовления масла. Условия хранения.
9. Факторы, влияющие на сбивание сливок.
10. Технология изготовления сыра. Условия хранения.
11. Технология изготовления молочных консервов. Сроки хранения.
12. Краткая характеристика и использование побочных продуктов переработки молока (обрат, пахта, сыворотка).
13. Определение содержания сухого вещества и сухого обезжиренного остатка в молоке. Задача.
14. Контроль натуральности молока. Задача.
15. Требования к молоку коровьему при закупках.
16. Пересчет молока на базисную жирность, из объемного количества в весовое. Расчет средней жирности молока. Задача.
17. Составление жирового баланса.
18. Нормализация молока, сливок. Задача.
19. Расчеты при сепарировании молока. Задача.
20. Расчеты в маслоделии. Задача.
21. Категории упитанности крупного рогатого скота.
22. Категории упитанности свиней.
23. Категории упитанности овец и коз.
24. Упитанность лошадей.
25. Птица сельскохозяйственная для убоя.
26. Транспортировка убойных животных.
27. Транспортная документация на скот и птицу, сдаваемые для убоя.
28. Документация по переработке скота и птицы.
29. Имущественная ответственность сторон за невыполнение договорных обязательств при сдаче-приемке скота и птицы.
30. Порядок приемки и переработки скота и птицы на давальческих условиях.
31. Порядок сдачи-приемки скота и птицы по живой массе. Нормы скидок. Задача.
32. Технологический процесс переработки животных.
33. Технологический процесс переработки птицы.

34. Убойная масса, убойный выход, пересчет мяса в живую массу.  
Задача.
35. Клеймение и маркировка мясных туш.
36. Сортная разрубка говядины и телятины.
37. Сортная разрубка баранины и свинины.
38. Консервирование мяса низкой температурой. Размораживание мяса.  
Сокращение потерь мяса при холодильной обработке и хранении.
39. Посол мяса. Сроки хранения солонины.
40. Технология изготовления мясных консервов. Сроки хранения.
41. Технология изготовления колбасных изделий. Сроки хранения.
42. Копчение и сублимационная сушка мяса. Хранение полученных  
продуктов.
43. Побочные продукты переработки животных (краткая характеристика, классификация, обработка, хранение, использование).
44. Товарная оценка кожевенного сырья. Задача.
45. Определение доброкачественности яиц.
46. Сортировка, маркировка, упаковка, транспортировка и хранение  
пищевых яиц.
47. Технология производства яичного меланжа и порошка. Условия хранения продуктов.
48. Химический состав и свойства меда.
49. Основы технологии обработки меда.
50. Краткая характеристика других продуктов пчеловодства.

**Составила, доцент**

**В. А. Кононова**