

ПЕРЕЧЕНЬ

контрольных вопросов к модулю №1 по дисциплине «Порядок сдачи-приемки и технология переработки убойных животных» для студентов факультета биотехнологии и аквакультуры

1. Общие положения о закупках скота, птицы и кроликов
2. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов для убоя.
3. Нормы скидок с живой массы. Пересчет мяса в живую массу
4. Подготовка животных к транспортировке
5. Сопроводительные документы
6. Перевозка животных автомобильным транспортом
7. Перевозка животных по железной дороге
8. Упитанность крупного рогатого скота.
9. Категории упитанности свиней
10. Упитанность лошадей
11. Птица сельскохозяйственная для убоя
12. Контрольный убой животных
13. Документация по переработке скота, птицы и кроликов
14. Имущественная ответственность сторон при сдаче-приемке животных по договору
15. Предубойное содержание животных
16. Технологический процесс переработки скота.
17. Способы переработки свиней
18. Технологический процесс переработки птицы
19. Задачи

ПЕРЕЧЕНЬ

контрольных вопросов по блоку №2 «Технология переработки животных и консервирование мяса»

1. Предубойное содержание животных
2. Технологический процесс переработки скота.
3. Способы переработки свиней
4. Технологический процесс переработки птицы
5. Убойная масса, убойный выход и факторы, влияющие на него

6. Ветеринарное клеймение мяса
7. Товароведческая маркировка мяса
8. Морфологический состав мяса и факторы, влияющие на него
9. Химический состав и пищевая ценность мяса. Факторы, влияющие на них
10. Товарная классификация мясных туш
11. Сортная разубка мяса (говядина, телятина, свинина, баранина)
12. Методы обеззараживания условно годного мяса
13. Охлаждение мяса; способы и их оценка
14. Замораживание мяса; способы и их оценка
15. Размораживание мяса; способы и их оценка
16. Посол мяса; способы и их оценка
17. Изготовление мясных консервов
18. Изготовление колбасных изделий
19. Копчение мяса; способы и их оценка
20. Сублимационная сушка мяса
21. Определение доброкачественности мяса:
 - категории свежести мяса – по органолептическим признакам;
 - органолептическое исследование мяса больных животных;
 - проба варкой;
 - реакция с медным купоросом в бульоне.
22. задача

ПЕРЕЧЕНЬ

контрольных вопросов по блоку №3 «Основы технологии побочных продуктов убоя животных, яиц и продуктов пчеловодства»

1. Классификация, обработка и использование субпродуктов
2. Технологический процесс вытопки жира
3. Методы определения доброкачественности топленого жира
4. Обработка и использование кишечного сырья
5. Консервирование и переработка крови
6. Классификация шкур
7. Прижизненные и производственные пороки шкур

8. Товарная оценка шкур
9. Первичная обработка и консервирование шкур
10. Сортировка, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение пищевых яиц
11. Изменения в яйце при хранении
12. Товарная оценка яиц
13. Пороки яиц
14. Методы определения доброкачественности яиц
15. Технология производства меланжа
16. Технология производства яичного порошка
17. Биологическое происхождение и классификация меда
18. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда. Требования ГОСТ
19. Сбор, упаковка и хранение меда
20. Определение доброкачественности меда
21. Характеристика других продуктов пчеловодства (воск, прополис, пыльца, перга, пчелиный яд, маточное молочко)

Доцент

М.И. Муравьева