

П Е Р Е Ч Е Н Ь
вопросов, выносимых на экзамен по дисциплине
«Технология переработки продукции животноводства»

1. Проблемы и перспективы развития мясной отрасли.
2. Краткая характеристика мясных качеств наиболее распространенных видов убойных животных. Методы определения их упитанности.
3. Категории упитанности крупного рогатого скота. Требования ГОСТ.
4. Категории упитанности свиней. Требования СТБ.
5. Категории упитанности лошадей. Требования ГОСТ.
6. Категории упитанности овец. Требования ГОСТ.
7. Категории упитанности птицы. Требования ГОСТ.
8. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
9. Сопроводительная документация при транспортировке убойных животных.
10. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом.
11. Транспортировка убойных животных железнодорожным транспортом.
12. Общие положения правил сдачи-приема убойных животных.
13. Порядок подготовки животных в хозяйстве и доставка их на мясокомбинат.
14. Порядок приема и сдачи животных для убоя.
15. Прием животных по живой массе. Нормативы скидок.
16. Порядок сдачи-приема животных и порядок расчет по убойной массе и качеству мяса.
17. В каких случаях при приемке скота по массе и качеству мяса расчеты производятся по живой массе, указанной в товарно-транспортной накладной?
18. Как поступают в спорных случаях при приемке и сдаче скота по живой массе?
19. Порядок сдачи-приема животных от населения и крестьянскими (фермерскими) хозяйствами.
20. Животные, не подлежащие сдаче-приемке на мясоперерабатывающих предприятиях.
21. Переработка животных и оформление документации.
22. Переработка животных на давальческих условиях.
23. Имущественная ответственность по договорным обязательствам.
24. Предубойное содержание животных и его значение.
25. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
26. Технология переработки крупного рогатого скота.
27. Технология переработки свиней в шкуре.
28. Технология переработки свиней без шкуры.
29. Технология переработки свиней методом крупонирования.
30. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов убойных животных.
31. Посмертное окоченение и созревание мяса, значение и сущность факторов, оказывающих влияние на созревание мяса.
32. Характеристика мышечной ткани мяса убойных животных.
33. Характеристика жировой ткани мяса убойных животных.
34. Характеристика соединительной ткани мяса убойных животных.

35. Характеристика костной ткани мяса убойных животных.
36. Химический состав мяса. Влияние химического состава на качество и пищевую ценность мяса.
37. Факторы, влияющие на химический состав мяса.
38. Пороки мяса при хранении.
39. Пороки мяса PSE и DFD.
40. Пищевое достоинство мяса и мясопродуктов. Белковый качественный показатель.
41. Определение свежести мяса.
42. Значение и сущность послеубойной диагностики трихинеллеза.
43. Понятие об убойном выходе и убойной массе. Факторы, влияющие на убойный выход мяса.
44. Субпродукты. Классификация, пищевая ценность.
45. Технология переработки кишечного сырья крупного рогатого скота.
46. Технология переработки кишечного сырья свиней.
47. Технология переработки крови.
48. Ветеринарное клеймение мяса.
49. Товароведческая маркировка туш.
50. Оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймение туш.
51. Товарная классификация и сортовой разруб туш.
52. Методы определения туш больных животных.
53. Сущность послеубойных изменений в мясе и при его хранении. Микробиологические и биохимические изменения и факторы, способствующие процессу гниения.
54. Сущность и методы консервирования мяса.
55. Методы консервирования мяса. Классификация мяса по термической обработке.
56. Консервирование мяса низкими температурами.
57. Охлаждение и замораживание мяса. Способы и их оценка.
58. Размораживание мяса. Методы и их оценка.
59. Посол мяса. Сущность, способы и их оценка.
60. Технология приготовления баночных мясных консервов.
61. Технология производства вареных колбасных изделий.
62. Технология приготовления полукопченых колбас.
63. Копчение, вяление, высушивание мяса. Сущность, методы и оценка качества продуктов.
64. Сублимационная сушка мяса.
65. Способы консервирования и хранения кожевенного сырья. Прижизненные пороки шкур.
66. Классификация шкур крупного рогатого скота.
67. Пищевые жиры. Химический состав. Технология переработки.
68. Биологическое происхождение меда и его классификация.
69. Химический состав меда. Требования ГОСТ.
70. Свойства меда, определение его качества.
71. Характеристика дополнительных продуктов пчеловодства.
72. Товарная оценка яиц. Требования ГОСТ.
73. Технология производства меланжа и яичного порошка.
74. Сортировка и хранение яиц. Изменения в яйце при хранении.
75. Пороки пищевых яиц.

ЗАДАЧИ

1. Убойная масса, убойный выход и факторы, влияющие на эти показатели. Предубойная живая масса бычка 400 кг, масса туши 202 кг, масса шкуры 15 кг. Определите убойный выход.

2. Животные (3 головы) доставлены на мясокомбинат с расстояния 47 км, приняты в течение 2-х часов. Все животные стельные во втором периоде стельности. При этом 2 головы доставлены с навалом. Средняя живая масса 560 кг. Определите зачетную массу животных.

3. Предубойная живая масса коровы высшей упитанности 580 кг. Определите массу туши, жира-сырца и субпродуктов.

4. Животные (5 голов) доставлены на мясокомбинат с расстояние 45 км. Приняты в течение 4-часов. Средняя живая масса 470 кг. Определите зачетную массу.

5. Рассчитать живую массу, если животные (3 головы) доставлены на мясокомбинат с расстояние 110 км. Приняты в течение 2- х часов. При этом 1 голова стельная во втором периоде стельности. Средняя живая масса – 540 кг.

6. Предубойная живая масса свиньи 155 кг. Определите массу туши, если толщина шпика равна 4,5 см.

7. Рассчитать живую массу, если животные (3 головы) доставлены на мясокомбинат с расстояние 75 км. Приняты в течение 4- х часов. При этом 1 голова доставлена с навалом. Средняя живая масса – 490 кг.

8. Рассчитать живую массу, если животные (10 голов) доставлены на мясокомбинат с расстояние 45 км. Приняты в течение 3- х часов. Средняя живая масса – 450 кг.

9. Корова (5 месяцев стельности) доставлена на мясокомбинат с расстояния 55 км в 10⁴⁰, принята в 13³⁰. Живая масса в момент приемки 580 кг, а по данным ТГН – 590 кг. Определите приемную живую массу.

10. Корова доставлена на мясокомбинат с расстояния 45 м в 9³⁵, принята в 12¹⁵. Живая масса в момент приемки 555 кг, а по данным ТГН – 565 кг. Определите приемную живую массу.

11. Определить массу говяжьей туши 1-ой категории после 10 суток хранения. Первоначальная масса составила 250 кг.

12. Живая масса свиньи 100 кг. Какая потребность в концентрированных кормах при транспортировке ее в течение 2-х суток?

13. Рассчитать живую массу, если животные (3 головы) доставлены на мясокомбинат с расстояние 45 км. Приняты в течение 2- х часов. При этом 2 головы стельные во втором периоде стельности. Средняя живая масса – 530 кг.

14. Предубойная живая масса коровы средней упитанности 580 кг. Определите массу туши, жира-сырца и субпродуктов.

15. Предубойная живая масса свиньи 150 кг. Определите массу туши, если толщина шпика равна 4,5 см.

16. Живая масса бычка 420 кг, доставлен на мясокомбинат с расстояние 110 км с навалом. Определите приемную живую массу.

17. Живая масса бычка 500 кг. Какая потребность в сене при транспортировке его в железнодорожным транспортом течение 2-х суток?

18. Живая масса бычка 450 кг. Какая потребность в сене при транспортировке его в железнодорожным транспортом течение 2-х суток?

19. Рассчитать живую массу, если животные (5 голов) доставлены на мясокомбинат с расстояние 70 км. Приняты в течение 3- х часов. Средняя живая масса бычков 420 кг.

20. Рассчитать живую массу, если животные (10 голов) доставлены на мясокомбинат с расстоянием 45 км. Приняты в течение 3-х часов. При этом 2 головы стельные во втором периоде стельности. Средняя живая масса – 480 кг.

21. Предубойная живая масса взрослого крупного рогатого скота высшей упитанности составляет 520 кг. Определите массу туши.

22. Предубойная масса свиньи 1-ой категории составляет 120 кг. Определите массу туши.

23. Рассчитать зачетную живую массу, если масса говяжьей туши высшей упитанности составила – 240 кг, средней – 208 кг и нижесредней – 160 кг.

Рассмотрено на заседании кафедры «01» сентября 2023 г., протокол № 1.

Преподаватель, доцент
01.09.2023 г.

М.И. Муравьева

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой КЖ и ПЖП

_____ **А. Г. Марусич**

01 сентября 2021 г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

**знаний и компетенций студентов специальности «Зоотехния»
по дисциплине «Технология переработки продукции животноводства»**

10 баллов:

- систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы;
- точное использование научной терминологии, применяемой в животноводстве;
- грамотное и логически правильное изложение ответов на вопросы, умение делать правильные выводы;
- безупречное владение методикой расчетов основных параметров технологии производства продукции животноводства и расчетов, связанных с реализацией продукции животноводства государству;
- глубокое усвоение рекомендованной основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- умение ориентироваться в основных концепциях и направлениях развития животноводства и давать им критическую оценку;
- творческая самостоятельная работа на практических занятиях, активное участие в обсуждении рассматриваемых вопросов, своевременное и добросовестное выполнение заданий.

9 баллов:

- систематизированные, глубокие и достаточно полные знания по всем разделам учебной программы;
- точное использование научной терминологии, применяемой в животноводстве;
- достаточно грамотное и логически правильное изложение ответов на вопросы, умение делать правильные выводы;
- хорошее владение методикой расчетов основных параметров технологии производства продукции животноводства и расчетов, связанных с реализацией продукции животноводства государству;
- хорошее усвоение рекомендованной основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- умение ориентироваться в основных концепциях и направлениях развития животноводства и давать им критическую оценку;
- творческая самостоятельная работа на практических занятиях, активное участие в обсуждении рассматриваемых вопросов, своевременное и добросовестное выполнение заданий.

8 баллов:

- систематизированные и достаточно полные знания по всем разделам учебной программы;
- правильное использование научной терминологии, применяемой в животноводстве;
- логически правильное изложение ответов на вопросы, умение делать правильные выводы;
- хорошее владение методикой расчетов основных параметров технологии производства продукции животноводства и расчетов, связанных с реализацией продукции животноводства государству;
- хорошее усвоение рекомендованной основной литературы по дисциплине;
- умение ориентироваться в основных концепциях и направлениях развития животноводства и давать им критическую оценку;
- самостоятельная работа на практических занятиях, активное участие в обсуждении рассматриваемых вопросов, своевременное и добросовестное выполнение заданий.

7 баллов:

- систематизированные и достаточно полные знания по большинству разделов учебной программы;
- использование научной терминологии, применяемой в животноводстве;
- правильное изложение ответов на вопросы, умение делать правильные выводы;
- хорошее владение методикой расчетов основных параметров технологии производства продукции животноводства и расчетов, связанных с реализацией продукции животноводства государству;
- достаточное усвоение рекомендованной основной литературы по дисциплине;
- умение ориентироваться в основных направлениях развития животноводства и давать им сравнительную оценку;
- хорошая самостоятельная работа на практических занятиях, участие в обсуждении рассматриваемых вопросов, самостоятельное выполнение заданий.

6 баллов:

- достаточные знания в объеме учебной программы;
- использование необходимой научной терминологии, применяемой в животноводстве, правильное изложение ответов на вопросы и умение делать правильные выводы;
- умение производить основные расчеты, связанные с технологией производства продукции животноводства и реализацией ее государству;
- усвоение основных разделов рекомендованной основной литературы по дисциплине;
- умение ориентироваться в основных направлениях развития животноводства и давать им сравнительную оценку;
- самостоятельная работа на практических занятиях, участие в обсужде-

нии рассматриваемых вопросов, самостоятельное выполнение заданий.

5 баллов:

- удовлетворительные знания в объеме учебной программы;
- использование терминологии, применяемой в животноводстве, умение излагать ответы на вопросы и делать выводы;
- умение производить отдельные расчеты, связанные с технологией производства продукции животноводства и реализацией ее государству;
- достаточное усвоение некоторых разделов рекомендованной основной литературы по дисциплине;
- умение ориентироваться в основных направлениях развития животноводства и давать им оценку;
- удовлетворительная самостоятельная работа на практических занятиях, самостоятельное выполнение заданий.

4 балла:

- поверхностные знания в объеме учебной программы;
- частичное использование терминологии, применяемой в животноводстве, умение излагать ответы на вопросы и делать правильные выводы без существенных ошибок;
- удовлетворительное усвоение некоторых разделов из источников рекомендованной литературы;
- умение производить несложные расчеты, связанные с технологией производства и реализацией государству продукции животноводства;
- удовлетворительная ориентация в основных направлениях развития животноводства;
- удовлетворительная работа на практических занятиях под руководством преподавателя.

3 балла:

- недостаточный объем знаний по дисциплине в соответствии с учебной программой;
- неудовлетворительное усвоение материала из источников рекомендованной литературы;
- изложение ответов на вопросы с существенными ошибками, неумение делать правильные выводы;
- неточное применение терминологии, используемой в животноводстве;
- неумение производить простые расчеты, связанные с технологией производства и реализацией государству продукции животноводства;
- неудовлетворительная работа на практических занятиях.

2 балла:

- очень низкий уровень знаний по дисциплине;
- очень слабое усвоение учебного материала;
- неумение дать ответы на вопросы;
- неумение использовать научную терминологию, используемую в животноводстве;

- неумение производить под руководством преподавателя самые простые расчеты, связанные с производством и реализацией государству продукции животноводства;
- неудовлетворительная работа и пассивность на практических занятиях.

1 балл:

- почти полное отсутствие знаний по дисциплине или отказ от ответов на вопросы.

Рассмотрено на заседании кафедры «01» сентября 2021 г., протокол № 1.

**Преподаватель, доцент
01.09.2021 г.**

М. И. Муравьева