**Перечень вопросов к зачету**

1. Белки и липиды мяса и мясопродуктов

2. Углеводы и минеральные вещества мяса и мясопродуктов

3. Витамины и вода мяса и мясопродуктов

 4. Мышечная, соединительная и жировая ткани мяса

5. Хрящевая и костная ткани мяса

6. Физико-химические свойства мяса и мясопродуктов

 7. Изменения свойств мяса при созревании

 8. Транспортирование скота и птицы.

9. Сдача-приемка скота, птицы и кроликов

 10. Предубойное содержание животных на скотобазах

11. Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания

 12.Обескровливание скота, птицы и кроликов

 13. Съемка шкур

 14. Обработка свиных туш в шкуре и методом крупонирования

 15. Извлечение внутренних органов из туш

 16. Распиловка, зачистка и оценка качества туш

 17. Ветеринарно-санитарный контроль

 18. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш

 19. Линия убоя свиней и разделки туш

 20. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш

 21. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания

 22. Гибкая автоматизированная система переработки скота

 23. Переработка птицы

 24. Переработка кроликов

**2.6.2.2. Перечень вопросов к экзамену**

1. Основные пищевые вещества мяса и мясопродуктов: белки, липиды и др.

 2. Физико-химические свойства мяса и мясопродуктов. Изменения свойств мяса при созревании.

 3. Транспортирование, сдача-приемка и содержание скота, птицы

и кроликов на предприятиях мясной промышленности

 4. Переработка скота, птицы и кроликов. Оглушение и обескровливание.

5. Съемка шкур. Обработка свиных туш в шкуре и методом крупонирования

6. Извлечение внутренних органов из туш. Распиловка, зачистка и оценка качества туш

 7. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности

 8. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш

9. Линия убоя свиней и разделки туш

 10. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания

11. Переработка птицы и кроликов

 12.Охлаждение мяса и мясопродуктов

 13. Подмораживание, замораживание и размораживание мяса. Сублимационная сушка

 14. Переработка крови: дефибринирование, сепарирование и др.

 15. Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья

 16. Обработка мясокостных и мякотных субпродуктов

 17. Обработка слизистых и шерстных субпродуктов

 18.Технология обработки шкур. Пороки кожевенного сырья

 19. Технология обработки кишечного сырья. Дефекты кишечного сырья

 20. Переработка кератинсодержащего сырья

 21. Свойство и ценность жиров. Классификация сырья для производства пищевых жиров

 22. Технологические процессы производства пищевых животных жиров. Подготовка сырья и вытопка жира

 23. Установки периодического и непрерывного действия для вытопки жира

 24. Производство кормовой муки в горизонтальных вакуумных котлах

 с обезжириванием шквары на шнековых прессах

 25. Производство мясокостной кормовой муки в горизонтальных вакуумных котлах с промежуточным обезвоживанием шквары на центрифуге

 26. Технология колбасных изделий: подготовка сырья, измельчение и посол мяса

27.Технология колбасных изделий: приготовление фарша, формирование батонов, термическая обработка колбасных изделий

 28. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение колбасных изделий

 29. Технология продуктов из свинины, говядины, баранины и других

 видов мяса: подготовка и посол сырья

 30. Технология продуктов из свинины, говядины, баранины и других

 видов мяса: термическая обработка и упаковывание готовых изделий

 31. Производство полуфабрикатов (фасованные мясо, субпродукты и пр.) и быстрозамороженных готовых блюд

 32. Технология консервов: порционирование и закатка банок, проверка герметичности закатанных банок

 33. Технология консервов: стерилизация, сортировка и упаковывание, хранение