**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