**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПП создаются фонды оценочных средств (далее ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

Контрольные вопросы по дисциплине в целом (вопросы к экзамену)

1. Определение упитанности КРС. Категории упитанности (первая и вторая группа).
2. Определение упитанности КРС (группа третья и четвертая).
3. Определение упитанности у овец.
4. Определение упитанности у свиней.
5. Какие документы оформляют на сдаваемый скот.
6. Особенности консервирования мяса посолом.
7. Способы посола мяса.
8. Строение костной и жировой ткани. Их пищевая ценность и технология переработки.
9. Упитанность говяжьих туш, первая и вторая группа.
10. Назначение скотобазы. Условия и режим содержания скота на ней.
11. Сортовая разрубка говяжьей туши.
12. Убой и переработка КРС.
13. Сублимационная сушка мяса.
14. Влияние предубойного содержания на физико-химические показатели мяса и обработку туш.
15. Химический состав мяса животных разных видов. Как он изменяется с возрастом.
16. Строение мышечной ткани, ее химический состав и биологическая ценность.
17. Сортовая разрубка свиной туши.
18. Субпродукты I категории, их обработка и использование.
19. Технология производства вареных колбас.
20. Консервирования мяса копчением. Механизм копчения.
21. Особенности обработки кишечного сырья консервирование, упаковка и хранение их.
22. Основные черты мясокомбината как предприятие.
23. Первичная обработка шкур. Способы консервирования шкур и их оценка.
24. Упитанность лошадей.
25. Определение упитанности кроликов.
26. Транспортировка убойных животных.
27. Упитанность птицы.
28. Требования, предъявляемые к качеству яиц.
29. Исследование меда.
30. Сортировка и хранение яиц. Упаковка, маркировка.
31. Сущность послеубойных изменений в мясе. Созревание мяса.
32. Кишечное сырье. Обработка, консервирование и хранение.
33. Кровь. Пищевая ценность. Сбор консервирование и переработки.
34. Эндокринное сырье. Сбор и первичная обработка, консервирование и использование.
35. Технология кожевенно-мехового сырья. Методы съемки, консервирование и хранение.
36. Техническое сырье. Пух, перо, рога, копыта, волос и их хозяйственное значение.
37. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
38. Технология приготовления яичного порошка и требования, предъявляемые к его качеству.
39. Продукция пчеловодства, ее использование в народном хозяйстве.
40. Технология получения мясокостной, костной и кровяной муки, ее хранение.
41. Сельскохозяйственные животные – как сырье для мясной промышленности.
42. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
43. Технологические процессы производства пищевых животных жиров.
44. Субпродукты II категории, их обработка и использование.
45. Производство полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.