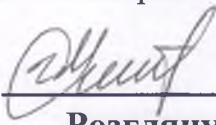


ПЕРЕЛІК ТЕОРЕТИЧНИХ ПИТАНЬ
на комплексний державний екзамен
з навчальної дисципліни

«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії», для студентів IV курсу зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

1. Обґрунтуйте вимоги до забійних тварин та категорій їх вгодованості.
2. Охарактеризуйте способи транспортування забійних тварин, продукції і сировини тваринного походження.
3. Дайте характеристику підприємствам по переробці забійних тварин та санітарним вимогам до них.
4. Опишіть особливості технології забою сільськогосподарських тварин і первинну обробку їх туш.
5. Охарактеризуйте технологію обробки і зберігання продуктів забою сільськогосподарських тварин.
6. Дайте характеристику особливостям технології виробництва ковбасних виробів.
7. Дайте характеристику особливостям технології виробництва м'ясних напівфабрикатів.
8. Дайте характеристику особливостям технології виробництва м'ясних консервів.
9. Опишіть технологію виробництва питного молока і питних вершків.
10. Обґрунтуйте особливості виробництва кисломолочної продукції.
11. Охарактеризуйте технологію виробництва вершкового масла.
12. Охарактеризуйте технологію виробництва твердих сичужних сирів.
13. Опишіть технологію забою птиці і первинну обробку їх тушок.
14. Опишіть технологію забою кролів і первинну обробку їх тушок.
15. Назвіть особливості технології переробки продукції бджільництва.
16. Обґрунтуйте вимоги до свіжої риби і особливості технології її переробки.

Викладач  Г.С.Мосійчук

Розглянуто і схвалено цикловою комісією
технологічних дисциплін

Протокол № 4 від 14.05 2019р.

Голова циклової комісії  С.І.Курило

ЗАТВЕРДЖУЮ

**Заступник директора з
навчальної роботи**

Г. С. Мосійчук
Г. С. Мосійчук
« 14 » травня 2019 р.

**ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ ЗАВДАНЬ
на комплексний державний екзамен
з навчальної дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва
з основами виробничої санітарії», для студентів IV курсу
зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і
переробки продукції тваринництва»**

1. Провести розрахунок при виробництві вершкового масла.
2. Провести розрахунок при виробництві кисломолочних продуктів.
3. Провести розрахунок при нормалізації молока.
4. Провести сортове розрубання півтуші яловичини (на схемі).
5. Провести сортове розрубання півтуші свинини (на схемі).
6. Обчислити вихідну масу сировини при забої великої рогатої худоби.
7. Обчислити вихідну масу сировини при забої свиней (в шкурі).
8. Розрахувати вихідну масу сировини після забою кролів.
9. Розрахувати вихідну масу сировини після забою птиці.
10. Провести розрахунок при виготовленні кисломолочного сиру роздільним способом.
11. Провести розрахунок концентрації розсолу при виробництві м'ясних копченостей.

Викладач *Г. С. Мосійчук* **Г. С. Мосійчук**

**Розглянуто і схвалено
цикловою комісією
технологічних дисциплін
Пр. № 4 від 14, 05, 2019р.
_____ С. І. Курило**