**Перелік питань до підсумкового контролю з дисципліни:**

**«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»**

**I. Теоретичні завдання**

1. Проаналізувати фактори що впливають на вгодованість та загальні відомості про забійних тварин їх заготівлю.

2. Обгрунтувати методи визначення вгодованості та контрольний забій тварин.

3. Проаналізувати категорії вгодованості великої рогатої худоби.

4. Проаналізувати категорії вгодованості свиней.

5. Проаналізувати категорії вгодованості овець.

6. Проаналізувати організацію та порядок транспортування забійних тварин автотранспортом.

7. Проаналізувати організацію та порядок транспортування забійних тварин залізничним транспортом.

8. Проаналізувати організацію та порядок транспортування забійних тварин водним шляхом.

9. Проаналізувати організацію та порядок транспортування забійних тварин гоном.

10. Обгрунтувати приймання і здавання забійних тварин за вгодованістю і масою.

11. Обгрунтувати приймання і здавання забійних тварин за масою та якістю м'яса.

12. Проаналізувати сучасні технологічні схеми забою великої рогатої худоби на м'ясо.

13. Проаналізувати організацію, порядок та способи оглушення великої рогатої худоби.

14. Проаналізувати організацію, порядок та способи оглушення свиней.

15. Проаналізувати оброблення свинячих туш зі зніманням шкур.

16. Проаналізувати оброблення свинячих туш у шкурі.

17. Проаналізувати оброблення свинячих туш методом крупонування.

18. Обгрунтувати поняття про м'ясо, його харчове та біологічне значення.

19. Провести порівняння морфологічного складу м'яса тварин різних видів.

20. Обгрунтувати класифікація м'яса сільськогосподарських тварин за терміч -ним станом.

21. Проаналізувати зміни в м'ясі після забою та внаслідок зберігання.

22. Обгрунтувати способи консервування м'яса низькими температурами.

23. Обгрунтувати способи та методи розморожування м'яса.

24. Обгрунтувати поняття про субпродукти їх класифікація та харчова цінність.

25. Проаналізувати технологію переробки і використання м'ясо-кісткових субпродуктів.

26. Проаналізувати технологію переробки і використання м'якушевих субпро -дуктів.

27. Проаналізувати технологію переробки і використання слизових субпродук -тів.

28. Проаналізувати технологію переробки і використання шерстних субпродук-тів.

29. Проаналізувати технологічні процеси обробки шкур.

30.Проаналізувати технологічні процеси обробки кишкової сировини.

31. Провести порівняння способів соління м'яса та м'ясопродуктів

32. Проаналізувати інгредієнти що використовуються при солінні м'яса і м'ясо- продуктів.

33. Обґрунтувати сутність та види копчення м'ясопродуктів.

34. Проаналізувати вимоги до сировини, спецій, допоміжних матеріалів для ви -робництва ковбасних виробів.

35.Проаналізувати технологію виробництва ковбасних виробів.

36. Дати оцінку контролью якості ковбасних виробів.

37. Обгрунтувати поняття про м’ясні напівфабрикати та їх асортимент.

38. Проаналізувати технологію виробництва натуральних напівфабрикатів.

39. Проаналізувати технологію виробництва напівфабрикатів у панірувальних сухарях.

40. Проаналізувати технологію виробництва січених напівфабрикатів.

41. Проаналізувати технологію виробництва пельменів.

42. Обгрунтувати поняття про м’ясні консерви, асортимент та види м’ясних консервів.

43. Обгрунтувати вимоги до сировини прянощів та якості тари які використову -ються в консервному виробництві.

44. Проаналізувати технологію виготовлення м'ясних консервів.

45. Проаналізувати показники санітарно-гігієнічного стану молока.

46. Проаналізувати приймання і первинну обробка молока на фермі.

47. Проаналізувати приймання і обробку молока на переробному підприємстві.

48. Проаналізувати вимоги до питного молока відповідно до стандартів.

49. Проаналізувати види питного молока, та його харчову цінність.

50. Проаналізувати класифікацію та характеристику молочнокислих продуктів.

51. Проаналізувати технологію отримання вершків.

52. Проаналізувати технологію отримання кислого молока.

53. Проаналізувати технологію отримання йогуртів.

54. Проаналізувати технологію отримання ряжанки.

55. Проаналізувати хімічний склад молока і властивості його компонентів.

56. Проаналізувати нормалізацію молока та її значення.

57. Проаналізувати фізичні властивості молока.

58. Проаналізувати технологічні властивості молока.

59. Проаналізувати бактерицидні властивості молока.

60. Проаналізувати технологію виготовлення питного молока

**II. Практичні завдання**

1. Визначити місткість скотобази,карантинного двору та ізолятора, якщо добова виробнича потужність переробного підприємства становить150 голів великої рогатої худоби та 300 голів свиней. Для розрахунку приймаємо норму корисної площі на одну голову ВРХ- 2,5 м2  та 1,0 м2 для свиней.

2. Визначити масу туші, якщо було продано бичка і свиню живою масою 470 кг., і 170 кг., при нормі виходу відповідно 47 і 63%.

3. Визначити потужність цеху забою худоби за зміну, в головах, якщо вироб -нича потужність цеху становить 20 т. м’яса в зміну, зокрема яловичини - 12 т., свинини -8т. Для розрахунку приймаємо живу масу ВРХ- 320 кг. і 120 кг. свиней.

4. Скласти рецепт та виготовити розсіл щільністю 18° Боме, якщо «старий розсіл» має щільність 14° Боме, а свіжоприготовлений 26° Боме.

5. Розбавити водою свіжоприготовлений розсіл, який має щільність 26° Боме до щільності 18 °Боме.

6. Визначити потужність цеху забою худоби за зміну, в головах, якщо виробни -ча потужність цеху становить 5 т. м’яса в зміну, зокрема яловичини - 3т., свинини -2т. Для розрахунку приймаємо живу масу ВРХ- 520 кг. і 220 кг. свиней.

7. Визначити масу туші великої рогатої худоби і свиней. Для розрахунку прий -маємо: жива маса ВРХ- 400 кг., та свині- 120 кг., при нормі виходу відповідно 47 і 63%.

8. Визначити масу шкури з урахуванням усолу, якщо маса шкури великої рога -тої худоби мокро солоного консервування складає 33,5 кг., нормальний усол дорівнює 13%, фактичний усол при вологості 51% складає 29%.

9. Провести розрахунок кількості основної сировини для виробництва 1200 кг. ковбаси за зміну, якщо вихід готової продукції до маси несоленої сировини- 108%.

10. Скласти рецепт та виготовити розсіл щільністю 19° Боме, якщо «старий роз- сіл» має щільність 13° Боме, а свіжоприготовлений 27° Боме.

11. Розбавити водою свіжоприготовлений розсіл, який має щільність 24° Боме до щільності 18°Боме.

12. Визначити масу шкури з урахуванням усолу, якщо маса шкури великої рога- тої худоби мокро солоного консервування складає 22,5 кг., нормальний усол дорівнює 13%, фактичний усол при вологості 41% складає 22%.

13. Визначити яку кількість вершків для виробництва сметани з вмістом жиру 21% буде одержано, при умові якщо просепаровано 4256 кг. жирністю 3,7%, при цьому допустимий вміст жиру у знежиреному молоці 0,05%, та 0,4% втрати вершків.

14. Визначити забійну масу, якщо забито бугайця після зняття з відгодівлі вищої вгодованості живою масою 450 кг. молочного напряму продуктивності.

15. Розрахувати кількості основної сировини для виробництва 450 кг. ковбаси за зміну, якщо вихід готової продукції до маси несоленої сировини- 106%.

16. Визначити кількість сировини, що виробляється за зміну, якщо на перероб -ку надійшло 400 голів великої рогатої худоби, живою масою 1 голови 420 кг., при нормі виходу м'яса 48%.

17. Визначити кількість свинини, що виробляється за зміну, якщо на переробку надійшло 400 голів свиней живою масою 1 голови 120 кг., при нормі виходу м'яса 67%.

18. Визначити кількість оброблених субпродуктів за зміну, якщо було виробле -но 7600 кг. яловичини, при нормі виходу субпродуктів 2,17%.

19. Визначити природні втрати м'яса при охолодженні якщо надійшло 78 т. яло- вичини Ι категорії, допустимі норми втрати ваги 1,19%.

20. Визначити природні втрати при зберіганні яловичини I категорії, якщо на

підприємство надійшло 150 т парної яловичини. М’ясо охолоджується, 40% від загальної кількості направляється на зберігання протягом 3 діб, 45% - заморо -жується і направляється на зберігання протягом місяця. Норми природних втрат при охолодженні м’яса -1,19%; при зберіганні охолодженого м’яса - 0,59%, при заморожуванні - 0,73%, при зберіганні мороженого м’яса - 0,23%.

21. Визначити надій за лактацію, середній % жиру, кількість молочного жиру , при умові, що надій по місяцях лактації такий:

І – 570кг – 3,2% VІ – 320кг – 3,7%

П – 480кг – 3,4% VП – 310кг – 3,9%

Ш – 450кг - 3,4% VШ – 280 - 4,0%

ІV – 380кг – 3,5% ІХ – 210кг – 4,1%

V – 350кг – 3,6% Х – 155кг – 4,2%

22. Визначити забійний вихід, якщо забито теличку нижче середньої вгодова -ності української чорно-рябої молочної породи живою масою 285 кг, одержано тушу масою 122 кг.

23. Визначити валовий надій молока на фермі і середній вміст жиру в молоці та кількість молочного жиру, якщо одержано такі надої: вранці 1575 кг – 3,5%, в обід 1247 кг – 3,7%, в вечері 970 кг – 3,9%.

24. Визначити кількість вершків жирністю 33 %, якщо у переробку надійшло 120 кг. молока жирністю 3,5 %. Після сепарування в молочних відвійках залишається 0,05 % жиру.

25. Визначити яку кількість молочних відвійок жирністю 0,05% слід добавити до 120 кг. вершків з вмістом жиру 40 %, щоб одержати вершки жирністю 32 %.

26. Визначити валове виробництво, товарність та перевести молоко на молоко базисної жирності, якщо в господарстві за день продано 1750 кг. молока, жирністю 3,8%. і 175 кг. молока випоєно телятам.

27. Визначити природні втрати при зберіганні яловичини II категорії, якщо на

підприємство надійшло 50 т парної яловичини. М’ясо охолоджується, 30% від загальної кількості направляється на зберігання протягом 3 діб, 25% - заморо -жується і направляється на зберігання року. Норми природних втрат при охо –лодженні м’яса -1,19%; при зберіганні охолодженого м’яса - 0,64%, при заморо- жуванні - 0,73%, при зберіганні мороженого м’яса - 0,28%.

28. Визначити кількість субпродуктів за зміну, якщо було забито 300 голів ВРХ середньої вгодованості живою масою 390 кг., при нормі виходу 10,6 %.

29. Визначити кількість жиру-сирцю за зміну, якщо було забито 30 голів ВРХ вищої вгодованості живою масою 420 кг., при нормі виходу 5,1 %.

30. Визначити природні втрати при зберіганні баранини I категорії, якщо на

підприємство надійшло 150 т парної баранини. М’ясо охолоджується, 40% від загальної кількості направляється на зберігання протягом 3 діб, 45% - заморо -жується і направляється на зберігання протягом місяця. Норми природних втрат при охолодженні м’яса -1,19%; при зберіганні охолодженого м’яса - 0,66%, при заморожуванні - 0,73%, при зберіганні мороженого м’яса - 0,23%.