

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Северо-Кавказская государственная академия»**

**Институт Аграрный**

### **Методические указания**

**к выполнению контрольной работы по дисциплине  
«Технология хранения и переработки продукции  
животноводства»  
для обучающихся 5 курса направления подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
заочной формы обучения  
(10 семестр)**

**Черкесск, 2022**

## ВВЕДЕНИЕ

Технология хранения и переработки продукции животноводства требует рационального использования сырья, важным фактором которого является сохранение исходного качества продуктов в процессе переработки. По научно обоснованным нормам для нормального питания человеку необходимо в среднем в сутки 100 г белков, 100 г жиров и 400 г углеводов, т. е. 2980 ккал (12,5 МДж). Соотношение белков, а также жиров животного и растительного происхождения рекомендуется как 1:1. Важным источником белков и жиров является сельскохозяйственная продукция (цельное молоко и мясо, его отдельные компоненты). В зависимости от назначения продукцию животноводства оценивают по различным показателям. Если молоко и мясо используют как непосредственный продукт питания, то немаловажными показателями являются технология хранения, производства и стандартизация сельскохозяйственной продукции. От умения специалиста правильно организовать технологический процесс производства мясных и молочных продуктов в огромной степени зависят результаты отрасли.

## Методические указания обучающегося по выполнению и оформлению контрольной работы

Контрольная работа состоит из трех теоретических вопросов, номера которых определяют по таблице, исходя из последних двух цифр учебного шифра студенческого билета обучающегося. Например, учебный шифр студента - 02152. В таблице 1 находим на пересечении столбца 5 и строки 2 цифры **15, 23, 3** - это номера вопросов.

Таблица 1

Послед. цифра	Предпоследняя цифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1,6, 50	2,9, 10	3,11, 49	4,48, 12	5,13, 47	6,14, 46	7,15, 45	8,16, 44	9,17, 43	10,18, 42
2	11,19, 41	12,20, 40	13,21, 39	14,22, 38	<b>15,23,3</b>	16,24,7	17,9, 33	18,1, 36	19,4, 35	20,2, 34
3	21,33, 43	23,32, 17	24,31, 50	25,30, 23	26,29, 5	27,18, 6	26,9, 44	27,12, 7	28,43, 9	29,11, 22
4	30,33, 4	31,36, 8	32,35, 13	33,27, 6	34,38, 3	35,12, 9	36,21, 7	36,23, 5	37,11, 1	38,29, 4
5	14,22, 38	2,9, 10	5,13, 47	26,29, 5	3,11, 49	1,6, 50	6,14, 46	30,33, 4	31,36, 8	8,16, 44
6	15,23, 3	16,24, 7	26,29, 5	27,18, 6	26,9, 44	27,12, 7	2,9, 10	3,11, 49	4,48, 12	9,17, 43
7	12,20, 40	13,21, 39	14,22, 38	15,23, 3	16,24, 7	30,33, 4	31,36, 8	3,11, 49	4,48, 12	5,13, 47
8	30,33, 4	31,36, 8	32,35, 13	33,27, 6	34,38, 3	35,12, 9	36,21, 7	1,6, 50	2,9, 25	3,11, 49
9	25,30, 23	26,29, 5	27,18, 6	26,9, 44	27,12, 7	28,43, 9	15,23, 3	16,24, 7	26,29, 5	27,18, 6
0	2,9, 10	5,13, 47	26,29, 5	3,11, 49	1,6, 50	6,14, 46	30,33, 4	31,36, 8	8,16, 44	26,29, 5

**Перечень вопросов для выполнения контрольных работ по дисциплине  
«Технология хранения и переработки продукции животноводства»**

1. Ассортимент и технология сливок и сливочных напитков.
2. Холодильная обработка как метод консервирования мяса и мясных продуктов.
- 3. Ассортимент и общая технологическая схема производства вторых быстрозамороженных блюд.**
4. Характеристика детских молочных продуктов.
5. Транспортировка скота.
6. Особенности технологии продуктов из молочной сыворотки.
7. Технологический процесс производства сгущенного цельного молока.
8. Понятие о мясе, строение мяса.
9. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека.
10. Пороки мороженого.
11. Особенности производства ливерных колбас и полуфабрикатов.
12. Технологический процесс производства творога отдельным способом.
13. Пороки кисломолочных продуктов.
14. Требования к мясу, заготавливаемого по действующему стандарту.
- 15. Классификация, состав и питательные свойства мороженого.**
16. Убой скота и разделка туш.
17. Стандарты на техническое сырье (рога, копыта, щетина и др.).
18. Сливочное масло, его характеристика, ассортимент и способы производства
19. Номенклатура и характеристика продукции мясоперерабатывающих предприятий.
20. Государственные стандарты на молоко и молочные продукты.

21. Упаковка и хранение полуфабрикатов.
22. Технологический процесс производства сухого цельного молока.
- 23. Охлаждение и хранение охлажденного молока.**
24. Пищевая ценность и использование крови.
25. Характеристика молочных консервов.
26. Состав молока.
27. Технологическая схема переработки КРС.
28. Пороки сыров и способы их устранения.
29. Значение механической обработки молока.
30. Причины повышения кислотности молока.
31. Сортной разуб туш и его обоснования. Классификация мяса по полу, возрасту и упитанности.
32. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.
33. Фальсификация молока. Виды фальсификации.
34. Ассортимент колбасных изделий.
35. Источники загрязнения молока.
36. Технология производства ветчинных изделий.
37. Посолка сыра. Созревание.
38. Упаковка и хранение мясных полуфабрикатов.
39. Пороки сыра и причины их возникновения.
40. Цель и способы стерилизации консервов.
41. обвалка и жиловка мяса.
42. Твердые сычужные сыры.
43. Технология производства рассольных сыров.
44. Технология производства мясных консервов.
45. Цель и способы стерилизации консервов.
46. Технология производства продуктов из пахты.
47. Санитарная обработка туш. Извлечение внутренних органов.
48. Технология производства творога термостатным способом.

49. Особенности переработки птицы и кроликов.
50. Технология производства сухого молока распылительным способом.
51. Ассортимент и технология сливок и сливочных напитков.
52. Холодильная обработка как метод консервирования мяса и мясных продуктов.
53. Ассортимент и общая технологическая схема производства вторых быстрозамороженных блюд.
54. Характеристика детских молочных продуктов.
55. Транспортировка скота.
56. Особенности технологии продуктов из молочной сыворотки.
57. Технологический процесс производства сгущенного цельного молока.
58. Понятие о мясе, строение мяса.
59. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека.
60. Пороки мороженого.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ, РЕКОМЕНДУЕМОЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Глобин, А.Н. Монтаж и эксплуатация технологического оборудования для переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Н. Глобин, А.И. Удовкин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2017. — 257 с. — 978-5-906172-15-0. —Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61089.html>
2. Курчаева, Е.Е. Технология хранения продукции животноводства. Часть 2. Технология хранения мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.Е. Курчаева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 279 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72771.html>
3. Петрянкин, Ф.П. Производство продуктов животноводства на малых и средних фермах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ф.П. Петрянкин, А.Ю. Лаврентьев, В.С. Шерне. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 168 с. — 978-5-4486-0153-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72812.html>