

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Плешаков Владимир Александрович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 19.06.2026 10:04:55  
Уникальный программный ключ:  
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

**Лист внесения дополнений и изменений  
в фонд оценочных средств по учебной дисциплине  
«Общая технология отрасли»  
на 2026 - 2027 учебный год**

Фонд оценочных средств пересмотрен на заседании кафедры,  
протокол № 19 от 19.05.2026 г.

В фонд оценочных средств вносились следующие изменения

1. Изменены вопросы на коллоквиум №2

Составители изменений и дополнений:

к.с.-х. наук, доцент



Л.Н. Паутова

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

ученая степень, должность

подпись

И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

канд.с.-х. наук, доцент



В.В. Горшков

ученая степень, должность

И.О. Фамилия

**Вопросы для коллоквиума №2 по дисциплине****«Общая технология мясной отрасли»**

1. Какое количество позвонков находится в шейном отделе туш с.-х. животных?
2. Сколько спинных позвонков и ребер в полутуше КРС, овец, свиней, лошадей?
3. Сколько поясничных позвонков в туше КРС, овец, свиней, лошадей?
4. Сколько крестцовых позвонков в туше КРС, овец, свиней, лошадей?
5. Разделка говядины на отрубы, варианты
6. Перечислите отруба, составляющие переднюю четвертину говяжьей туши.
7. Перечислите отруба, составляющие pistolетный отруб говяжьей туши.
8. Перечислите названия отрубов, входящих в тазобедренный отруб свиной туши.
9. Перечислите названия отрубов, входящих в средний отруб свиной туши.
10. Характеристика отрубов баранины и козлятины, особенности разделки?
11. Каким органолептическим показателям должны соответствовать отрубы убойных животных?
12. Характеристика процессов «обвалка» и «жиловка», нормы выхода мякотной части туш КРС, МРС и свиней?
13. Назовите признаки мороженого, оттаянного и повторно замороженного мяса?
14. Характеристика мяса по степени обескровливания органолептическими методами?
15. Охарактеризуйте отличительные особенности жировой ткани и пищевых животных жиров, полученных от крупного рогатого скота, овец и свиней?
16. Определение «субпродукты», выход от живой массы сельскохозяйственных животных, время обработки?
17. Классификация субпродуктов по назначению?
18. Классификация субпродуктов по пищевой ценности?

19. Классификация субпродуктов по виду и термическому состоянию?
20. Дайте характеристику субпродуктов первой категории по пищевой ценности и значению в пищевой промышленности?
21. Дайте характеристику субпродуктов второй категории по пищевой ценности и значению в пищевой промышленности?
22. Технологическая схема обработки мясокостных субпродуктов?
23. Технологическая схема обработки мякотных субпродуктов?
24. Технологическая схема обработки слизистых субпродуктов?
25. Технологическая схема обработки шерстных субпродуктов?
26. Какие требования предъявляются к качеству субпродуктов?
27. Особенности упаковки и хранения субпродуктов?