

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**



C=RU, S=Ставропольский
край, L=Ставрополь,
Т=Первый проректор, О=""
ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ""
СТАВРОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ""
СНИПС=00908046430,
ИНН=263507133790,
E=glbuh@stgau.ru, G=Иван
Вячеславович, SN=Атанов,
CN=Атанов Иван
Вячеславович

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.10 Технология переработки продукции птицеводства

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		умеет Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		владеет навыками Навыками проведения лабораторных исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Технология переработки продукции птицеводства			
1.1.	Введение в переработку продукции птицеводства	5	ПК-1.3	Устный опрос, Реферат
1.2.	Химический состав и питательная ценность мяса птицы	5	ПК-1.3	Устный опрос
1.3.	Предубойная подготовка и убой птицы	5	ПК-1.3	Устный опрос, Реферат
1.4.	Переработка мяса птицы	5	ПК-1.3	Собеседование
1.5.	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	5	ПК-1.3	Собеседование, Доклад
1.6.	Технология производства колбасных изделий из птицы	5	ПК-1.3	Устный опрос, Реферат

1.7.	Переработка субпродуктов птицы	5	ПК-1.3	Собеседование
1.8.	Производство вторичных продуктов переработки птицы	5	ПК-1.3	Устный опрос
1.9.	Современные технологии и инновации в переработке продукции птицеводства	5	ПК-1.3	Собеседование
1.10.	Контрольная точка	5	ПК-1.3	Собеседование, Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.11.	Подготовка к экзамену	5	ПК-1.3	Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
Промежуточная аттестация				Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			

3	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов
---	---------	--	----------------------------------

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Технология переработки продукции птицеводства"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Комплект 1

1. Задание: Опишите основные технологии переработки мяса птицы.
 - о Рекомендация: Включите методы, используемые для разделки, охлаждения и упаковки.
2. Задание: Перечислите виды сырья, используемого в производстве мясных продуктов из птицы.
 - о Рекомендация: Укажите различные части птицы и их характеристики.
3. Задание: Объясните роль ветеринарно-санитарной экспертизы в переработке птицеводческой продукции.
 - о Рекомендация: Обратите внимание на важность проверки качества и безопасности продукции.

Комплект 2

1. Задание: Какие факторы влияют на качество мяса птицы?
 - о Рекомендация: Обсудите влияние условий содержания и кормления на качество.
2. Задание: Проанализируйте процесс упаковки продукции из мяса птицы.
 - о Рекомендация: Рассмотрите различные виды упаковки и их влияние на срок хранения.
3. Задание: Назовите основные заболевания, которые могут передаваться через мясо птицы.
 - о Рекомендация: Укажите меры профилактики и контроля.

Комплект 3

1. Задание: Опишите технологический процесс производства куриного филе.
 - о Рекомендация: Укажите этапы от забоя до упаковки.
2. Задание: Каковы основные требования к качеству мяса птицы?
 - о Рекомендация: Обратите внимание на внешние и внутренние признаки.
3. Задание: Что такое глубинная заморозка, и как она влияет на качество мяса?
 - о Рекомендация: Рассмотрите преимущества и недостатки этой технологии.

Комплект 4

1. Задание: Как происходит контроль за качеством мясной продукции из птицы на этапе переработки?
 - о Рекомендация: Включите методы анализа и тестирования.
2. Задание: Какие добавки могут использоваться в продуктах из мяса птицы?
 - о Рекомендация: Обсудите их функции и влияние на качество.
3. Задание: Опишите методы снижения потерь при переработке мяса птицы.
 - о Рекомендация: Укажите на эффективные технологии и процессы.

Комплект 5

1. Задание: Что такое пищевые добавки и как они применяются в продуктах из мяса птицы?
 - о Рекомендация: Приведите примеры и их назначения.

2. Задание: Объясните, как ветеринарно-санитарный контроль осуществляется на этапе забоя.

о Рекомендация: Укажите ключевые моменты контроля.

3. Задание: Какие технологии обработки мяса птицы используются для повышения его срока хранения?

о Рекомендация: Обсудите методы консервации.

Комплект 6

1. Задание: Какие факторы влияют на безопасность мясной продукции?

о Рекомендация: Укажите потенциальные угрозы и способы их предотвращения.

2. Задание: Охарактеризуйте этапы переработки мяса в готовые изделия.

о Рекомендация: Обозначьте последовательность действий.

3. Задание: Какие стандарты качества применяются к мясу птицы в вашей стране?

о Рекомендация: Укажите на законодательные и технические нормы.

Комплект 7

1. Задание: Каковы особенности переработки яиц?

о Рекомендация: Рассмотрите технологии и возможные продукты.

2. Задание: Опишите, как важно контролировать температуру при переработке мяса.

о Рекомендация: Укажите влияние температуры на качество.

3. Задание: Перечислите основные этапы технологической схемы производства колбасных изделий из птицы.

о Рекомендация: Укажите ключевые технологические процессы.

Комплект 8

1. Задание: Какую роль играет микробиологический контроль в производстве мясной продукции?

о Рекомендация: Объясните важность микробиологической безопасности.

2. Задание: Опишите методы анализа качества мясной продукции.

о Рекомендация: Укажите лабораторные методы и их применение.

3. Задание: Какие инновационные технологии используются в переработке птицеводческой продукции?

о Рекомендация: Рассмотрите новые подходы и их преимущества.

Комплект 9

1. Задание: Каковы требования к санитарно-гигиеническому состоянию производственных помещений?

о Рекомендация: Обсудите важность чистоты и порядка на производстве.

2. Задание: Какие типы упаковки наиболее распространены для мяса птицы?

о Рекомендация: Укажите их характеристики и преимущества.

3. Задание: Проанализируйте влияние различных технологий переработки на питательные свойства мяса птицы.

о Рекомендация: Обратите внимание на изменения в составе.

Комплект 10

1. Задание: Какие существуют методы хранения мяса птицы?

о Рекомендация: Обсудите плюсы и минусы различных методов.

2. Задание: Как осуществляется контроль за соблюдением технологий переработки на предприятии?

о Рекомендация: Укажите ключевые моменты контроля.

3. Задание: Охарактеризуйте процесс замораживания мяса птицы.

о Рекомендация: Укажите его влияние на текстуру и вкус.

Примерный перечень вопросов для собеседования и устного опроса

1. Инновационные технологии в переработке мяса птицы: роботизация, автоматизация, новые методы упаковки

2. Биотехнологии в производстве продуктов из птицы

3. Тренды в разработке продуктов питания на основе птицы (функциональные и диетические продукты)

4. Перспективы и будущее развития отрасли

5. Основы птицеводства: виды птицы (курица, индейка, утка, гусь и др.)
6. Характеристика продукции птицеводства: мясо, субпродукты, жир, перо и пух
7. Обзор структуры птицеводческой отрасли
8. Экономическое и экологическое значение переработки продукции птицеводства
9. Химический состав мяса птицы (белки, жиры, углеводы, витамины и минералы)
10. Биологическая ценность белков и жиров птицы
11. Влияние кормов и содержания птицы на качество продукции
12. Сравнение питательной ценности различных видов мяса птицы
13. Предубойная подготовка: условия содержания, транспортировка, голодание
14. Методы убой и их влияние на качество продукции
15. Технология обескровливания, удаления перьев
16. Влияние убойных методов на качество мяса
17. Первичная переработка: разделка, охлаждение и заморозка
18. Основные этапы переработки мяса птицы
19. Влияние различных методов обработки на сохранность мяса
20. Стандарты качества и санитарные нормы переработки
21. Виды полуфабрикатов: нарезки, фарш, котлеты и т.д.
22. Технологические особенности производства полуфабрикатов
23. Упаковка и хранение полуфабрикатов
24. Контроль качества на каждом этапе производства
25. Виды колбасных изделий из птицы (вареные, копченые, варено-копченые)
26. Технология приготовления колбас: выбор сырья, приготовление фарша, наполнение оболочек
27. Особенности термической обработки колбасных изделий
28. Хранение и транспортировка готовой продукции
29. Виды субпродуктов и их использование
30. Технология обработки субпродуктов: печень, сердце, желудки, кожа и т.д.
31. Продукция из субпродуктов: паштеты, деликатесные изделия
32. Санитарные требования и контроль качества субпродуктов
33. Использование жира, пера и пуха
34. Технология производства кормовых продуктов
35. Переработка пера и пуха для текстильной промышленности
36. Экологические аспекты переработки вторичных продуктов
37. Инновационные технологии в переработке мяса птицы: роботизация, автоматизация, новые методы упаковки
38. Биотехнологии в производстве продуктов из птицы
39. Тренды в разработке продуктов питания на основе птицы (функциональные и диетические продукты)
40. Перспективы и будущее развития отрасли

Примерный перечень практико-ориентированных заданий

1) Разработка рецептуры “куриные котлеты” под заданную калорийность и БЖУ

Дано: целевая норма (например, 220 ккал/100 г, белки 18 г, жиры 12 г).

Задание: рассчитать рецептуру котлет с подбором долей куриного мяса, хлеба/панировки, лука/специй и жира; предложить 2 варианта по сырью (эконом/премиум) и обосновать различия.

Результат: таблица рецептуры на 1 кг фарша + расчёт БЖУ.

2) Варианты рецептуры “паштет из печени” с управлением текстурой и удержанием влаги

Дано: требование — однородная мажущаяся структура, стабильность при хранении 7 суток.

Задание: разработать 3 рецептуры (основа: печень; различия — связующие: мука/картофельный крахмал/панировочные сухари/эмульгирующие ингредиенты; добавить компонент для вкуса).

Результат: сравнительная таблица ингредиентов и ожидаемое влияние на текстуру и влагосвязывание (по логике технологических факторов).

3) Рецепттура “наггетсы” с заданным процентом панировки и выходом продукта

Дано: целевой выход после жарки 170% и доля панировки в составе 25% (мас.).

Задание: составить рецепттуру: куриное филе + маринад (соотношение воды/соли/специй) + панировка (мука/сухари/крахмал) + связующий компонент; рассчитать массу порций до и после панировки/жарки.

Результат: схема баланса масс (до панировки/после панировки/после термообработки) и итоговая рецепттура.

4) Проектирование рецепттуры “зельц/холодец из курицы” с подбором желирующей системы

Дано: требуется упругая структура при нарезке; целевая желирующая способность (условно “хорошо держит форму”).

Задание: предложить 2 рецепттуры на основе куриных субпродуктов и разных желирующих подходов (натуральный коллаген + корректировка; или комбинация с разрешёнными желирующими компонентами).

Результат: рецепттура на 1 кг + план технологических параметров, влияющих на желирование (температурно-временной режим/измельчение/охлаждение) в привязке к составу.

5) Адаптация рецепттуры под безлактозный/безглютеновый профиль и расчёт замен

Дано: исходная рецепттура блюда из мяса птицы (например, “тефтели в соусе” или “котлеты”) содержит молочный ингредиент и пшеничную крошку/муку.

Задание: разработать вариант безлактозный или безглютеновый: выбрать заменители (по функциям: влагоудержание/связывание/структура/вкус), пересчитать доли и проверить итоговую калорийность/БЖУ.

Результат: новая рецепттура с перечнем замен и обоснованием функциональности ингредиентов.

Примерные тестовые задания

1. Какой основной показатель определяет качество свежего мяса птицы?

- A) Уровень солёности
- B) pH мышечной ткани
- C) Влажность атмосферы
- D) Плотность кости

2. Что является целью охлаждения тушек после убоя?

- A) Повышение скорости микробного роста
- B) Снижение температуры для замедления ферментативных и микробных процессов
- C) Ускорение образования токсинов
- D) Увеличение содержания жира за счёт плавления

3. Какой способ считается наиболее эффективным для быстрого охлаждения тушек в промышленности?

- A) Самопроизвольное остывание на воздухе без охлаждающего оборудования
- B) Охлаждение в ледяной воде/использование холодильных сред с интенсивным теплообменом
- C) Увеличение температуры до 30–35 °C
- D) Длительная выдержка при комнатной температуре

4. Что обычно является причиной порчи мяса птицы при хранении?

- A) Рост плесени при низкой влажности
- B) Активность микроорганизмов и окислительные процессы
- C) Минерализация костной ткани
- D) Преобразование белков в сахар

5. Какой дефект наиболее типичен для замороженного мяса птицы при неправильном хранении?

- A) Сворачивание белков в желеобразную массу
- B) Ожоги от морозильного хранения (потеря влаги, «сухая» корка)
- C) Рост коллагена в трубчатые структуры
- D) Образование клеток крахмала

6. Какой процесс относится к первичной обработке птицы перед разделкой?

- А) Упаковка готовых изделий в стерильный воздух
- В) Сортировка по массе и удаление перьев/внутренних органов
- С) Сублимационная сушка готовой продукции
- Д) Стерилизация консервов без предварительной подготовки

7. Что такое «жиловка» в технологии переработки мяса?

- А) Удаление костей из мяса с последующим измельчением
- В) Удаление сухожилий, хрящей и грубых соединительных тканей
- С) Замораживание сырья до -20°C
- Д) Маринование и тепловая обработка

8. Для чего при производстве фарша применяют посол (нитрит/соль в зависимости от рецептуры)?

- А) Чтобы полностью остановить действие ферментов в мясе
 - В) Для экстракции миофибриллярных белков и формирования фаршевой структуры
 - С) Чтобы снизить содержание воды до нуля
 - Д) Чтобы заменить тепловую обработку на брожение
9. Какой параметр термической обработки особенно важен для безопасности колбас/ветчин?

- А) Цвет оболочки
- В) Достижение заданной температуры в центре продукта
- С) Скорость вращения мешалки в момент запекания
- Д) Толщина фарша в упаковке без учёта температур

10. Какой метод используют для доведения продукта до готовности с минимальным пересушиванием?

- А) Длительное кипячение при высокой температуре
- В) Варка/запекание при контролируемой температуре с последующим охлаждением
- С) Обжиг без термоконтроля
- Д) Замачивание в воде при $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$ без термоконтроля

11. Что означает «созревание» мяса птицы (после охлаждения)?

- А) Увеличение температуры для ускорения порчи
- В) Выдержка для улучшения нежности и технологических свойств за счёт ферментативных процессов
- С) Замена мяса на другой вид сырья
- Д) Снижение pH за счёт добавления сахара

12. Какой показатель чаще всего контролируют при приемке сырья по микробиологическим рискам?

- А) Содержание песка в воде
- В) Общее микробное число (ОПМ/ОМЧ) и наличие санитарно-показательной микрофлоры
- С) Количество почтовых штампов на документации
- Д) Толщина упаковки

13. Для чего применяют предварительное ошпаривание (например, при подготовке к дальнейшей обработке)?

- А) Чтобы стерилизовать без тепловой обработки дальше
- В) Чтобы облегчить отделение некоторых тканей/обеспечить подготовку и снижение нагрузки микрофлоры
- С) Чтобы увеличить липкость без изменений белков
- Д) Чтобы полностью исключить охлаждение

14. Что является основным принципом принципиально-раздельного производства (зональности) на птицеперерабатывающем предприятии?

- А) Смешивание чистых и грязных потоков для экономии воды
- В) Разделение технологических потоков по степени чистоты/риска и предотвращение перекрёстного загрязнения
- С) Один и тот же инвентарь для всех этапов
- Д) Хранение сырья рядом с готовой продукцией без барьеров

15. Какой способ обеспечивает наиболее длительное хранение мяса без потери потребительских свойств по сравнению с охлаждением?

- А) Хранение при $0\text{...}+4^{\circ}\text{C}$ без заморозки

В) Замораживание и поддержание стабильной температуры хранения

С) Хранение при +25 °С

Д) Хранение в тёплой влажной среде

16. В чём суть процесса «посол/шприцевание» при изготовлении продукции типа ветчины/окороков?

А) Добавление воды для увеличения массы без учёта структуры

В) Равномерное введение посолочной смеси для улучшения вкуса, сочности и структуры

С) Удаление влаги до состояния сухого продукта

Д) Превращение белков в жир

17. Что такое «термообработка» в технологии переработки птицы?

А) Воздействие только ультрафиолетом без тепла

В) Воздействие температурой (варка, запекание, копчение и т.п.) для доведения до готовности и безопасности

С) Окрашивание поверхности красителями без температуры

Д) Только кратковременная заморозка

18. Какой из перечисленных этапов чаще всего относится к приготовлению полуфабрикатов (например, котлет/шницелей)?

А) Лёгкое обжаривание или формование с панировкой

В) Полная стерилизация при 120 °С

С) Ликвидация микрофлоры исключительно ультразвуком без тепла

Д) Транспортировка сырья с дальнейшей переработкой «в домашних условиях»

19. Какой способ упаковки наиболее часто применяют для охлаждённой продукции с целью замедления порчи?

А) Упаковка без барьерных свойств при комнатной температуре

В) Вакуумная упаковка или упаковка в модифицированной газовой среде (в зависимости от продукта)

С) Открытое хранение на витрине при +30 °С

Д) Упаковка в бумагу без защиты от влаги

20. Что является показателем завершённости тепловой обработки для продуктов с фаршем?

А) Полное исчезновение аромата сырья без контроля температуры

В) Достижение заданной температуры в центре продукта и соответствие технологическим требованиям по времени

С) Только изменение цвета оболочки

Д) Стабилизация массы за счёт испарения влаги до минимума

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

Теоретические вопросы

1. Строение тканей мяса птицы. Биологическая ценность мяса птицы
2. Особенности мяса птицы разных видов
3. Автолитические процессы, происходящие в мясе птицы после убоя.
4. Способы интенсификации созревания и улучшения консистенции мяса
5. Технология оглушения сельскохозяйственной птицы
6. Убой и обескровливание сельскохозяйственной птицы
7. Тепловая обработка тушек и удаление оперения сухопутной и водоплавающей птицы
8. Потрошение и полупотрошение тушек птицы
9. Характеристика тушек кур по ГОСТ 31962-2013
10. Характеристика тушек цыплят по ГОСТ 31962-2013
11. Характеристика тушек цыплят-бройлеров по ГОСТ 31962-2013
12. Технологические принципы охлаждения тушек птиц
13. Технологические принципы замораживания мяса птицы
14. Технологические принципы ручной и механической обвалки мяса птицы
15. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
16. Технология производства маринованных полуфабрикатов
17. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы

18. Технология производства пельменей из мяса птицы
19. Технология производства рубленых полуфабрикатов с начинкой
20. Технология производства голубцов с использованием мяса птицы
21. Технология производства равиолей, мантов из мяса птицы
22. Технология производства полуфабрикатов в панировке и в тесте
23. Фасовка, упаковка и хранение полуфабрикатов из мяса птицы
24. Технология производства ветчины из мяса птицы
25. Технология производства пастромы утиной, гусиной.
26. Технология производства тушек кур и цыплят вареных
27. Технология производства домашней птицы жареной
28. Технология производства тушек цыплят копченых
29. Технология производства тушек цыплят запеченных
30. Технология производства тушек уток запеченных и копчено-вареных
31. Технология производства утки любительской копченой
32. Технология производства колбасы вареной куриной
33. Технология производства куриных сосисок
34. Технология производства колбасы запеченной охотничьей
35. Технология производства колбасы ветчинной
36. Технология производства колбасы из утиного мяса
37. Технология производства варено-копченой колбасы
38. Технология производства колбасы полукопченой из мяса птицы
39. Требования к качеству колбасных изделий из мяса птицы
40. Условия, режимы и сроки хранения колбасных изделий из мяса птицы
41. Классификация и ассортимент консервов из мяса птицы
42. Требования к качеству консервов из мяса птицы по состоянию тары
43. Технология изготовления консервов из мяса птицы в желе
44. Технология приготовления консервов из мяса птицы в соусе
45. Приготовление консервов из мяса птицы для детского питания
46. Технология производства консервов «Паштет перепелиный»
47. Технология производства пресервов «Цыплята, пастеризованные в белом соусе»
48. Технология производства деликатесных продуктов из печени птицы
49. Методы исследования качества мяса птицы
50. Морфологический состав куриных яиц
51. Биологическая и пищевая ценность яиц
52. Способы хранения яиц
53. Классификация пищевых яиц по ГОСТ 31654-2012.
54. Функциональные свойства яиц и яйцепродуктов
55. Технологический процесс производства жидких яйцепродуктов
56. Технологический процесс производства яичного порошка
57. Качественные показатели яйцепродуктов
58. Технология переработки перопухового сырья
59. Технология производства сухих белковых кормов из отходов продукции птицеводства
60. Технология переработки помета

Практико-ориентированные задания

1. Привести технологическую схему уоя и обескровливания сельскохозяйственной птицы
2. Разработать технологическую схему производства зельцев с использованием мяса птицы
3. Разработать технологическую схему производства паштета с использованием мяса птицы
4. Разработать технологическую схему производства паштета детского с использованием мяса птицы
5. Привести в виде таблицы методы исследования качества мяса птицы
6. Разработать технологическую схему производства консервов в белом соусе
7. Разработать технологическую схему производства консервов в красном соусе
8. Привести технологическую схему производства равиолей из мяса птицы

9. Разработать технологическую схему производства консервов из мяса птицы в желе
10. Разработать технологическую схему производства пастромы утиной
11. Разработать технологическую схему производства тушек кур и цыплят вареных
12. Разработать технологическую схему производства варено-копченой колбасы из мяса птицы
13. Привести в виде таблицы функциональные свойства яиц и яйцепродуктов
14. Разработать блок-схему производства замороженных яйцепродуктов
15. Разработать блок-схему производства деликатесных продуктов из печени птицы
16. Разработать технологическую схему производства утки любительской копченой
17. Разработать технологическую схему производства колбасы из утиного мяса
18. Разработать технологическую схему производства куриных сосисок
19. Разработать технологическую схему производства ветчины «Ассорти»
20. Разработать технологическую схему производства полуфабрикатов из мяса птицы в тесте
21. Разработать технологическую схему производства пельменей с использованием мяса птицы
22. Разработать технологическую схему производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы с начинкой
23. Оформить в виде схемы способы хранения пищевых яиц
24. Разработать технологическую схему производства консервов из мяса птицы в соусе
25. Разработать в виде схемы технологический процесс производства сухих яйцепродуктов
26. Привести в виде таблицы качественные показатели яйцепродуктов
27. Представить в виде схемы способы холодильной обработки мяса птицы
28. Разработать в виде схемы технологический процесс производства замороженных яйцепродуктов
29. Разработать блок-схему производства мяса птицы жареное
30. Разработать блок-схему производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Примерная тематика рефератов и докладов

1. Обзор рынка яиц и мяса птицы в мире и России
2. Опыт ведущих птицефабрик России по комплексной переработке мяса птицы
3. Особенности разведения и использования цесарок, фазанов, голубей
4. Мировой опыт изготовления яйцепродуктов.
5. Опыт глубокой переработки яиц на птицефабриках России
6. Использование белковых препаратов в мясных изделиях из мяса птицы
7. Особенности применения яичного порошка
8. Особенности убоя и переработки перепелов, цесарок и страусов
9. Особенности убоя и переработки птицы в фермерских и крестьянских хозяйствах
10. Снижение микробной обсемененности мяса птицы в процессе переработки
11. Переработка и товароведение гусиной и утиной жирной печени
12. Пряности и специи в колбасном производстве из мяса птицы
13. Мясо птицы в детском, лечебном и профилактическом питании
14. Сухие куриные бульоны: технология изготовления и товароведение
15. Особенности производства консервов из мяса птицы
16. Особенности выработки кормовой муки из тушек больных и павших птиц
17. Новые и нетрадиционные продукты птицеводства
18. Совершенствование технологии утилизации птичьего помета
19. Методы определения показателей качества полуфабрикатов из мяса птицы по нормативным документам
20. Анализ и критическое осмысление отечественной и зарубежной научно-технической информации в области переработки продукции птицеводства