

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Характеристика и пищевая ценность мяса.
2. Определение категории упитанности крупного рогатого скота.
3. Технология производства вареных колбас.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

1. Состав и свойства мышечной ткани.
2. Технология убоя и обработки тушек сельскохозяйственной птицы.
3. Пороки мясных консервов, причины возникновения и способы их устранения.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

1. Состав и свойства жировой ткани.
2. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Характеристика и классификация субпродуктов.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

1. Технология производства вареных колбас.
2. Состав и свойства жировой ткани.
3. Скидки с живой массы животных при приемке и условия их применения.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

1. Органолептические показатели мяса и их оценка.
2. Определение категорий упитанности туш свиней.
3. Состав и свойства соединительной и костной тканей.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

1. Определение категорий упитанности КРС.
2. Микробиологическая порча мяса, причины её возникновения, мероприятия по предупреждению.
3. Пороки колбасных изделий, причины возникновения и способы их устранения.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

1. Скидки с живой массы животных при приемке и условия их применения.
2. Технология убоя и первичной обработки туш свиней в шкуре.
3. Определение категорий упитанности тушек сельскохозяйственной птицы.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

1. Определение категорий упитанности с.-х. птицы.
2. Скидки с живой массы и условия их применения.
3. Задачи ветеринарно-санитарной экспертизы и организация её проведения.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

1. Изменения, происходящие в мясе при созревании.
2. Технология производства мясных консервов.
3. Оценка качества колбасных изделий лабораторными методами.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

1. Технология убоя и первичной обработки туш КРС.
2. Методика проведения оценки упитанности с.-х. животных и птицы.
3. Обработка слизистых и шерстных субпродуктов.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

1. Определение категорий упитанности туш КРС.
2. Определение свежести мяса.
3. Технология убоя и первичной обработки туш свиней методом крупонирования.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

1. Технология убоя и первичной обработки туш свиней в шкуре.
2. Технология производства колбасных изделий.
3. Определение свежести мяса лабораторными методами.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян

01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

1. Определение качества мяса органолептическими методами.
2. Послеубойные (автолитические) изменения в мясе.
3. Производственно-ветеринарный контроль консервного производства.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

1. Оценка качества колбасных изделий органолептическими методами.
2. Ассортимент и характеристика функциональных добавок.
3. Микробиологические изменения в мясе в процессе хранения (основные виды порчи.).

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

1. Характеристика и классификация мясопродуктов.
2. Определение свежести мяса лабораторными методами.
3. Определение категорий упитанности свиней.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

1. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
2. Оценка качества колбасных изделий органолептическими методами.
3. Убой и первичная обработка туш свиней.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

1. Оценка качества консервов.
2. Технология убоя и первичной обработки туш свиней со съемкой шкуры
3. Системы сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

1. Технология убоя и первичной переработки туш свиней в шкуре.
2. Определение категорий упитанности сельскохозяйственной птицы.
3. Сбор и переработка крови.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

1. Определение категории упитанности туш крупного рогатого скота.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш животных.
3. Убой и первичная обработка тушек сельскохозяйственной птицы

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

1. Определение категорий упитанности тушек сельскохозяйственной птицы.
2. Обработка мякотных и мясокостных субпродуктов.
3. Пороки колбасных изделий.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

1. Состав и свойства жировой ткани.
2. Порядок сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Характеристика и классификация субпродуктов.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технология мяса и мясных продуктов
Курс IV Форма обучения очная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

1. Технология производства варено-копченых колбас.
2. Состав и свойства жировой ткани.
3. Скидки с живой массы животных при приемке и условия их применения.

Составитель _____ И.В. Гаврюшина

Заведующий кафедрой _____ Д.Г. Погосян
01.09.2025 г.

