


<p>УТВЕРЖДАЮ</p>  <p>Зам. директора по учебной работе <u>10 декабря 2017 г</u></p>	<p>Профессиональный модуль ПМ.04 «Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства» 2 курс 6 группа Специальность 35.02.14 2017-2018 уч. год</p>	<p>Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии «Охотоведение и звероводство» Протокол № <u>8</u> от <u>10</u> <u>12</u> 20<u>17</u> г Председатель <u>Левина</u></p>
---	--	--

Вопросы к квалификационному экзамену

1. Классификация и ассортимент пушно-мехового сырья.
2. Топография и химический состав шкурок пушно-мехового сырья.
3. Изменчивость пушно-мехового сырья.
4. Пороки пушно-мехового сырья.
5. Основы стандартизации и сортировки пушно-мехового сырья.
6. Зимние виды пушного сырья.
7. Весенние виды пушного сырья.
8. Мед, понятие, классификация.
9. Физические и химические свойства меда.
10. Определение качества меда.
11. Воск пчелиный.
12. Физические и химические свойства воска, взаимодействия с металлами.
13. Прополис, перга, пыльца и другие продукты.
14. Пчелиный яд, маточное молоко и другие продукты.
15. Заготовка, сбор и переработка грибов.
16. Требования к качеству свежих и сухих грибов при заготовках.
17. Заготовка и сбор лекарственных растений.
18. Требования к качеству и хранению лекарственных растений.
19. Заготовка, сбор ягод и плодов.
20. Требования к качеству свежих и сухих лесных ягод, плодов.
21. Заготовка и сбор желудей, орехоплодных растений.
22. Требования к качеству свежих и сухих желудей, орехоплодных.
23. Понятие о первичной обработке шкурок и ее основные процессы.
24. Способы забоя зверей. Подготовительные операции.
25. Способы и техника съемки шкурок.
26. Съемка шкурок трубкой, чулком, пластом (ковром).
27. Способы и техника обезжиривания шкурок.
28. Типы правил для правки шкурок.
29. Способы и техника правки шкурок.
30. Процессы, происходящие в шкурках после съемки.
31. Физико-химические и микробиологические основы консервирования.
32. Пресно-сухое консервирование. Сухосоленое. Кислотно-солевое. Преимущества и недостатки каждого способа.

33. Оборудование, инвентарь, материалы для первичной обработки и дообработки шкурок как мероприятия по повышению качества пушно-мехового сырья.
34. Требования к пунктам первичной обработки пушнины их значение.
35. Техника выполнения операции по дообработке шкурок: обезжиривание и дообезжиривание шкурок, удаление хрящей, костей, прирезей мяса и сала, чистка волосяного покрова, доконсервирование шкурок, зашивка разрывов, переправка шкурок.
36. Хранение пушно-мехового сырья.
37. Значение правильного хранения шкурок.
38. Основные требования к складским помещениям и оборудованию для хранения сырья.
39. Способы и режим хранения сырья разных способов консервирования.
40. Мероприятия по борьбе с вредителями пушно-мехового сырья.
41. Упаковка и маркировка пушно-мехового сырья.
42. Основные процессы выделки меховых шкур, окраски меховых шкур, основные требования к меховым полуфабрикатам.
43. Виды диких животных добываемых на мясо.
44. Сроки и способы добывания и их влияние на товарные свойства мяса.
45. Химический состав и пищевая ценность мяса диких животных различных видов.
46. Правила разделки и обработки туш.
47. Обработка туш, транспортировка и хранение мяса.
48. Хранение и транспортирование мяса диких животных.
49. Виды заготавливаемой пернатой дичи. Районы и сроки заготовки.
50. Способы добывания пернатой дичи и их влияние на качество мяса.
51. Хранение и транспортировка мяса пернатой дичи.
52. Способы добывания и их влияние на качество дичи.
53. Химический состав и пищевая ценность мяса отдельных видов пернатой дичи.
54. Таксидермия млекопитающих.
55. Таксидермия птиц.
56. Искусственное разведение, пищевая ценность рыбы.
57. Сведения о семействах рыб и их представителях.
58. Живая рыба. Признаки доброкачественности. Пороки и болезни.
59. Правила заготовки и содержание живой рыбы.
60. Транспортировка и хранение живой рыбы.
61. Парная, охлажденная и мороженая рыба. Признаки доброкачественности, пороки.
62. Упаковка и маркировка и хранение парной, охлажденной и мороженой рыбы.
63. Соленая, копченая, вяленая и сушеная рыба. Краткие сведения о консервировании рыбы. Требования к качеству. Упаковка и маркировка.