


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2023 01:03:27
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции
животноводства

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 О.М. Шевелева

« 10 » июня 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

для направления подготовки **36.05.01 Ветеринария**
направление “**Ветеринария**”

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2021

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 36.05.01 Ветеринария утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» сентября 2017 г., приказ № 974.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.05.01 Ветеринария направленность Ветеринария, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «27» мая 2021 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства от «07» июня 2021 г. Протокол № 7

Заведующий кафедрой  О.М. Шевелева

Рабочая программа учебной дисциплины Технология производства и переработки продукции животноводства одобрена методической комиссией Института биотехнологии и ветеринарной медицины от «10» июня 2021 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института  Л.Н. Скосырских

Разработчик:

Криницина Т.П., доцент кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, к.с.-х. н.

Директор института:



А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4	Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	ИД-5пк-4 Осуществляет контроль качества и безопасности продукции животноводства на всех этапах ее производства и переработки для защиты жизни и здоровья человека и животных	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -биологические и продуктивные особенности с.-х. животных разных видов основы кормления, разведения с.-х. животных, особенности технологий производства продукции, получаемой от с.-х. животных разных видов. -способы переработки и хранения молока и мяса, технологию производства молочных и мясных продуктов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать продуктивность животных разных видов, определять нормы кормления и планировать расход кормов для сельскохозяйственных животных, проводить материальные расчеты сырья, расчеты на этапе приемки-сдачи молока; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками расчета показателей продуктивности с.-х. животных и птицы, расчета суточной дачи кормов, методами комплексной оценки качества мяса и молока, расчета сырья и готовой продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части формируемой участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору)

Предшествующие дисциплины: Ветеринарная генетика, Физиология и этология животных, Разведение животных с основами частной зоотехнии, Кормление животных с основами кормопроизводства, Акушерство и гинекология.

Технологии производства и переработки продукции животноводства является предшествующей дисциплиной для дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 10 семестре по заочной форме обучения.

3. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	14
<i>В том числе:</i>	-	
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	8
Самостоятельная работа (всего)	60	94
<i>В том числе:</i>	-	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	71
Самостоятельное изучение тем	6	
Сообщение	24	-
Контрольная работа	-	23
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Основы разведения сельскохозяйственных животных	Происхождение и эволюция основных видов домашних животных, их дикие предки и сородичи. Понятие породы и породообразование. Структура породы. Классификация и характеристика пород. Понятие племенной работы. Значение отбора и подбора животных. Генетические основы разведения сельскохозяйственных животных. Конституция с.-х. животных, классификация типов конституции. Конституция и ее связь с экстерьером, направлением продуктивности, здоровьем животных. Экстерьер с.-х. животных. Продуктивность с.-х. животных.
2.	Основы кормления сельскохозяйственных животных	Понятие о питательности корма. Оценка питательности кормов и рационов. Контролируемые показатели полноценности питания при использовании детализированных норм кормления сельскохозяйственных животных. Корма. Понятие о кормах и их классификация, баланс кормов, факторы, влияющие на состав и питательность кормов. Состав, питательность и нормы скармливания кормов. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных. Принцип составления полноценных рационов, корма и техника кормления.
3.	Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы	Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы. Яичная и мясная продуктивность. Инкубация яиц. Биологический контроль инкубации. Технология производства куриных яиц: основные принципы, выращивание ремонтного молодняка, содержание родительского и промышленного стада. Технология производства мяса бройлеров: выращивание ремонтного молодняка, содержание родительского стада, выращивание бройлеров. Породы и кроссы кур яичного и мясного направления продуктивности.
4.	Скотоводство и технология производства	Значение отрасли скотоводства, состояние и перспективы развития. Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота. Химический состав и свойства коровьего молока.. Факторы, влияющие на

	молока и говядины	молочную продуктивность. Учет и оценка молочной продуктивности. Технологические основы машинного доения коров. Системы и способы содержания коров и молодняка в молочном скотоводстве. Породы скота крупного рогатого скота. Химический и морфологический состав говядины. Показатели мясной продуктивности. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота. Методы учета мясной продуктивности при жизни и после убоя.
5.	Свиноводство и технология производства свинины	Биологические и продуктивные особенности свиней. Технология содержания хряков-производителей, холостых, супоросных и подсосных свиноматок. Технология выращивания молодняка свиней. Производственные типы и кондиции свиней. Откорм свиней, виды откорма.
6.	Овцеводство и технология производства молока, мяса и шерсти	Хозяйственно-биологические особенности овец. Классификация и характеристика пород овец. Структура стада и формирование отар. Шерстная продуктивность, типы и группы шерсти. Организация стрижки и проведение классировки шерсти. Классировка тонкой шерсти. Классификация и характеристика овчин их оценка. Смешанная продукция. Мясная продуктивность и факторы, влияющие на мясную продуктивность овец. Молочная продуктивность и факторы, влияющие на молочную продуктивность. Воспроизводство стада и выращивание молодняка овец. Случка, ягнение овец. Системы и способы содержания овец. Технология содержания и кормления овец в зимне-стойловый и летне-пастбищный периоды. Откорм и нагул овец.
7	Технология молока и молочных продуктов	Организация приемки-сдачи молока-сырья на молокоперерабатывающие предприятия, отбор и консервирование проб молока для анализа. Требования нормативных документов к качеству молока. Требования к молочному сырью для производства молочных продуктов. Классификация и краткая характеристика молочных продуктов. Основы технологических процессов переработки молока (линия приемки, гомогенизация, сепарирование, тепловая обработка). Технология производства молока питьевого, молочного напитка, сливок, простокваши, кефира, ряженки, йогурта, йогуртового продукта, творога, творожных изделий, сметаны. Приготовление заквасок. Технология сливочного масла. Технология сычужных твердых, мягких и плавленых сыров. Основы консервирования молока, технология молочных консервов. Требования к качеству готового продукта, условия хранения. Расчеты материального баланса в молочном деле.
8	Технология переработки мяса	Типы мясоперерабатывающих предприятий, организация закупок животных и их транспортировка. Порядок приема и сдачи животных для убоя. Первичная переработка скота и птицы. Классификация, обработка субпродуктов, кишечного сырья и пищевых животных жиров. Холодная обработка, способы посола, копчение, вяление и сублимационная сушка мяса. Классификация и основные технологические процессы производства мясных продуктов. Подготовка и материальные расчеты сырья

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Основы разведения сельскохозяйственных животных	2	2	8	12
2	Основы кормления сельскохозяйственных животных	2	2	8	12
3	Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы	2	2	10	14
4	Скотоводство и технология производства молока и говядины	2	2	10	14
5	Свиноводство и технология производства свинины	2	2	10	14
6	Овцеводство и технология производства молока, мяса и шерсти	2	4	8	14
7	Технология молока и молочных продуктов	6	4	4	14
8	Технология переработки мяса	6	6	2	14
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Основы разведения сельскохозяйственных животных	-	-	12	12
2	Основы кормления сельскохозяйственных животных	-	-	12	12
3	Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы	2	-	12	14
4	Скотоводство и технология производства молока и говядины	-	2	12	14
5	Свиноводство и технология производства свинины	-	2	12	14
6	Овцеводство и технология производства молока, мяса и шерсти	2	-	12	14
7	Технология молока и молочных продуктов	2	2	10	14
8	Технология переработки мяса	-	2	12	14
	Итого:	6	8	94	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	1	Оценка сельскохозяйственных животных по экстерьеру	2	-
2	2	Основы нормированного кормления крупного рогатого скота	2	-
3	3	Яичная продуктивность сельско-хозяйственной птицы и методы учета	2	-
4	4	Учет и оценка молочной продуктивности	2	2
5	5	Оценка мясных и откормочных качеств у свиней	2	2
6	6	Шерстная продуктивность овец	2	-
	6	Овчинная и смушковая продуктивность овец	2	-
7	7	Организация приемки–сдачи молока-сырья на молокоперерабатывающие предприятия	2	2
9	7	Расчеты материального баланса в молочном деле.	2	-
10	8	Требования к качеству говядины, свинины и баранины	4	2
11	8	Материальные расчеты сырья всех видов, поступающих на обработку	2	-
		Итого	24	8

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	71	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		эссе
Сообщение	24	-	собеседование
Контрольная работа	-	23	защита контрольной работы
всего часов:	60	94	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Бажов, Г.М. Технология современного свиноводства: учебное пособие / Г.М. Бажов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 320 с. - ISBN 978-5-8114-4928-6.- Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/143254>
2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4313>

3. Овцеводство: учебное пособие / А.В. Губина, В.В. Ляшенко, Ю.А. Юлдашбаев [и др.]. — Пенза: ПГАУ, 2019. - 223с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131090>
4. Родионов, Г. В. Технология производства молока и говядины : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3480-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115505>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Технологии производства молока на крупных специализированных предприятиях.
2. Технология производства говядины в мясном скотоводстве.
3. Интенсивная технология производства свинины на промышленных предприятиях.
4. Технология производства баранины.
5. Технология производства шерсти овец.
6. Промышленная технология получения пищевого яйца.
7. Технология производства мяса бройлеров.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Компетенция	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-4	Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - биологические и продуктивные особенности с.-х. животных разных видов основы кормления, разведения с.-х. животных, особенности технологий производства продукции, получаемой от с.-х. животных разных видов. - способы переработки и хранения молока и мяса, технологию производства молочных и мясных продуктов 	зачетное тестовое задание, зачетный билет, вопросы к защите контрольной работы
		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать продуктивность животных разных видов, определять нормы кормления и планировать расход кормов для сельскохозяйственных животных, проводить материальные расчеты сырья, расчеты на этапе приемки-сдачи молока; 	
		<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками расчета показателей продуктивности с.-х. животных и птицы, расчета суточной дачи кормов, методами комплексной оценки качества мяса и молока, расчета сырья и готовой продукции 	

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью, демонстрирует применение основ естественнонаучных знаний, в вопросах реализации современных технологий в животноводстве; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, практическое задание решено с некоторой неточностью.
не зачтено	Обучающийся демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов зачетного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не может продемонстрировать применение основ естественнонаучных знаний, в вопросах реализации современных технологий в животноводстве; не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения. Наводящие вопросы не помогают. Во время зачета (подготовки ответа) пользовался средствами коммуникации или недопустимыми дополнительными материалами в виде рукописных или печатных текстов.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	Зачтено
менее 50	не зачтено

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Родионов, Г. В. Основы животноводства: учебник / Г.В. Родионов, Ю.А. Юлдашбаев, Л.П. Табакова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 564 с. - ISBN 978-5-8114-3824-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130495>

2. . Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143200>

3. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185>.

б) дополнительная литература

1. Чикалёв, А. И. Основы животноводства: учебник / А.И. Чикалёв, Ю.А. Юлдашбаев. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 208 с. - ISBN 978-5-8114-1739-1. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56175>

2. Ухтверов, А. М. Основы общего животноводства: практикум: учебное пособие / А.М. Ухтверов. - Самара : СамГАУ, 2020. - 132 с. - ISBN 978-5-88575-622-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/164570>

3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>.

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Базы данных:

- Научная электронная библиотека. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp> ;
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань». Режим доступа: www.e.lanbook.com ;

- Электронно-библиотечная система IPRbooks. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Татаркина Н.И., Часовщикова М.А., Свяженина М.А. Методические указания для лабораторно-практических занятий по дисциплине «Основы животноводства» для студентов всех направлений подготовки. Тюмень. 2020. - 48с.

2. Татаркина Н.И., Часовщикова М.А., Свяженина М.А. Методические указания для выполнения контрольных работ по дисциплине «Основы животноводства» для студентов всех направлений подготовки заочной формы обучения. Тюмень. 2020. - 12с.

3. Технология переработки и хранения мяса и мясной продукции: методические указания для самостоятельного изучения дисциплины/ сост. Креницина Т.П. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. - 24 с.

4. Технология переработки и хранения молока и молочной продукции: методические указания для самостоятельного изучения дисциплины/ сост. Часовщикова М.А. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2017. - 12 с.

10. Перечень информационных технологий

ИСС «Техэксперт: Базовые нормативные документы»

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине «Технология производства и переработки продукции животноводства» используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине
**ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

для направления подготовки **36.05.01 Ветеринария**
направление **“Ветеринария”**

Уровень высшего образования – специалитет

Разработчик: доцент кафедры, к. с.-х. наук Т.П. Креницина

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 7 от « 07 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой  О.М. Шевелева

Тюмень, 2021

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

ПК-4 *Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия, направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных*

ИД-5**ПК-4** *Осуществляет контроль качества и безопасности продукции животноводства на всех этапах ее производства и переработки для защиты жизни и здоровья человека и животных*

***Знать:** биологические и продуктивные особенности с.-х. животных разных видов основы кормления, разведения с.-х. животных, особенности технологий производства продукции, получаемой от с.-х. животных разных видов; способы переработки и хранения молока и мяса, технологию производства молочных и мясных продуктов*

1. Понятие породы. Структура породы.
2. Классификация пород.
3. Конституция животных, типы конституции.
4. Понятие об экстерьере и статях животных. Методы оценки экстерьера.
5. Отбор и подбор в животноводстве.
6. Методы разведения сельскохозяйственных животных.
7. Химический состав кормов, оценка питательности кормов.
8. Энергетическая и комплексная питательность кормов.
9. Классификация кормов.
10. Хозяйственные и биологические особенности крупного рогатого скота.
11. Породы крупного рогатого скота молочного и мясного направления продуктивности.
12. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.
13. Технология получения и первичная обработка молока.
14. Основные технологии мясного скотоводства.
15. Хозяйственные и биологические особенности свиней.
16. Характеристика основных пород свиней.
17. Системы и способы содержания свиней.
18. Технология содержания хрячьего и маточного поголовья свиней.
19. Технология выращивания молодняка свиней.
20. Откорм свиней.
21. Биологические и хозяйственные особенности овец.
22. Классификация пород овец. Краткая характеристика основных пород.
23. Воспроизводство стада овец и выращивание молодняка.
24. Технология производства шерсти.
25. Технология производства баранины.
26. Технология получения молока овец.
27. Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы.
28. Классификация пород птиц. Краткая характеристика основных пород сельскохозяйственной птицы.
29. Техника разведения птицы. Инкубация сельскохозяйственной птицы.

30. Способы содержания сельскохозяйственной птицы.
31. Технология производства пищевых яиц.
32. Классификация и краткая характеристика молочных продуктов.
33. Основы технологических процессов переработки молока (линия приемки, гомогенизация, сепарирование, тепловая обработка).
34. Технология производства молока питьевого.
35. , Технология производства кисломолочных напитков
36. Технология сливочного масла.
37. Общая технология производства сыров.
38. Требования к качеству говядины, свинины, конины и баранины
39. Типы мясоперерабатывающих предприятий
40. Первичная переработка скота и птицы.
41. Классификация, обработка субпродуктов, кишечного сырья и пищевых животных жиров.
42. Холодная обработка мяса.
43. Способы посола мяса,
44. Копчение, вяление и сублимационная сушка мяса.
45. Классификация мясных продуктов.
46. Основные технологические процессы производства мясных продуктов.

***Уметь:** оценивать продуктивность животных разных видов, определять нормы кормления и планировать расход кормов для сельскохозяйственных животных, проводить материальные расчеты сырья, расчеты на этапе приемки-сдачи молока;*

47. Молочная продуктивность сельскохозяйственных животных.
48. Мясная продуктивность сельскохозяйственных животных.
49. Шерстная продуктивность овец.
50. Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы.
51. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных.
52. Принцип составления полноценных рационов,
53. Организация приемки-сдачи молока-сырья на молокоперерабатывающие предприятия
54. Порядок приема и сдачи животных для убоя.
55. Техника расчета при нормализации молочных продуктов.
56. Техника расчета сырья при производстве мясных продуктов.

***Владеть:** навыками расчета показателей продуктивности с.-х. животных и птицы, расчета суточной дачи кормов, методами комплексной оценки качества мяса и молока, расчета сырья и готовой продукции*

57. Рассчитайте среднесуточный прирост живой массы поросенка. Живая масса при рождении 1,3 кг, в возрасте 30 дней – 7,3 кг.
58. Рассчитайте абсолютный прирост живой массы теленка, если его масса при рождении 30 кг, в а 30 дней – 50 кг.
59. Определите коэффициент мясности, если по результатам убоя бычка получили 42 кг костей и 199 кг мякоти.
60. Определите убойный выход, если известно, что живая масса бычка перед убоем составлял 448 кг, а убойная масса 249 кг.

61. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления сено с питательностью 0,65 ЭКЕ в 1 кг занимает 10 %. Рассчитайте суточную дачу сена, кг.
62. Рассчитайте количество молочного жира в кг, если известно: удой на лактацию 5000 кг, содержание жира 3,7%.
63. Рассчитайте выход яйцемассы на одну голову в кг. Условие: перепелка с яйценоскостью 300 яиц, средняя масса яйца 11 г.
64. Рассчитайте выход яйцемассы на 1 кг живой массы птицы в кг. Условие: утка живой массой 3,7 кг, яйценоскость 170 яиц, средняя масса яйца 80 г.
65. Определите выход чистой полутонкой шерсти (%) с учетом кондиционной влажности, если известно: настриг невытой (оригинальной) шерсти 3 кг, мытой - 1,5 кг.
66. Провести учет по жиробалансу на примере процесса сепарирования молока. На сепарирование поступило 625 кг цельного молока с массовой долей жира 3,6%, получили сливки – 72 кг с массовой долей жира 30,3% и обезжиренное молоко с массовой долей жира 0,10%.
67. Необходимо получить 1000 кг молока с МДЖ = 3,5%. Нормализация смешиванием. Сырье: молоко цельное МДЖ=3,6%, молоко обезжиренное МДЖ=0,05%. Сколько потребуется молока и обрата.
68. Количество свиных туш со средней массой 65 кг требуется для производства 1100 кг в сутки колбасы вареной крестьянской 1-го сорта, если выход жилованного мяса составляет 70,5 %. Согласно рецептуре колбасы требуется 63 кг свинины жилованной полужирной на 100 кг несоленого сырья, выход продукта 108% от массы несоленого сырья.
69. Определить количество несоленого сырья, необходимых для получения 525 кг хлеба говяжьей высшего сорта. Рецепт: количество несоленого сырья на 100 кг - говядины жилованной высшего сорта (40 кг), говядины жилованной 1 сорта (35 кг), мозги говяжьи или свиные сырые (20 кг), яйца куриные или меланж (5 кг), выход готового продукта 106% от массы несоленого сырья.
70. Определить количество яиц куриных, необходимых для производства 1350 кг колбасы вареной говяжьей высшего сорта, если масса одного яйца 55 г, из которых 10 % составляет скорлупа. Согласно рецептуре колбасы требуется 5 кг яиц куриных на 100 кг несоленого сырья, выход готового продукта 106% от массы несоленого сырья.

Процедура оценивания зачета

Зачет проходит в форме собеседования. Обучающемуся достается вариант задания путем собственного случайного выбора и предоставляется 15 минут на подготовку. Защита готового решения происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Задание состоит из 2 вопросов и одной задачи.

В ходе ответа обучающийся должен демонстрировать полное или частичное понимание проблемы современных технологий животноводства, показывать знания хозяйственных и биологических особенностей сельскохозяйственных животных и птицы, уметь и владеть навыками обоснованного применения современных технологий животноводства в профессиональной деятельности. Обучающийся должен дать ответы на все поставленные вопросы. Преподаватель вправе задавать дополнительные уточняющие вопросы, на которые обучающемуся необходимо ответить.

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства
Учебная дисциплина **Технологии производства и переработки продукции
животноводства**
по направлению подготовки **36.05.01 Ветеринария**

Зачетный билет №1

1. Конституция животных, типы конституции.
2. Шерстная продуктивность овец.
3. Рассчитайте среднесуточный прирост живой массы поросенка. Живая масса при рождении 1,3 кг, в возрасте 30 дней – 7,3 кг.

Составил: Креницина Т.П. / _____ / « _____ » _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой Шевелева О.М. / _____ / « _____ » _____ 20__ г.

Критерии оценки:

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью, демонстрирует применение основ естественнонаучных знаний, в вопросах реализации современных технологий в животноводстве; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, практическое задание решено с некоторой неточностью.
не зачтено	Обучающийся демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов зачетного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допустил значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не может продемонстрировать применение основ естественнонаучных знаний, в вопросах реализации современных технологий в животноводстве; не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран не верный алгоритм решения. Наводящие вопросы не помогают. Во время зачета (подготовки ответа) пользовался средствами коммуникации или недопустимыми дополнительными материалами в виде рукописных или печатных текстов.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестация (зачет в форме тестирования)

Знать: биологические и продуктивные особенности с.-х. животных разных видов основы кормления, разведения с.-х. животных, особенности технологий производства продукции, получаемой от с.-х. животных разных видов; способы переработки и хранения молока и мяса, технологию производства молочных и мясных продуктов

1. Порода – это...
2. Внутрипородный тип – это...
3. Линия – это...
4. Семейство – это...
5. Голштинская порода. Вид животных и направление продуктивности...
6. Порода ландрас. Вид животных и направление продуктивности...
7. Симментальская порода. Вид животных и направление продуктивности...
8. Каракульская порода. Вид животных и направление продуктивности...
9. Орловская порода. Вид животных, направление...
10. Конституция – это...
11. Тип конституции: костяк крепкий, плотная кожа, мышцы хорошо развиты...
12. Тип конституции: костяк массивный, кожа толстая, небогатая жировыми прослойками мускулатура, здоровье крепкое.
13. Комбинации типов конституции животных...
14. Экстерьер – это...
15. Метод оценки экстерьера и его характеристика...
16. Явно выраженное отклонение от нормы телосложения и очевидные недостатки (уродства), при которых племенное использование животного нежелательно...
17. Метод оценки экстерьера животных при котором проводят визуальную оценку статей телосложения и назначение баллов за развитие статей с последующим суммированием – это...
18. Метод оценки экстерьера, предусматривающий измерение тела – это...
19. Метод оценки экстерьера, который визуализирует различия между телосложением животных в стаде и модельным типом – это...
20. Под понятием рост понимают...
21. Под понятием развитие имеют ввиду...
22. Увеличение живой массы за определенный период времени, выраженное в килограммах – это прирост...
23. Истинная скорость роста, выраженная взаимоотношением между абсолютным приростом и величиной массы животного в начале периода, измеряемая в процентах – это прирост...
24. Закрепление селекционируемого признака – это отбор...
25. Улучшение селекционируемого признака и уменьшение изменчивости – это отбор...
26. Получение животных приспособленных к современным условиям содержания – это отбор...
27. Оценка животных по комплексу признаков с целью назначения класса и дальнейшего использования – это...
28. Присвоение индивидуального номера и нанесение его на тело животного – это...

29. Формы подбора...
30. Подбор самок и самцов сходных по основным признакам отбора – это подбор...
31. Типы подбора...
32. Подбор самок и самцов, различающихся по основным признакам отбора – это подбор...
33. Для получения у потомства новых дополнительных качеств используют подбор...
34. Метод разведения животных, используемый для сохранения, усиления их наследственности, а также для племенных целей и скрещивания с другими породами называют...
35. Этот вид скрещивания используют для получения животных с высокой продуктивностью, например, для производства мяса...
36. Этот вид скрещивания используют для улучшения низкопродуктивной породы или выведения новой породы, при этом вытесняя признаки улучшаемой породы ценными признаками улучшающей. Потомки 4 и 5 поколения приобретают большое сходство с улучшающей породой...
37. Этот вид скрещивания позволяет лучше использовать ценные качества маток первого поколения, когда их оставляют на племя для получения еще нескольких поколений...
38. Гетерозис – это...
39. Метод разведения, позволяющий обогатить генотип новыми генами, утраченными в процессе искусственного отбора – это...
40. Аутбридинг – это...
41. Метод разведения животных, при котором спаривают самца и самку разных пород, называют...
42. Концентрированные корма содержат клетчатки (%).
43. Сочные корма содержат воды (%).
44. Грубые корма содержат клетчатки (%).
45. Объемистые корма – это...
46. Концентрированные корма – это...
47. Зерно гороха относят к группе...
48. Солеблоки в свободном доступе должны предоставляться...
49. Для производства мясной муки используется сырье с содержанием костей не более (%).
50. Критических аминокислот больше всего содержится в...
51. Для улучшения работы желудочно-кишечного тракта и микробного баланса в рацион кормления вводят...
52. Полнорационные комбикорма применяют в кормлении...
53. Однородная смесь измельченных до необходимых размеров микродобавок и наполнителя – это...
54. Сочные корма – это...
55. Сухое обезжиренное молоко вводят в состав комбикормов для самцов производителей {да или нет}
56. Консервированный сочный корм из зеленой массы растений, консервирующим фактором которого является молочная кислота – это...

57. Консервированный сочный корм из провяленной зеленой массы растений, консервирующим фактором которого является физиологическая сухость исходного сырья – это...
58. При заготовке силоса используют ферментные препараты {да или нет}
59. Картофель пророщенный можно скармливать животным вместе с ростками, это повышает его питательную ценность {да или нет}
60. Для заготовки сена злакового с наилучшей питательностью, траву скашивают в фазе...
61. Этот вид жмыха следует ограничивать в кормлении крупного рогатого скота, т.к. его вещества расщепляются при пищеварении до ядовитых веществ...
62. Этот вид зерна следует ограничивать в составе комбикормов для птицы (не более 5%)...
63. Порядок технологических операций при заготовке силоса.
64. Порядок технологических операций при заготовке силоса.
65. Нормы кормления лактирующих полновозрастных коров установлены исходя из...
66. Количество кормов, потребляемых за определенный промежуток времени – это...
67. Оптимальное количество питательных веществ в рационе, необходимое для получения от животных продукции, сохранения их здоровья и нормального воспроизводства – это...
68. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления сено с питательностью 0,65 ЭКЕ в 1 кг занимает 10%. Суточная дача сена составит (кг).
69. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления силос с питательностью 0,25 ЭКЕ в 1 кг занимает 25%. Суточная дача силоса составит (кг):
70. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления концентраты с питательностью 1 ЭКЕ в 1 кг занимает 30%. Суточная дача составит (кг).
71. Средняя живая масса молодняка крупного рогатого скота в возрасте убоя составляет (кг)...
72. Средняя живая масса молодняка свиней в возрасте убоя составляет (кг).
73. Средняя живая масса молодняка овец в возрасте убоя составляет (кг).
74. Убойный выход – это...
75. Масса туши с внутренним жиром – это...
76. Больше всего белка содержится в мясе...
77. Биологическая полноценность мяса определяется по соотношению...
78. Включения жировой ткани между волокнами мышечной ткани – это...
79. Предубойная масса – это...
80. Направление продуктивности породы овец и группа шерсти.
81. Направление продуктивности породы овец и типы шерстных волокон.
82. Направление продуктивности породы овец и средний настриг шерсти (кг).
83. Самая длинная шерсть характерна для пород овец этого направления.
84. Овец тонкорунных пород стригут __ раз в год.
85. Овец полутонкорунных пород стригут __ раз в год.
86. Сезон стрижки тонкорунных пород овец.
87. Сезон стрижки полутонкорунных пород овец.

88. Взвешиванием руна в натуральном состоянии со всеми примесями определяют...
89. По настригу шерсти бараны уступают овцематкам {да или нет}
90. Насстриг шерсти у овец с возрастом снижается {да или нет}
91. Недокорм овец не оказывает значительного влияния на крепость шерсти {да или нет}
92. Длина отдельного волокна шерсти в распрямленном состоянии без извитости – это...
93. По длине шерсти бараны превосходят овцематок {да или нет}
94. Во время суягности у овцематок толщина шерсти может снижаться {да или нет}
95. У баранов шерсть тоньше, чем у овцематок {да или нет}
96. Молочная железа коровы имеет ____ доли.
97. Молочная железа козы имеет ____ долей.
98. Молочная железа кобылы имеет ____ долей.
99. Период, в течение которого самка продуцирует молоко называют...
100. Вид животного и продолжительность лактации.
101. Стандартная продолжительность лактации у коровы в днях.
102. Контрольные доения проводят для...
103. Периодичность, с которой проводят контрольные доения...
104. Проведение индивидуального учета удоя молока ежедневно...
105. Проведение группового учета удоя ежедневно...
106. Содержание жира и белка в молоке определяют ежедневно при ...
107. Соотнесите средний удой за лактацию (кг) и вид животного.
108. Соотнесите содержание жира в молоке (%) и вид животного.
109. Соотнесите содержание белка в молоке (%) и вид животного.
110. В мясном скотоводстве молочную продуктивность коровы определяют по...
111. При поедании коровой горьких трав, молоко приобретает горький вкус {да или нет}
112. Возраст самки не влияет на ее молочную продуктивность {да или нет}
113. Показатели группового учета яичной продуктивности с.-х. птицы.
114. На яйценоскость птицы проявление инстинкта насиживания не оказывает влияния {да или нет}
115. Показатели индивидуального учета яичной продуктивности с.-х. птицы.
116. Соотнесите годовую яйценоскость и вид с.-х. птицы.
117. Соотнесите годовую яйценоскость и вид с.-х. птицы.
118. Яйценоскость птицы с возрастом повышается {да или нет}
119. На яйценоскость птицы проявление инстинкта насиживания не оказывает влияния {да или нет}
120. На яйценоскость птицы линька оказывает положительное влияние {да или нет}
121. Масса яиц с.-х. птицы увеличивается с возрастом {да или нет}
122. Маркировка на скорлупе куриного яйца С0 обозначает...
123. Маркировка на скорлупе куриного яйца СВ обозначает...
124. Индекс формы яйца определяют делением...
125. Яйца удлиненной и округлой формы при сортировке бьются чаще {да или нет}
126. Прочность яичной скорлупы связана...
127. Оптимальный размер группы крупного рогатого скота, в пределах которой животные хорошо запоминают друг друга...
128. Зона температурного комфорта для крупного рогатого скота (°С).

129. Биологическая продолжительность жизни крупного рогатого скота (лет).
130. Половая зрелость у телок наступает в возрасте, мес.
131. Возраст, когда у животных начинают проявляться половые рефлексы называют _____ зрелостью.
132. Возраст, когда животные способны производить здоровое потомство без ущерба для своего организма называют _____ зрелостью.
133. Продолжительность стельности составляет в среднем, дней.
134. Период от отела до плодотворного осеменения у коровы называют.
135. Удой молока от одной коровы за год в лучших скотоводческих фермах РФ составляет...
136. Живая масса телят при рождении в среднем составляет, кг.
137. Биологический предел по среднесуточному приросту живой массы для крупного рогатого скота составляет, г.
138. Половой цикл у коровы составляет, дн.
139. По анализу молока нельзя определить факт стельности коровы {да или нет}
140. Период перед отелом коровы, когда прекращается синтез молока называется...
141. В молочном скотоводстве корову переводят в родильное отделение за _____ дней до планируемой даты отела.
142. Оптимальная продолжительность сухостойного периода коровы, дн.
143. Сосуд Дьюара – это...
144. При этой температуре хранят сперму для осеменения с.-х. животных, °С.
145. При этом виде осеменения нагрузка на быка-производителя составляет 50 – 60 коров в год.
146. Обильное кормление животных для повышения живой массы с последующей реализацией на мясо – это...
147. Откорм крупного рогатого скота на пастбище – это...
148. При проведении нагула теленку в возрасте 12 месяцев травы, в среднем, требуется (кг)...
149. Нагул – это...
150. Потребность в пастбище на летне-пастбищный период в расчете на 1 голову молодняка крупного рогатого скота (га)...
151. Способ пастьбы крупного рогатого скота, при котором животные могут бесконтрольно передвигаться по всему пастбищу, при этом вытаптывая много травы.
152. Способ пастьбы крупного рогатого скота, при котором животные ограничены в передвижении по пастбищу. При этом может использоваться электропастух.
153. Если крупный рогатый скот содержат на пастбище круглосуточно, то на пастбище не обязательно оборудовать загоны и обустроить кормушки {да или нет}
154. Если крупный рогатый скот содержат на пастбище круглосуточно, то на пастбище необходимо оборудовать раскол для сортировки скота и установить весы {да или нет}
155. Наиболее рациональный источник водоснабжения при круглосуточном содержании скота на пастбище.
156. Общая продолжительность пастьбы при нагуле крупного рогатого скота составляет (ч).
157. Максимальный срок выпаса на пастбище с хорошим травостоем составляет, дней...
158. Максимальный срок выпаса на пастбище с плохим травостоем составляет, дней...

159. За период нагула среднесуточные приросты живой массы молодняка крупного рогатого скота должны составлять не менее (г):
160. При этой системе содержания крупного рогатого скота организуют круглогодичное однотипное кормление.
161. При этой системе содержания рационально организовать доение коров на пастбище...
162. Оптимальная длина стойл при привязном содержании дойных коров составляет (см).
163. Для раздачи и подготовки монокормов для крупного рогатого скота используют...
164. Удаление навоза из помещения с привязным содержанием коров осуществляется с помощью...
165. Удаление навоза из помещения с привязным содержанием коров осуществляется с помощью...
166. Этот способ удаления навоза, чаще всего используют при беспривязном содержании коров на российских фермах...
167. При беспривязном содержании коров поение организовано...
168. При привязном содержании коров поение организовано...
169. При этом способе содержания зоны отдыха и кормления размещаются отдельно...
170. При этом способе содержания коров удаление навоза осуществляется после окончания зимне-стойлового периода...
171. Для нашей зоны официально установленные сроки пастбищного сезона...
172. При этом виде осеменения нагрузка на быка-производителя в год составляет 150 – 200 коров...
173. В молочном скотоводстве, коров осеменяют за одну половую охоту...
174. Способ наиболее раннего выявления стельности...
175. Понятие «запуск» в скотоводстве...
176. Проведение отела в молочном скотоводстве...
177. В молочном скотоводстве коров после отела в послеродовой секции содержат...
178. Эта доильная установка используется для доения коров при беспривязном содержании.
179. Эта доильная установка используется для доения коров при привязном содержании.
180. На этой доильной установке каждое место для доения снабжено доильным аппаратом...
181. Сдаивание первых струек молока перед доением коровы...
182. Последовательность проведения первичной обработки молока...
183. Последовательность проведения первичной обработки молока на фермах неблагополучных по инфекционным заболеваниям коров...
184. Температура охлаждения молока на ферме во время его хранения составляет (°С).
185. Максимальная продолжительность хранения сырого охлажденного молока на ферме в том числе время доставки молока на переработку не более (ч).
186. Свиньи – это животные...
187. Биологическая продолжительность жизни свиней составляет (лет).
188. Средняя продолжительность хозяйственного использования свиней.
189. Половая зрелость свиней наступает в возрасте (мес.).
190. Свинок начинают использовать для воспроизводства в возрасте не ранее

191. Хрячков начинают использовать для воспроизводства в возрасте не ранее (мес.).
192. Продолжительность супоросности (дн.).
193. Живая масса взрослых свиноматок, в среднем (кг).
194. Поросенка считают слабым при крупноплодности менее (кг):
195. Свиноматка в среднем за лактацию может продуцировать молока до (кг):
196. Фактическое многоплодие свиноматки в среднем (голов):
197. Скороспелость свиней – это...
198. Хряков-производителей содержат...
199. Хряков-производителей можно содержать в одном помещении с холостыми свиноматками {да или нет}
200. Оптимальный режим микроклимата для содержания хряков и свиноматок на участке воспроизводства...
201. Кратность кормления хряков-производителей и свиноматок одинакова – два раза в сутки {да или нет}
202. Холостых свиноматок содержат...
203. Группа свиней, входящая в состав маточного стада свиней в период от отбора на племя до установления первой супоросности, называется...
204. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от установления первой супоросности до отъема поросят первого опороса, называется....
205. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от отъема поросят до осеменения, называется...
206. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от осеменения до установления супоросности, называется...
207. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от установления супоросности до опороса, называется...
208. Группа свиней входящая в состав маточного стада в период от опороса до отъема поросят, называется....
209. Эти манипуляции проводят для стимулирования и выявления половой охоты у свиноматок...
210. Супоросных свиноматок содержат...
211. Свиноматкам ограничивают кормление в период...
212. Плохо приспособлены для содержания подсосных свиноматок станки...
213. Оптимальный режим микроклимата для содержания подсосных свиноматок:
214. Корма, ухудшающие качество свинины:
215. Корма, отрицательно влияющие на качество свинины:
216. Корма, улучшающие качество свинины:
217. На беконный откорм поросят ставят в возрасте...
218. Живая масса поросят при снятии с мясного откорма составляет (кг):
219. Живая масса поросят при снятии с беконного откорма (кг):
220. Для производства бекона не пригодны свиньи черной или черно-пестрой масти {да или нет}
221. Для производства бекона не пригодны свиньи имеющие на теле царапины, ссадины, кровоподтеки {да или нет}
222. При откорме до жирных кондиций молодняк свиней при снятии с откорма имеет живую массу (кг):

223. Среднесуточный прирост живой массы свиней при откорме до жирных кондиций достигает (г):
224. Биологическая продолжительность жизни овец (лет):
225. Продолжительность хозяйственного использования овец (лет):
226. Возраст половой зрелости овец (мес.):
227. Продолжительность суягности (дн.):
228. Средняя плодовитость овец в расчете на 100 овцематок (ягнят):
229. Живая масса новорожденного ягненка в среднем (кг):
230. Смушки получают от овец в возрасте:
231. Полноценную в техническом отношении шерсть получают в возрасте (мес.):
232. Для овец характерен период полового покоя, поэтому в охоту овцематки приходят только в благоприятные месяцы года {да или нет}
233. Овцы – это моногастричные животные, поэтому у них преобладает ферментативный тип пищеварения {да или нет}
234. Овцы предрасположены к копытной гнили, поэтому их нельзя выпасать на сырых пастбищах, содержать на сырой подстилке {да или нет}
235. У овец хорошее зрение, но острота зрения проявляется только при хорошем освещении {да или нет}
236. В овцеводстве называют огороженное место для проведения ягнения...
237. За 20-30 дней до ягнения в отаре овцематок проводят:
238. Сакман - это группа овцематок с ягнятами {да или нет}
239. Рекомендуемые параметры микроклимата в родильном отделении овцеводческой фермы при организации зимних ягнений:
240. Овцематок с ягнятами содержат мелкими сакманами до (дн.):
241. Продолжительность инкубации для разных видов с.-х. птицы (суток):
242. От курицы получают первое яйцо в возрасте:
243. Оптимальный возраст убоя цыплят-бройлеров:
244. Процессы пищеварения у с.-х. птицы, протекают медленно. На переваривание пищи затрачивается больше 24 часов {да или нет}
245. Хай Лайн – это:
246. Арбор Айкирез. Характеристики:
247. Для кормления с.-х. птицы на птицефабриках используют:
248. Температура тела с.-х. птицы:
249. Частота пульса у с.-х. птицы составляет в среднем 200 ударов в минуту {да или нет}
250. У сельскохозяйственной птицы нет потовых желез {да или нет}
251. Наибольшая продолжительность жизни характерна для птицы...
252. Наибольшая продолжительность хозяйственного использования характерна для птицы...
253. Птицефабрики, специализирующиеся на производстве пищевого яйца:
254. Птицефабрики, специализирующиеся на производстве мяса птицы:
255. Птицефабрики, специализирующиеся на производстве мяса индеек:
256. Способы содержания птицы:
257. К подстилочному материалу в птицеводстве не предъявляют жестких требований по содержанию бактериальной и патогенной микрофлоры {да или нет}

258. К подстилочному материалу в птицеводстве не предъявляют жестких требований по влажности {да или нет}
259. Напольное оборудование для содержания с.-х. птицы всех возрастов состоит из линий:
260. Клеточное оборудование для содержания молодняка птицы состоит из линий:
261. Пол в клетках для кур без уклона, сетчатой конструкции {да или нет}
262. Пол в клетках для кур с уклоном, выполнен из армированного стекла {да или нет}
263. Уборка помета при клеточном содержании птицы осуществляется вручную с каждого яруса {да или нет}
264. Уборка помета при клеточном содержании птицы осуществляется с каждого яруса ленточным транспортером {да или нет}
265. При напольном содержании птицы для раздачи кормов применяют...
266. Молоко – это _____ система.
267. Жир в молоке имеет дисперсное состояние...
268. Казеин в молоке имеет дисперсное состояние...
269. Лактоза в молоке имеет дисперсное состояние...
270. Сывороточные белки в молоке имеют дисперсное состояние...
271. В молоке содержится свободной воды...
272. В молоке содержится связанной воды...
273. Явление синерезиса – это переход ...
274. Калорийность 100 г молока среднего химического состава составляет...
275. Содержание сухого обезжиренного остатка в молоке среднего химического состава, составляет, %:
276. Содержание сухого вещества в молоке среднего химического состава, составляет, %:
277. Базисная норма молочного жира составляет, %:
278. Среднее количество жировых шариков в 1 мл молока составляет:
279. Средний размер жировых шариков составляет:
280. Йодное число –...
281. Число омыления –...
282. Число Рейхерта-Мейсля –...
283. Базисная норма белка составляет, %:
284. Массовая доля казеина молока составляет, %:
285. Размер мицелл казеина составляет...
286. Размер частиц альбумина составляет...
287. Массовая доля глобулинов в молоке составляет, %:
288. Массовая доля альбуминов в молоке составляет, %:
289. Массовая доля сывороточных белков в молоке составляет, %:
290. Казеин свежего молока не коагулирует
291. Сывороточные белки не коагулируют при:
292. Изоэлектрическая точка казеина составляет, рН:
293. Изоэлектрическая точка альбумина составляет, рН:
294. Изоэлектрическая точка глобулина составляет, рН:
295. Для кислотной коагуляции казеина характерно:
296. Массовая доля лактозы в коровьем молоке составляет, %:
297. Лактоза растворяется в воде...

298. Содержание этого витамина или витаминов в кисломолочных напитках больше, чем в исходном молоке сырье
299. Этот продукт содержит больше жирорастворимых витаминов...
300. Этот фермент служит показателем степени пастеризации молока...
301. Этот фермент служит показателем общей бактериальной обсемененности молока...
302. Этот фермент ускоряет гидролиз жира...
303. Это минеральное вещество в молоке – ультрамикроэлемент.
304. Это минеральное вещество в молоке – микроэлемент.
305. Это минеральное вещество в молоке – макроэлемент.
306. Норма содержания мочевины в молоке (мг%):
307. Плотность качественного молока составляет:
308. Укажите единицы измерения плотности, если величина составляет 1030.
309. Укажите единицы измерения плотности, если величина составляет 30.
310. Запах молоку придают ___ кислоты.
311. Титруемая кислотность свежего молока составляет, °Т:
312. Активная кислотность молока составляет, рН:
313. Титруемая кислотность свежего молока составляет, °Т:
314. Буферная емкость молока – это...
315. Бактерицидность молока – это способность
316. Оптимальная температура, при которой должно храниться сырое молоко, чтоб в нем сохранились бактерицидные вещества в течение 24 ч.
317. Сычужная свертываемость – это...
318. Сычужную свертываемость определяют при производстве...
319. Температура замерзания молока хорошего качества составляет, °С:
320. Температура кипения молока составляет, °С:
321. Изменяется ли температура кипения молока при снижении давления?
322. Пробы этих продуктов разрешается консервировать...
323. Продолжительность хранения законсервированного продукта при температуре 5-20° С не более...
324. Минимальный размер пробы сливочного масла, г:
325. Не подлежит реализации на перерабатывающие предприятия молоко, полученное....
326. К молоку сырью предъявляются требования:
327. Лаборатория приобретателя, после оценки показателей качества молока оформляет...
328. Ветеринарное свидетельство оформляется поставщиком молока...
329. Протокол испытаний показателей безопасности сырого молока оформляется...
330. Ветеринарная справка оформляется поставщиком молока...
331. Этот документ устанавливает процедуру приемки сдачи молока, финансовый расчет между поставщиком и приобретателем...
332. Этот документ поставщик оформляет на каждую партию молока сырьем...
333. В соответствии с требованиями ГОСТ Р 52054 «Молоко коровье сырое» ...
334. Показатели качества, которые оценивают в каждой партии молока:
335. Эти показатели качества оценивают в каждой партии молока:
336. Эти показатели качества оценивают в молоке не реже одного раза в неделю:

337. Этим сортом будет оценено молоко сырое, если в нем обнаруживается слабо выраженный кормовой привкус...
338. Какие группы антибиотиков не подлежат обязательному определению в молоке?
339. Максимальная норма содержания мочевины в молоке составляет...
340. В случае разногласий о качестве молока-сырья производится отбор проб, которые должны храниться в месте приемки не более...
341. Последовательность первичной переработки убойных животных
342. Основные общие процессы производства колбас
343. Ткани, входящие в состав мяса
344. Дефекты мяса, возникающие при хранении
345. Животные, не подлежащие приемке на мясоперерабатывающем предприятии
346. Вид мяса с наибольшей продолжительностью хранения
347. Биологические принципы консервирования мяса
348. Способ консервирования мяса и мясопродуктов
349. Продолжительность посола мяса для производства солонины
350. Способ посола мяса
351. Стерилизация мяса производится при ...
352. Пастеризация мяса производится при ...
353. Пастеризация мяса позволяет...
354. Тиндализация – это ..
355. Методы копчения мяса и мясопродуктов
356. Опилки, используемые для копчения
357. Виды сушки мяса и мясопродуктов?
358. Сублимационная сушка
359. Животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин в случае ...
360. Способ посола мяса и мясопродуктов, если используется только соль
361. Нутровка туши животного
362. Разделка мяса включает в себя ...
363. Виды мяса по термическому состоянию
364. Принятый на мясокомбинате скот отправляют ...
365. Во время предубойного содержания животных прекращают поить за ...
366. Цель голодной выдержки животных
367. Операция, следующая после убоя и обескровливания
368. Извлечение внутренних органов у крупного рогатого скота проводят не позднее ...
369. Зачистка туш (полутуш)?
370. Документы, сопровождающие партию убойных животных на мясокомбинат
371. Места для оттисков ветеринарных клейм и штампов на мясные полутуши
372. Последовательность первичной переработки убойных животных
373. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается внимание на
374. Животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин в случае
375. Разделкой мяса называют операции по ...
376. Порядок отделения частей при разделке свиной полутуши на подвесных путях
377. Обвалка отрубов

378. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки
379. Жиловка мяса – это
380. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш
381. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более
382. Факторы, определяющие длительность процесса посола
383. Этапы подготовки мяса для производства натуральных полуфабрикатов
384. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта
385. Основные общие процессы производства колбас
386. Длительный посол используют при выработке колбас ...

***Уметь:** оценивать продуктивность животных разных видов, определять нормы кормления и планировать расход кормов для сельскохозяйственных животных, проводить материальные расчеты сырья, расчеты на этапе приемки-сдачи молока;*

1. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления сено с питательностью 0,65 ЭКЕ в 1 кг занимает 10%. Суточная дача сена составит (кг).
2. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления силос с питательностью 0,25 ЭКЕ в 1 кг занимает 25%. Суточная дача силоса составит (кг):
3. Суточная потребность коровы в энергии составляет 20 ЭКЕ, в структуре рациона кормления концентраты с питательностью 1 ЭКЕ в 1 кг занимает 30%. Суточная дача составит (кг).
4. Средняя живая масса молодняка крупного рогатого скота в возрасте убоя составляет (кг)...
5. Средняя живая масса молодняка свиней в возрасте убоя составляет (кг).
6. Средняя живая масса молодняка овец в возрасте убоя составляет (кг).
7. Убойный выход – это...
8. Масса туши с внутренним жиром – это...
9. Больше всего белка содержится в мясе...
10. Биологическая полноценность мяса определяется по соотношению...
11. Включения жировой ткани между волокнами мышечной ткани – это...
12. Средняя живая масса овцематок (кг):
13. Средняя живая масса баранов (кг):
14. Средний настриг шерсти от овцематок (кг):
15. В соответствии с требованиями ГОСТ Р 52054 «Молоко коровье сырое» ...
16. Показатели качества, которые оценивают в каждой партии молока:
17. Эти показатели качества оценивают в каждой партии молока:
18. Эти показатели качества оценивают в молоке не реже одного раза в неделю:
19. Этим сортом будет оценено молоко сырое, если в нем обнаруживается слабо выраженный кормовой привкус...
20. Какие группы антибиотиков не подлежат обязательному определению в молоке?
21. Максимальная норма содержания мочевины в молоке составляет...
22. Процент скидки с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта
23. Время переработки скота после его приемки

24. Дефростация – это ...
25. На мясокомбинате приемку скота осуществляет ...
26. Фактическая масса со скидкой на содержание желудочно-кишечного тракта

Владеть: *навыками расчета показателей продуктивности с.-х. животных и птицы, расчета суточной дачи кормов, методами комплексной оценки качества мяса и молока, расчета сырья и готовой продукции*

1. Среднесуточный прирост ягненка, если его масса при рождении 2 кг, а в 180 дней – 23 кг (в граммах) равен...
2. Абсолютный прирост теленка, если его масса при рождении 30 кг, а в 30 дней – 50 кг (в кг) составит...
3. Если известно, что живая масса цыпленка перед убоем составляла 2000 г, а масса потрошенной тушки 1420 г. Убойный выход потрошенной тушки составит...
4. Выход яйцемассы на 1 кг живой массы птицы в кг. Условие: утка живой массой 3,7 кг, яйценоскость 170 яиц, средняя масса яйца 80 г.
5. Выход чистой полутонкой шерсти (%) с учетом кондиционной влажности, если известно: настриг невыттой (оригинальной) шерсти 3 кг, мытой - 1,5 кг
6. Определить степень свежести мяса по следующей характеристике: поверхности туши местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая, консистенция на разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течении 1 мин.), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен, запах слегка кисловатый или с оттенком затхлости.
7. Провести учет по жиробалансу на примере процесса сепарирования молока. На сепарирование поступило 625 кг цельного молока с массовой долей жира 3,6%, получили сливки – 72 кг с массовой долей жира 30,3% и обезжиренное молоко с массовой долей жира -0,10%.
8. Необходимо получить 1000 кг молока с МДЖ = 3,5%. Нормализация смешиванием. Сырье: молоко цельное МДЖ=3,6%, молоко обезжиренное МДЖ=0,05%. Сколько потребуется молока и обрат.
9. Количество свиных туш со средней массой 65 кг требуется для производства 1100 кг в сутки колбасы вареной крестьянской 1-го сорта, если выход жилованного мяса составляет 70,5 %. Согласно рецептуре колбасы требуется 63 кг свинины жилованной полужирной на 100 кг несоленого сырья, выход продукта 108% от массы несоленого сырья.
10. Определить количество несоленого сырья, необходимых для получения 525 кг хлеба говяжьей высшего сорта. Рецепт: количество несоленого сырья на 100 кг - говядины жилованной высшего сорта (40 кг), говядины жилованной 1 сорта (35 кг), мозги говяжьи или свиные сырые (20 кг), яйца куриные или меланж (5 кг), выход готового продукта 106% от массы несоленого сырья.
11. Определить количество яиц куриных, необходимых для производства 1350 кг колбасы вареной говяжьей высшего сорта, если масса одного яйца 55 г, из которых 10 % составляет скорлупа. Согласно рецептуре колбасы требуется 5 кг яиц куриных на 100 кг несоленого сырья, выход готового продукта 106% от массы несоленого сырья.

Процедура оценивания зачета

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования - 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки с интервалом 10 минут. В таблице, представленной ниже, указаны критерии оценивания, которые включают процент количества правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

Оценка	Правильных ответов, %
зачтено	50 – 100
не зачтено	менее 50

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы.

3.1 ВОПРОСЫ

к контрольной работе для заочной формы обучения

1. Происхождение и эволюция основных видов домашних животных, их дикие предки и сородичи.
2. Понятие породы и породообразование. Структура породы. Классификация и характеристика пород.
3. Понятие племенной работы. Значение отбора и подбора животных.
4. Конституция с.-х. животных, классификация типов конституции. Конституция и ее связь с экстерьером, направлением продуктивности, здоровьем животных.
5. Экстерьер с.-х. животных.
6. Понятие о питательности корма. Оценка питательности кормов и рационов.
7. Понятие о кормах и их классификация.
8. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных.
9. Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы.
10. Яичная и мясная продуктивность птицы.
11. Инкубация яиц.
12. Технология производства куриных яиц: основные принципы, выращивание ремонтного молодняка, содержание родительского и промышленного стада.
13. Технология производства мяса бройлеров: выращивание ремонтного молодняка, содержание родительского стада, выращивание бройлеров.
14. Породы и кроссы кур яичного и мясного направления продуктивности.
15. Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота.
16. Химический состав и свойства коровьего молока.
17. Технологические основы машинного доения коров.
18. Системы и способы содержания коров и молодняка в молочном скотоводстве.
19. Классификация пород крупного рогатого скота. Их краткая характеристика.
20. Химический и морфологический состав говядины.

21. Показатели мясной продуктивности. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота.
22. Биологические и продуктивные особенности свиней.
23. Технология содержания хряков-производителей, холостых, супоросных и подсосных свиноматок.
24. Технология выращивания молодняка свиней.
25. Производственные типы и кондиции свиней.
26. Откорм свиней, виды откорма.
27. Хозяйственно-биологические особенности овец.
28. Классификация и характеристика пород овец.
29. Шерстная продуктивность, типы и группы шерсти.
30. Организация стрижки и проведение классировки шерсти.
31. Классификация и характеристика овчин их оценка.
32. Системы и способы содержания овец.
33. Технология содержания и кормления овец в зимне-стойловый и летне-пастбищный периоды.
34. Откорм и нагул овец.
35. Организация приемки–сдачи молока-сырья на молокоперерабатывающие предприятия.
36. Требования нормативных документов к качеству молока.
37. Классификация и краткая характеристика молочных продуктов.
38. Основы технологических процессов переработки молока (линия приемки, гомогенизация, сепарирование, тепловая обработка).
39. Технология производства молока питьевого.
40. Технология производства кисломолочных напитков
41. Технология сливочного масла.
42. Общая технология производства сыров.
43. Основы консервирования молока, технология молочных консервов.
44. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
45. Порядок приема и сдачи животных для убоя.
46. Первичная переработка скота и птицы.
47. Классификация, обработка субпродуктов, кишечного сырья и пищевых животных жиров.
48. Классификация и обработка кишечного сырья.
49. Классификация и обработка пищевых животных жиров.
50. Холодная обработка мяса.
51. Способы посола мяса.
52. Копчение, вяление и сублимационная сушка мяса.
53. Классификация мясных продуктов.
54. Основные технологические процессы производства колбас.
55. Основные технологические процессы производства мясных полуфабрикатов.
56. Основные технологические процессы производства мясных консервов.

Таблица с вариантами контрольных работ

Шифр		Последняя цифра номера зачетки									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра номера зачетки	0	1, 18, 36	2, 19, 37	3, 20, 38	4, 21, 39	5, 22, 40	6, 23, 41	7, 24, 42	8, 25, 43	9,26, 44	10, 27, 45
	1	11, 28, 46	12, 29, 47	13, 30, 48	14, 31, 49	15, 32, 50	16,33, 51	17, 34, 52	18, 35, 53	19, 36, 54	20, 37, 55
	2	21, 38, 56	1, 22, 39	3, 23, 40	4, 24, 41	5, 25, 42	6, 26, 43	7, 27, 44	8, 28, 45	9, 29, 46	10, 30, 47
	3	11, 31, 48	12, 32, 49	13, 33, 50	14, 34, 51	15, 35, 52	16, 36, 53	17, 37, 54	18, 38, 55	19, 39, 56	1, 20, 40
	4	2, 21, 41	3, 22, 42	4, 23, 43	5, 24, 44	6, 25, 45	7, 26, 46	8, 27, 47	9, 28, 48	10, 29, 49	11, 30, 50
	5	12, 31, 51	13, 32, 52	14, 33, 53	15, 34, 54	16, 35, 55	17, 36, 56	1, 19, 38	2, 20, 39	3, 21, 40	4,22, 41
	6	5, 23, 42	6,24, 43	7,25, 44	8,26, 45	9,27, 46	10, 28, 47	11, 29, 48	12, 30, 49	13, 31, 50	14, 32, 51
	7	15,33, 52	16, 34, 53	17, 35, 54	18, 36, 55	19, 37, 56	3, 20, 38	4, 21, 39	5, 22, 40	6, 23, 41	7, 24, 42
	8	8, 25, 43	9, 26, 44	10, 27, 45	11, 28, 46	12, 29, 47	13, 30, 48	14, 31, 49	15, 32, 50	16, 33, 51	17, 34, 52
	9	18, 35, 53	1, 36, 54	2, 37, 55	3, 38, 56	4, 25, 32	5, 28, 34	6, 21, 38	8, 22, 40	9, 28, 45	10, 29, 50

Вопросы для защиты контрольной работы

1. Что такое экстерьер?
2. Опишите графический метод оценки экстерьера.
3. Охарактеризуйте грубый тип конституции.
4. Назовите величину суточного удоя коровы.
5. Что такое убойный выход?
6. Охарактеризуйте направленный отбор.
7. Что такое линия?
8. Различия между чистопородным разведением и скрещиванием.
9. Назовите среднюю питательность 1 кг сена в ЭКЕ.
10. Что такое полнорационный комбикорм?
11. Назовите различия привязного и беспривязного содержания крупного рогатого скота.
12. Сколько раз в год проводят стрижку тонкорунных овец?
13. Назовите признаки яиц не пригодных для инкубации.
14. В чем заключается пищевая ценность молока?
15. От чего зависит химический состав молока?
16. Перечислите физические свойства молока?
17. Назовите технологические качества молока?
18. Как влияет состав молока на качество молочных продуктов?
19. Как показатели определяют при приемке молока на молокоперерабатывающем предприятии?
20. Какая пищевая ценность разных видов мяса?
21. Химический состав свинины.
22. От чего зависит качество мяса.

23. Какие пороки мяса могут возникнуть в процессе хранения.
24. По каким признакам можно определить видовую принадлежность мяса.
25. Как определяют упитанность убойных животных?
26. Какие документы должны быть при приемке скота на убой?
27. Какая должна быть температура в толще мышц у охлажденного мяса?
28. Методы консервирования мяса.
29. Что такое нутровка?
30. Что такое забеловка?
31. Способы посола мяса.
32. Какие виды колбас вы знаете? Примеры.
33. Виды мясных полуфабрикатов:
34. По каким показателям оценивают качество колбас?

Процедура оценивания контрольной работы

Контрольная работа – вид письменной работы, которую выполняют обучающиеся заочной формы обучения. Работа направлена на формирование компетенции, указанной в рабочей программе дисциплины. При оценке работы определяется полнота ответов на вопросы, которые определены индивидуальным заданием (вариантом). Объем работы в печатном виде не более 16 страниц (титульный лист, содержание, ответы на вопросы, список литературы). Размер шрифта - 14; интервал между строками - 1,5, шрифт Times New Roman. Поля: левое – 3 см, правое 1 – 1,5 см, остальные 2 см.

При оценивании контрольной работы обращаем внимание на следующие моменты:

1. Четкость и логичность, а также полнота изложения ответа на поставленный вопрос.
2. Соответствие излагаемых вопросов индивидуальному варианту задания.
3. Объем и оформление работы.
4. Порядок оформления списка использованных источников литературы.

Если при проверке контрольной работы обнаружены несоответствия требованиям, работа направляется на доработку. Допускаются, в случае неполного ответа на один из теоретических вопросов, дополнения ответов на эти вопросы в письменном виде.

Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель может провести процедуру защиты контрольной работы, задавая обучающемуся вопросы, касающиеся тематики вопросов контрольной работы. После собеседования по схеме «вопрос-ответ», если обучающийся ориентируется в теоретических вопросах, процедура оценивания работы считается законченной.

Критерии оценивания

«Зачтено». Контрольная работа выполнена по своему варианту. Сделан анализ темы полный или частичный, просматривается авторский вклад в написание работы. Большинство требований, предъявляемых к заданию выполнены. Допускаются небольшие погрешности в оформлении работы, незначительные исправления.

«Не зачтено». Контрольная работа выполнена не по своему варианту. Авторский вклад практически не просматривается, работа частично скопирована из сети интернет. Многие требования, предъявляемые к контрольной работе не выполнены, а именно, отсутствие ответов на какой-либо из вопросов, предусмотренных заданием, превышение нормативного объема работы, отсутствие списка литературы и др.

3.2 ТЕМЫ,

выносимые на самостоятельное изучение:

для оценки результатов освоения компетенции в части:

знать: особенности технологий производства продукции, получаемой от с.-х. животных разных видов.

1. Технологии производства молока на крупных специализированных предприятиях.
2. Технология производства говядины в мясном скотоводстве.
3. Интенсивная технология производства свинины на промышленных предприятиях.
4. Технология производства баранины.
5. Технология производства шерсти овец.
6. Промышленная технология получения пищевого яйца.
7. Технология производства мяса бройлеров.

Изучение тем планируется небольшими группами обучающихся. Итоги своей работы группа представляет в форме сообщения (доклад и презентация).

Вопросы к дискуссии (примерные):

1. Назовите доильные установки площадки для доения коров.
2. Как осуществляется доение на фермах с привязным содержанием коров?
3. В чем сущность технологии «корова-теленки»?
4. В каком возрасте отнимают телят от коровы в мясном скотоводстве?
5. Сроки отъема поросят в свиноводстве.
6. Назовите среднесуточные приросты живой массы молодняка свиней.
7. Для производства пищевых яиц используют чистопородную птицу или кроссы?
8. Какие корма используют в кормлении с.-х. птицы?
9. Как осуществляется сортировка пищевого яйца?
10. Назовите известные Вам кроссы бройлеров.

Процедура оценивания сообщения.

Одна тема сообщения рассчитана на мини-группу обучающихся (3 – 6 человек). Тема выбирается путем свободного выбора. Разработка темы включает письменную работу, объемом не более пяти страниц и ее презентацию, в соответствии с графиком, который доводится до обучающихся в день выбора темы, как правило, на подготовку отводится до двух недель.

При оценке сообщения, представленного в письменной форме, обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы. Правильность оформления текста и ссылок на литературные источники.
2. Правильность изложения материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Раскрытие выбранной темы.
4. Количество литературных источников, которые были использованы при подготовке работы, которых должно быть не менее трех. В том числе должны быть использованы специализированные журналы, изданные за последние три года. Допускается использование интернет-ресурса, не более одного.

5. Оценивается личный вклад авторов в подготовку работы, отсутствие скриншотов, оригинальность текста.

6. Правильность оформления списка литературы.

Критерии оценивания сообщения

Оценка	Описание	
	Письменная форма	Устное сообщение (презентация)
зачтено	Работа оформлена в соответствии с требованиями, есть ссылки на все источники литературы, ссылки оформлены правильно с незначительными замечаниями. Тема раскрыта. Отсутствие орфографических ошибок, текст легко читается, материал изложен последовательно с незначительными повторами. Количество литературных источников не менее 3-х, в том числе использованы журналы последних трех лет, из трех источников более половины – интернет ресурс. Отсутствие скриншотов. Список литературы оформлен правильно с незначительными замечаниями. Работа сдана в срок.	Доклад построен логично, материал излагается последовательно, тема раскрыта. Презентация выполнена в программе Power Point или аналогичной программе. Представлено наименование темы, авторы. Слайды презентации отражают содержание темы, текст хорошо виден, допускаются незначительные замечания по презентации. Авторы ориентируются в вопросах темы, отвечают на большинство задаваемых вопросов.
не зачтено	Полное несоответствие работы предъявляемым требованиям. Отсутствие работы.	Доклад излагается непоследовательно, тема не раскрыта. Презентация отсутствует. Авторы плохо ориентируются в вопросах темы.

3.3 СООБЩЕНИЯ

для оценки результатов освоения компетенции в части

знать: способы переработки и хранения молока и мяса, технологию производства молочных и мясных продуктов

Темы для сообщения

1. Технология производства сухого и сухого обезжиренного молока.
2. Технология сгущенного стерилизованного молока с сахаром.
3. Технология переработки молочной сыворотки.
4. Понятие о мороженом. Технология производства мороженого.
5. Технология производства кисломолочного напитка Ряженка.
6. Технология производства кисломолочного напитка Снежок.
7. Технология производства масла путем преобразования высокожирных сливок.
8. Технология производства кисломолочного масла.
9. Технология производства сладкосливочного масла.
10. Технология производства зерненого творога.
11. Технология производства заменителя цельного молока.
12. Технология производства мягких сыров с плесенью.
13. Технология производства рассольного сыра.
14. Технология производства полукопченых колбас.
15. Технология производства сосисок.
16. Технология производства сырокопченых колбас.
17. Кусковые полуфабрикаты и их характеристика.

18. Технология производства полуфабрикатов рубленых (на примере определенного продукта).
19. Технология производства полуфабрикатов в тесте (на примере определенного продукта).
20. Технология производства мясных консервов.

Вопросы к дискуссии.

1. Дайте понятие продукта, в соответствии с регламентирующим документом.
2. В соответствии с какими регламентирующими документами вырабатывается продукт?
3. Что такое рецептура мясного продукта?
4. Опишите возможные рецептуры продукта.
5. Что такое критические контрольные точки технологического процесса?
6. Укажите контрольные критические точки в технологической схеме продукта.
7. Требования к качеству сырья, для производства мясного продукта.
8. Требования к качеству готового продукта.
9. Какие законодательные документы, регламентируют качество готового продукта?
10. Назовите основные узлы технологической линии по производству мясного продукта.

Процедура оценивания сообщения

Критерий	Требования	
	доклад	презентация
Полнота изложения темы	В докладе должны быть представлены следующие пункты: характеристика сырья, этапы технологического процесса, требования к качеству готового продукта	Обязательна иллюстрация этапов технологического процесса и/или представление технологической или аппаратурно-технологической схемы
Построение работы	Ясность и логичность изложения вопроса.	Информация, представленная в докладе, должна согласовываться с порядком представления слайдов. Допускается представление видеоролика, демонстрирующего технологический процесс или его элементы.
Оформление работы	Требования не предъявляются	Титульный лист с указанием темы, автора, текст на слайдах должен быть хорошо виден, не должно быть нагромождения информации на одном слайде

Критерии оценивания:

- оценка «зачтено» выставляется, если в работе представлены характеристика сырья используемого для производства продукта, этапы технологического процесса характеризуемого продукта, требования к качеству готового продукта. А сама работа представлена в сроки, предусмотренные планом. Оформление презентации соответствует основным требованиям.

- оценка «не зачтено» выставляется, если содержание доклада не соответствует теме. Оформление презентации не отвечает предъявляемым требованиям или презентация отсутствует.

3.4.ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

(представлены выше)

Используется для текущего контроля знаний

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает использование шкалы: зачтено, не зачтено. Тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает до 20 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования 20 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка. В таблице, представленной критерии оценивания, которые включают процент в количестве правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

Оценка	Правильных ответов, %
зачтено	50 – 100
не зачтено	менее 50