

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.10.2020 16:44:22
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

« 28 » сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И
ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ СВИНОВОДСТВА

для направления подготовки **36.03.02 Зоотехния**
профиль **“Зоотехния”**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2020

При разработке рабочей программы учебной дисциплины **Технология производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства** в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» сентября 2017 г., приказ № 972
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.02 Зоотехния, профиль “Зоотехния” одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от « 23 » сентября 2020 г. Протокол № 2

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства от «25» сентября 2020 г. Протокол № 1.

Заведующий кафедрой  О.М. Шевелева

Рабочая программа учебной дисциплины, одобрена методической комиссией Института биотехнологии и ветеринарной медицины от « 28 » сентября 2020 г. Протокол № 1.

Председатель методической комиссии института  Л.В. Скосырских

Разработчики:

Татаркина Н.И., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, д. с.- х. наук

Мамонтов С.Н., генеральный директор ЗАО “Племзавод - Юбилейный”

Директор института:  А.А. Бахарев

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-10	Способен разрабатывать технологии производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства, контролировать их реализацию	ИД-4ПК-10 Оценивает эффективность технологий производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью управлять современными технологиями производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемая участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины Современные технологии производства и переработки продукции свиноводства, необходимы знания в области естественных и биологических наук.

Предшествующие дисциплины: Физиология животных, Генетика, Разведение животных, Кормление животных с основами кормопроизводства, Основы ветеринарии, Биотехнология воспроизводства с основами акушерства, Зоогигиена, Технология первичной переработки продукции животноводства.

Технология производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства является предшествующей дисциплиной для производственной практики (технологическая практика 2).

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

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

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

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>	-	
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Сообщения	24	-
Контрольная работа	-	24
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	2	3
1.	Современные технологии производства свинины	<p>Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья. Роль свиноводства в мясном балансе России и зарубежных странах. Задачи и назначение дисциплины. Общее понятие технологий производства свинины. Виды предприятий по производству свинины. Основные технологические процессы на предприятиях различных мощностей. Современные технологии содержания свиней (хрячьего и маточного поголовья, молодняка). Расчет технологических параметров на предприятиях с законченным циклом производства, с тузовыми опоросами. Современные отечественные и зарубежные технологии производства свинины. Нормативные документы при проектировании свиноводческих предприятий, станочное оборудование для всех половозрастных групп свиней, оборудование для подготовки и раздачи кормов, для создания микроклимата, поения свиней. Современные способы и системы удаления навоза. Производство комбикормов и эффективное их использование.</p>
2.	Первичная переработка и хранение продукции свиноводства	<p>Основные задачи при организации перевозки свиней. Сопроводительная документация. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке свиней к транспортировке. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Нормы перевозки свиней. Профилактика стрессовых ситуаций. Санитарная обработка транспортных средств.</p> <p>Порядок приема и сдачи животных для убоя. Порядок приема и сдачи для убоя по живой массе и упитанности. Методы определения упитанности свиней. Категории упитанности и требования ГОСТа. Правила сдачи и приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса. Предубойное содержание свиней и его значение, ветеринарный осмотр. Убой свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш. Торговой разруб туш и его обоснование. Технология убоя свиней на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов. Морфологический состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, замороженное, размороженное).</p> <p>Консервирование мяса температурами. Технология консервного производства и оценка продуктов на безопасность. Консервирование мяса посолом. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Государственные стандарты на продукцию. Виды продуктов. Технологические операции, выполняемые при изготовлении продуктов из свинины (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина и др. продукты). Технология переработки кожевенного сырья и внутренних органов.</p>

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Современные технологии производства свинины	12	10	30	52
2	Первичная переработка и хранение продукции свиноводства	12	14	30	56
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Современные технологии производства свинины	2	2	48	52
2.	Первичная переработка и хранение продукции свиноводства	4	4	48	56
	Итого:	6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1.	1	Расчет технологических параметров на предприятиях с законченным циклом производства, с тузовыми опоросами.	4	-
2.	1	Изучение современных технологий производства свинины	6	2
3.	2	Определение категорий упитанности убойных животных. Упитанность и мясные качества свиней. ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для уоя. Свинина в тушах и полутушах	2	2
4.	2	Транспортировка убойных животных. Порядок и условия реализации свиней на перерабатывающих предприятиях.	2	-
5.	2	Определение выхода продуктов убоя свиней.	2	2
6.	2	Технология производства мясных продуктов. ГОСТ 31790-2012 «Продукты из свинины вареные»	4	-
7	2	Технология производства мясных продуктов. Изучение национального стандарта РФ «Продукты из свинины копчено-вареные»	4	-
Итого			24	6

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	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		эссе
Сообщения	24	-	собеседование
Контрольные работы	-	24	собеседование
всего часов:	60	96	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Татаркина Н.И. Методичка для выполнения контрольной работы по дисциплине «Технология производства и переработки продукции свиноводства» студентами направления подготовки зоотехния заочной формы обучения. Тюмень, 2016. - 12с.

2. Татаркина Н.И. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Технология производства и переработки продукции свиноводства» к лабораторно-практическим занятиям по теме «Первичная переработка продукции свиноводства» для студентов направления подготовки 36.03.02 – ЗООТЕХНИЯ очной и заочной формы обучения.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2017. – 48 с.

3. Михайлов, Н.В. Технология интенсивного свиноводство. / Н.В. Михайлов, Н.Т. Мамонтов, И.Ю. Свиначев – учеб. пособие. Курган. – Зауралье. – 2008. – 276с.

4. Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных / Под ред. А.П. Калашникова, В.И. Фисинина, В.В. Щеглова, Н.И. Клейменова: Справ. пособ. - М.: ВО «Агропромиздат», 2003 - 456с.

5. Кабанов, В.Д. Практикум по свиноводству. -2-е издание переработанное и дополненное / В.Д. Кабанов. – М.: КолосС, 2008. – 311 с. – (учебники и учебные пособия для студентов высш учебн. заведений).

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Тема: Современные отечественные и зарубежные технологии производства свинины

Вопросы для раскрытия темы

1. Опыт производства свинины в Тюменском регионе.
2. Технология производства свинины в Белгородской области.
3. Технология производства свинины в Томской области.
4. Канадская технология производства свинины.
5. Опыт датских свиноводов по производству свинины.
6. Технология производства свинины на предприятиях Сибирской аграрной компании.
7. Ресурсосберегающая технология производства свинины.

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

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-10	ИД-4ПК-10 Оценивает эффективность технологий производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства	знать: - современные технологии производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства;	Тест, зачетный билет вопросы к дискуссии
		уметь: - оценивать эффективность использования современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства;	Тест зачетный билет вопросы к дискуссии
		владеть: - способностью управлять современными технологиями производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства;	Тест зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

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

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Имеет общие знания современных технологий производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства, умеет оценивать эффективность использования современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства и владеет способностью управлять современными технологиями производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства. Основные понятия формулирует с некоторой неточностью; 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 современные технологии производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства, не умеет оценивать эффективность использования современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства и не владеет способностью управлять современными технологиями производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства. При изложении материала допускает значительные ошибки, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения. Наводящие вопросы не помогают.

6.4. 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. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для во /В.Г. Кахикало, Н.Г. Фенченко, О.В. Назарченко, Н.И. Хайруллина. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 340 с. - ISBN 978-5-8114-4645-2.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/143674>

б) дополнительная литература

1. Бекенёв, В. А. Технология разведения и содержания свиней 1-е изд / В. А. Бекенёв. СПб.: Лань. - 2012. - 416 с. <http://e.lanbook.com/view/book/3194/>

2. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин, А. С. Шувариков, Р.Ш. Аскарлов, Э.А. Шарафутдинова. - Изд.Лань: Учебное пособие, 1-е изд. – 2012. - 624с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3819

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

База 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. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Технология производства и переработки продукции свиноводства» к лабораторно-практическим занятиям по теме «Первичная переработка продукции свиноводства» для студентов направления подготовки 36.03.02 – ЗООТЕХНИКА очной и заочной формы обучения.– Тюмень, ГАУ Северного Зауралья, 2017. – 48 с.

2. ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

3. ГОСТ 31790 -2012 – Продукты из свинины вареные.

4. ГОСТ 31785-2012 – Колбасы полукопченые. Технические условия (с поправкой)

5. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия.

6. Кабанов, В.Д. Практикум по свиноводству. -2-е издание переработанное и дополненное / В.Д. Кабанов. – М.: КолосС, 2008. – 311 с

10. Перечень информационных технологий - не требуются

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций и проведения практических занятий по дисциплине используется специализированная аудитория с мультимедийным оборудованием.

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

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ СВИНОВОДСТВА

для направления подготовки 36.03.02 Зоотехния

профиль «Зоотехния»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики: профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, д. с.- х. наук Н.И. Татаркина

генеральный директор ЗАО «Племзавод – Юбилейный» Мамонтов С.Н.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 1 от « 25 » сентября 2020 г.

Заведующий кафедрой  О.М. Шевелева

Тюмень, 2020

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

***Технология производства, первичной переработки и хранения продукции
свиноводства***

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

Компетенция	Вопросы
<p>ПК-10 Способен разрабатывать технологии производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства, контролировать их реализацию</p>	<p>знать: <i>- современные технологии производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья. 2. Роль свиноводства в мясном балансе России и зарубежных странах. 3. Общее понятие технологий производства свинины. 4. Виды предприятий по производству свинины. 5. Интенсивные технологии производства свинины. 6. Основные технологические процессы на предприятиях различных мощностей. 7. Современные технологии содержания хрячьего поголовья свиней. 8. Современные технологии содержания маточного поголовья свиней. 9. Современные технологии содержания молодняка свиней. 10. Современные отечественные и зарубежные технологии производства свинины. 11. Современные способы и системы удаления навоза. 12. Производство комбикормов и эффективное их использование. 13. Убой свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш. 14. Технология переработки убоя свиней на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях. 15. Консервирование свинины термическими методами 16. Консервирование свинины методами посола 17. Консервирование свинины методами копчения 18. Консервирование свинины методами вяления, высушивания и запекания. 19. Технология консервного производства. 20. Новые методы консервирования и обработка мясных продуктов 21. Технология переработки кожевенного сырья. 22. Технология переработки внутренних органов 23. Требования к хранению свинины различного термического состояния. <p>уметь: <i>- оценивать эффективность использования современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства;</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 24. Значение микроклимата при содержании свиней. Оборудование для создания микроклимата. 25. Значение воды для свиней. Оборудование для поения свиней. 26. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.

27. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.
28. Морфологический состав свинины: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав.
29. Химический состав свинины. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность свинины.
30. Сортовой разруб туш свиней и его обоснование.
31. Основные задачи при организации перевозки свиней. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке. Нормы перевозки свиней.
32. Порядок приема и сдачи, свиней для убоя. Расчет за него.
33. Методы определения упитанности свиней. Категории упитанности и требования ГОСТа.
34. Предубойное содержание свиней и его значение, ветеринарный осмотр.
35. Требования к содержанию свиней. Станочное оборудование для всех половозрастных групп свиней.
36. Государственные стандарты на продукцию.
37. Нормативные документы при проектировании свиноводческих предприятий.
38. Оборудование для подготовки и раздачи кормов.

владеть:

– способностью управлять современными технологиями производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства;

39. продолжительность цикла воспроизводства маток и интенсивность их использования на свиноводческом предприятии, если продолжительность холостого периода 17 дней, подсосного -30 дней.
40. Определите продолжительность цикла воспроизводства маток и интенсивность их использования на свиноводческом предприятии, если продолжительность холостого периода 12 дней, подсосного -45 дней.
41. Методика расчетов параметров поточной технологии производства свинины (исходные данные, основные принципы).
42. Методика расчета потребности свиней в помещениях.
43. Произвести расчет продажи мяса перерабатывающим предприятиям в живой массе в счет выполнения плана по выходу и качеству мяса, Животные доставлены на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 45 км, приняты в течение трех часов.
44. Определить у свиней живой массой 110 кг выход мяса и жира-сырца, субпродуктов 1-й и 2-й категорий, шкур (нормы выхода составляет 6% от массы животного при убое.).
45. Расчет потребности свиноводческого предприятия в технологическом оборудовании.

Пример зачетного билета

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства
Учебная дисциплина **Технология производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства**
по направлению подготовки **36.03.02 Зоотехния**

Зачетный билет 1

1. Виды предприятий по производству свинины.
2. Химический состав свинины. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность свинины.
3. Определите у свиней живой массой 110 кг выход мяса и жира-сырца, субпродуктов 1-й и 2-й категорий, шкур (нормы выхода составляет 6% от массы животного при убое).

Составила: Татаркина Н.И. / _____ / « ____ » _____ 2020 г.

Заведующий кафедрой Шевелева О.М / _____ / « ____ » _____ 2020 г.

Критерии оценки:

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Имеет общие знания современных технологий производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства, умеет оценивать эффективность использования современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства и владеет способностью управлять современными технологиями производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства. Основные понятия формулирует с некоторой неточностью; 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 современные технологии производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства, не умеет оценивать эффективность использования современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства и не владеет способностью управлять современными технологиями производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства. При изложении материала допускает значительные ошибки, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения. Наводящие вопросы не помогают.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (Зачет в форме тестирования)

знать:

- современные технологии производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства;

1. При разведении свиней основным типом кормления является.....
2. Норма площади станка для холостых свиноматок м²
3. Нагрузка на 1 хряка производителя при естественном спаривании свиноматок.....голов
4. Оптимальный фронт кормления свиней на откорме при живой массе 80 кг см
5. Оптимальная влажность воздуха в помещениях для откорма свиней не более%
6. Оптимальная норма площади станка на 1 голову при откорме свиней не менее м²;
7. На каждого поросёнка подсосной свиноматке дополнительно нормируютЭЖЕ
8. Поточная технология - это строго регламентированная расчетами и принятая технологиями форма ведения хозяйства на специализированных фермах и комплексах (да или нет)
9. Оптимальная температура для содержания супоросных свиноматок°С;
10. На участке воспроизводства стада свиней содержатся холостые и супоросные матки, ремонтные свинки (да или нет)
11. Оптимальное количество свиноматок при групповом содержании голов
12. Оптимальная влажность воздуха в помещениях для откорма молодняка свиней %;
13. Оптимальная температура в логове поросят-сосунов в первую неделю жизни °С;
14. Основной структурной единицей при организации поточного производства свинины является технологическая группа (да или нет)
15. В хозяйствах применяют выгульное и безвыгульное системы содержания свиней (да или нет)
16. Живая масса свиней при постановке на откорм.....кг
17. Оптимальная температура для содержания подсосных свиноматок °С
18. Оптимальная температура для содержания свиней на откорме.....°С
19. При однофазной системе выращивания молодняка предусмотрено содержание молодняка от рождения до сдаточных кондиций в одном помещении; (да или нет)
20. При двухфазной системе выращивания молодняка предусмотрено содержание молодняка от рождения до сдаточных кондиций в одном помещении; (да или нет)
21. При трехфазной системе выращивания молодняка предусмотрено содержание молодняка от рождения до сдаточных кондиций в одном помещении; (да или нет)
22. Оптимальный фронт кормления для откормочного молодняка свиней см
23. Оптимальный фронт кормления для хряков-производителей см;
24. Высота крепления поилок для взрослого поголовья см;
25. Оптимальная относительная влажность воздуха для поросят-сосунов%
26. Оптимальная температура воздуха для поросят-сосунов в первые три дня жизни°С;
27. Оптимальная температура воздуха для поросят-сосунов на 29-56 день жизни°С;
28. Анемия у молодняка свиней возникает при недостатке железа (да или нет)
29. Норма площади станка на 1 голову для молодняка на доращивании 0,35-0,40м²;
30. Температура в помещениях для содержания поросят – отъемышей 20-25°С (да или нет)
31. Доля концентрированных кормов в рационах молодняка на доращивании должна быть 50-60% (да или нет)
32. Оптимальной группой при мясном откорме в количестве голов

33. Рекомендации по температурному режиму в помещениях для откорма свиней до живой массы 60кг 16-22°C; (да или нет)
34. Рекомендации по температурному режиму в помещениях для откорма свиней второго периода откорма (живая масса 60-90кг) 14-20°C; (да или нет)
35. Оптимальная температура для свиней на откорме в первый период откорма в Германии, Франции, Англии 18-22°C; (да или нет)
36. Оптимальная температура для свиней на откорме во второй период откорма в Германии 14-20°C; (да или нет)
37. Оптимальная температура для свиней на откорме во второй период откорма в Франции 10-15°C; (да или нет)
38. Предельное количество ремонтного молодняка свиней в групповых станках составляет ...
39. Удельная площадь групповых станков для ремонтного молодняка свиней составляет не менее 0,8 м²/гол.; (да или нет)
40. Предельное количество откормочного молодняка свиней в групповых станках составляет не более 10; (да или нет)
41. Длина навозных каналов при самотечной системе удаления навоза не более 40 м; (да или нет)
42. Минимальная глубина навозных каналов при самотечной системе удаления навоза
43. Самотечная система удаления навоза применяется при кормлении свиней сухими кормами (да или нет)
44. Гидросмывная система удаления навоза применяется при кормлении свиней объемистыми кормами; (да или нет)
45. Сопроводительными документами при отправке животных на убой являются
46. Срок действительности ветеринарного свидетельства в течении суток
47. Органолептическая оценка качества копчено-вареной продукции из свинины включает внешний вид, форма, консистенция, вид и цвет в разрезе, запах и вкус; (да или нет)
48. Усиление осаливания туш свиней происходит в возрасте мес.
49. В среднем выход мяса в свиной туше %
50. Температура хранения копчено-вареной продукции из свинины 0°C до 6°C; (да или нет)
51. Температура внутри батона при производстве вареных колбас из свинины 60°C до 70°C; (да или нет)
52. Температура парного мяса 30-37°C; (да или нет)
53. Температура в камере при медленном замораживании минус 10-15°C; (да или нет)
54. Температура в камере при быстром замораживании минус 25°C и ниже; (да или нет)
55. Продолжительность медленного размораживания свинины 38-40 часов (да или нет)
56. Продолжительность интенсивного размораживания свинины 5-10 часов; (да или нет)
57. Содержание соли в малосоленом рассоле при консервировании свинины 14-16%; (да или нет)
58. Содержание соли в нормальном рассоле при консервировании свинины 18%; (да или нет)
59. Горячее копчение проводится при температуре 35-50°C в течении 12-48 часов; (да или нет)
60. Холодное копчение проводится при температуре 18-20°C до 3 суток; (да или нет)
61. Содержание жира в шпиге от массы ткани 90%; (да или нет)

62. К нежирной относят свинину с содержанием жира до 30%;(да или нет)
63. К полужирной относят свинину с содержанием жира до 30-50%;(да или нет)
64. К жирной относят свинину с содержанием жира более 50%.(да или нет)
65. Влажность вареных колбас 55-75%;(да или нет)
66. Влажность полукопченых колбас 35-60% (да или нет)
67. Влажность варено-копченых колбас 38-43%;(да или нет)
68. Влажность сырокопченых колбас 25-30%; (да или нет)

уметь:

- оценивать эффективность использования современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства;

1. Оптимальным сроком отъема поросят от маток при промышленной технологии является дней
2. Ремонтных свинок пускают в случку в возрасте 8 месяцев при живой массе кг
3. Средний процент выбраковки свиноматок в хозяйствах..... %
4. Организация воспроизводства стада свиней включает планирование сроков осеменения, опоросов, получения приплода в течение года (да или нет)
5. При интенсивной технологии производства свинины число опоросов от 1 матки должно быть.....
6. В структуре стада с законченным оборотом удельный вес маток.....%
7. В структуре стада племенных репродукторных хозяйств удельный вес маток%
8. При трехфазной системе содержания свиней выделяют участки воспроизводства, опороса, доращивания, откорма (да или нет)
9. Во сколько раз увеличивается масса поросенка к месячному возрасту при интенсивном выращивании.....
10. В последние 30 дней супоросности уровень кормления для свиноматок уменьшают на 15 – 20 %; (да или нет)
11. Интенсивность использования маток это количество опоросов от одной матки в течении года; (да или нет)
12. При промышленной технологии производства свинины интенсивность использования маток должна составлять
13. В структуре стада с законченным оборотом удельный вес молодняка на откорме%
14. В структуре стада с сезонной системой опоросов удельный вес основных маток%
15. В структуре стада с сезонной системой опоросов удельный вес молодняка на откорме%
16. В структуре стада племенных хозяйств удельный вес молодняка на откорме%
17. Размеры хозяйств с законченным циклом производства определяются по поголовью откармливаемых свиней (да или нет)
20. Размеры санитарно-защитных зон для свиноводческих предприятий до 6 тыс. голов откормочного молодняка не менее м;
21. Размеры санитарно-защитных зон для свиноводческих предприятий от 6 до 12 тыс. голов откормочного молодняка не менеем;
22. Размеры санитарно-защитных зон для свиноводческих предприятий от 12 до 54 тыс. голов откормочного молодняка не менеем;

23. Размеры санитарно-защитных зон для свиноводческих предприятий 54 и более тыс. голов откормочного молодняка не менее м;
24. Ширина планок решеток на щелевых железобетонных полах для молодняка свиней 40-50 мм; (да или нет)
25. В станках для опроса маток ширина щелей должна быть 5 мм; (да или нет)
26. Наиболее технологичными перегородками между станками являются из полимеров (да или нет)
27. Высота крепления поилок для поросят – сосунов ... см
28. Суточные нормы потребности поросят – отъемышей в воде 5 л; (да или нет)
29. Суточное выделение кала хряками – производителями кг
30. Суточное выделение мочи хряками – производителями ... кг
31. Суточное выделение кала супоросными и холостыми матками кг
32. Суточное выделение мочи супоросными и холостыми маткамикг
33. Возраст приучения хряков к взятию спермы месяцев
34. Средний объем эякулята у хряков производителей мл
35. Молоко в вымени свиноматки появляется за 4-5 часа до опороса (да или нет)
36. Продолжительность опороса у свиноматок 2-2,5 часа (да или нет)
37. Периоды между рожденьями поросят 12-20 мин; (да или нет)
38. Недостаток кальция в рационах супоросных маток приводит к большому количеству мертворожденных поросят (да или нет)
39. Первые порции молозива поросенок должен получить не позднее 45 мин после рождения (да или нет)
40. Клыки у поросят удаляют впервые дни после рождения; (да или нет)
41. Желательный возраст кастрации хрячков 3-5 день после рождения (да или нет)
42. Периодом возрастной ахлоргидрии называется, когда в желудочном соке не вырабатывается кислота
43. Нормальное желудочное пищеварение у поросят устанавливается к 2,5-3 месячному возрасту (да или нет)
44. Наиболее частой причиной падежа поросят-сосунов в период 14-21 дней жизни является...
45. Нормы погрузки свиней в автомашины при живой массе 70 кгголов
46. Нормы погрузки свиней в автомашины при живой массе 50 кгголов
47. Нормы погрузки свиней в автомашины при живой массе 90 кгголов
48. Нормы погрузки свиней в автомашины при живой массе 120 кгголов
49. Эффективный метод убоя свиней.....
50. Толщина шпика у свиней определяется
51. Извлечение внутренних органов из туши проводят после обескровливания животного не позднее минут
52. Упитанность свиней характеризует развитие жировой и мышечной ткани (да или нет)
53. Основными способами определения упитанности при жизни являются пальпация
54. Свиней для убоя подразделяют на 6 категорий в зависимости от половозрастных признаков, живой массы, толщины шпика; (да или нет)
55. Для свиней первой категории толщина шпика над 6-7-м грудным позвонком должна быть не более 2 см (да или нет)
56. Для свиней второй категории толщина шпика над 6-7-м грудным позвонком должна быть не более см;

57. Для свиней третьей категории толщина шпика над 6-7-м грудным позвонком должна быть более см;
58. Выход мышечной ткани класса экстра в соответствии с требованиями более%;
59. Выход мышечной ткани первого класса в соответствии с требованиями свыше 55 до 60% включительно; (да или нет)
60. Выход мышечной ткани второго класса в соответствии с требованиями свыше 55 до 60% включительно; (да или нет)
61. Выход мышечной ткани третьего класса в соответствии с требованиями свыше 55 до 60% включительно; (да или нет)
62. Выход мышечной ткани четвертого класса в соответствии с требованиями свыше 55 до 60% включительно; (да или нет)

владеть:

- способностью управлять современными технологиями производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства;

1. Для повышения иммунитета поросят необходимо получить молозиво не позднее -..... минут после начала опроса
2. Повышение биологической полноценности рациона свиней достигается за счёт включения в него кормов животного происхождения – 8 – 10 %; (да или нет)
3. В свиноводческих хозяйствах ритм – это число дней, в течение которых формируется группа холостых свиноматок (да или нет)
4. При промышленной технологии производства свинины применяют опоросы.....
5. Интенсивная технология производства свинины предусматривает содержание свиноматок маток холостых и первой половины супоросности индивидуально - боксовое (да или нет)
6. Эффективность ведение отрасли свиноводства характеризуют затраты кормов на единицу прироста, выход продукции в расчете на 1 основную свиноматку, себестоимость единицы продукции (да или нет)
7. Профилактические мероприятия при выращивании молодняка свиней проводятся не ранее 72 часов после рождения поросенка (да или нет)
8. В каком возрасте поросят начинают приучать к подкормке дней.
9. Срок перевода глубокосупоросных свиноматок в индивидуальные станки за 5-7 дней до планируемого опороса (да или нет)
10. Уровень ежегодной выбраковки маточного поголовья в племенных свиноводческих хозяйствах.....%
11. Для увеличения интенсивности использования свиноматок и уплотнения опоросов применяют случку свиноматок в подсосный период (да или нет)
12. Сроки хозяйственного использования свиноматок при промышленной технологиигода
13. Продолжительность откорма зависит от живой массы; (да или нет)
14. К племенным предприятиям по разведению свиней относят племенные заводы, племенные репродукторы, селекционно –гибридные центры; (да или нет)
15. Размеры племенных хозяйств определяются по поголовью среднегодовых маток; (да или нет)
16. Размеры репродукторных хозяйств определяются по поголовью выращенных и переданных на откорм поросят; (да или нет)
17. Удельный вес концентрированных кормов при кормлении свиней на мелких предприятиях может быть 50-55%;(да или нет)

18. Удельный вес концентрированных кормов при кормлении свиней на специализированных предприятиях может быть 60-65%;(да или нет)
19. К искусственному осеменению допускают хряков имеющих подвижность спермиев не ниже баллов;
20. При искусственном осеменении на одного хряка должно планироваться не менее маток
21. Нагрузка на одного хряка пробника маток
22. После отъема поросят свиноматки приходят в охоту на 4-5 день; (да или нет)
23. Снижение живой массы в подсосный период свиноматок допускается не более 15 кг(да или нет)
24. Оптимальные сроки покрытия свиноматок после проявления первых признаков охоты от 24 до 36 часов (да или нет)
25. Эффективный метод дезинфекции помещений для опороса свиноматок аэрозольная дезинфекция (да или нет)
26. При отъеме поросят от свиноматки сначала из станка удаляют...
27. При двухфазной системе выращивания объединяют фазы ...
28. При однофазной системе из станка удаляют ...
29. При двухфазной системе поросята содержатся в маточных станках, где проходил опорос, до достижения возраста месяца
30. Мясокомбинаты обязаны принять свиней после поступления не позднее часов
31. Прием животных должен проходить в присутствии сдатчика (да или нет)
32. Упитанность определяет контролер отдела производственно-ветеринарного контроля в присутствии сдатчика (да или нет)
33. При установке зачетной массы скидка на желудочно-кишечное содержимое составляет...%
34. При установке зачетной массы скидка на беременность составляет.....%
35. Срок годности охлажденной свинины до суток;
36. Срок годности подмороженной свинины до суток;
37. Срок годности замороженной свинины при температуре минус 20°C до месяцев;
38. Срок годности замороженной свинины при температуре минус 25°C до месяцев;
39. Качество свинины характеризует цвет, вкус, аромат (да или нет)
40. Продолжительность осадки при производстве колбас при температуре 3-7°C 2-4 часа; (да или нет)
41. Продолжительность хранения вареных колбас при температуре до 8°C не более 2-5 суток; (да или нет)

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 самостоятельной работы

3.1 Вопросы к контрольной работе

(заочная форма обучения)

1. Значение свиноводства в производстве мяса, животных жиров, сельскохозяйственного и биологического сырья.
2. Роль свиноводства в мясном балансе России и зарубежных странах.
3. Основные пути производства свинины, внедрение достижений науки и практики.
4. Понятия технологии, технологического процесса, технологического приема.
5. Основные технологические процессы на предприятиях различных мощностей.
6. Виды предприятий по производству свинины.
7. Основные принципы поточной технологии производства свинины.
8. Технология производства свинины на предприятиях замкнутого типа.
9. Современные технологии содержания хрячьего поголовья свиней.
10. Современные технологии содержания холостых и супоросных свиноматок.
11. Современные технологии содержания подсосных свиноматок.
12. Современные технологии содержания поросят сосунов.
13. Современные технологии содержания поросят на доращивании.
14. Современные технологии содержания ремонтного молодняка свиней.
15. Современные технологии содержания откормочного поголовья свиней.
16. Современные способы осеменения свиноматок.
17. Современная техника подготовки хряка к взятию спермы и техника получения спермы.
18. Современные отечественные технологии производства свинины.
19. Современные зарубежные технологии производства свинины.
20. Нормативные документы при проектировании свиноводческих предприятий.
21. Современное станочное оборудование для всех половозрастных групп свиней.
22. Современное оборудование для подготовки и раздачи кормов.
23. Современное оборудование для создания микроклимата.
24. Современное оборудование для поения свиней.
25. Современные способы и системы удаления навоза.
26. Производство комбикормов и эффективное их использование.
27. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.
28. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.
29. Морфологический состав свинины: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав.
30. Химический состав свинины. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность свинины.
31. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав свинины.
32. Сортной разуб туш свиней и его обоснование.
33. Комплексная оценка качества свинины.
34. Влияние на качество свинины породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных.

35. Качество свинины в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).
36. Основные задачи при организации перевозки свиней. Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке. Нормы перевозки свиней.
37. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Профилактика стрессовых ситуаций.
38. Порядок приема и сдачи, свиней для убоя. Расчет за него.
39. Методы определения упитанности свиней. Категории упитанности и требования ГОСТа.
40. Предубойное содержание свиней и его значение, ветеринарный осмотр.
41. Убой свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш.
42. Технология переработки убоя свиней на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.
43. Созревание мяса. Факторы, влияющие на процессы созревания, и признаки созревающего мяса.
44. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
45. Консервирование свинины термическими методами
46. Консервирование свинины методами посола
47. Консервирование свинины методами копчения
48. Консервирование свинины методами вяления, высушивания и запекания.
49. Технология консервного производства.
50. Технология производства колбас.
51. Государственные стандарты на продукцию.
52. Характеристика и технология приготовления шейки. ГОСТ.
53. Характеристика и технология приготовления буженины. ГОСТ.
54. Характеристика и технология приготовления карбоната. ГОСТ.
55. Характеристика и технология приготовления корейки. ГОСТ.
56. Характеристика и технология приготовления грудинки. ГОСТ.
57. Характеристика и технология приготовления рулета. ГОСТ.
58. Характеристика и технология приготовления ветчины. ГОСТ.
59. Технология переработки свинины на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.
60. Новые методы консервирования и обработка мясных продуктов

Варианты контрольных работ

Последняя/предпоследняя цифра	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 36, 42	2, 35, 43	3, 34, 44	4, 33, 45	5, 32, 46	6, 30, 47	7, 29, 48	8, 28, 49	9, 27, 50	10, 26, 51
1	11, 25, 52	12, 24, 53	13, 23, 54	14, 22, 55	15, 21, 56	16, 20, 57	17, 19, 58	18, 19, 59	1, 37, 60	2, 39, 42
2	38, 20, 43	40, 21, 44	35, 22, 45	6, 23, 46	7, 24, 47	8, 25, 48	9, 26, 49	10, 27, 50	11, 28, 51	12, 29, 52
3	13, 30, 53	14, 31, 54	15, 32, 55	16, 33, 56	17, 34, 57	18, 35, 58	19, 36, 59	37, 20, 60	38, 21, 42	39, 22, 43
4	40, 23, 44	41, 24, 45	15, 25, 46	17, 26, 47	18, 27, 48	9, 28, 49	10, 29, 50	11, 30, 51	12, 31, 52	13, 32, 53
5	14, 33, 54	15, 34, 55	16, 35, 56	17, 36, 57	18, 25, 58	5, 22, 59	6, 23, 60	7, 24, 15	8, 25, 42	9, 26, 43
6	18, 35, 44	19, 36, 45	1, 20, 46	2, 21, 47	37, 22, 48	34, 23, 49	35, 24, 50	36, 25, 51	37, 26, 52	38, 27, 53
7	17, 19, 54	18, 19, 55	1, 18, 56	2, 19, 57	34, 23, 58	35, 24, 59	6, 25, 60	37, 26, 42	8, 27, 43	39, 28, 44
8	7, 24, 45	8, 25, 46	9, 26, 47	10, 27, 48	11, 28, 49	12, 29, 50	36, 23, 51	37, 24, 52	38, 25, 53	39, 26, 54
9	10, 27, 55	11, 28, 56	12, 29, 57	4, 23, 58	5, 24, 59	6, 25, 60	7, 26, 52	8, 27, 54	9, 28, 45	10, 29, 46

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы – это вид письменной работы, которую выполняют обучающиеся заочной формы обучения. Работа направлена на формирование компетенции, указанной в рабочей программе дисциплины.

Объем работы в печатном виде 15 – 20 стр. (титульный лист, содержание, ответы на вопросы, список литературы). Размер шрифта - 14; интервал между строками - 1,5, интервал между абзацами – 0; абзацный отступ 1,25 см; текст выровнен по ширине; шрифт Times New Roman. Поля: левое – 3 см, правое 1 – 1,5 см, остальные 2 см. Обучающиеся выбирают вопросы из представленного перечня вопросов согласно индивидуальному варианту – это последние две цифры номера зачетной книжки.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;

- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

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 вправе 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 оценки контрольной работы:

Оценка «зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе, приведена литература, которая использовалась при написании работы.

Оценка “не зачтено” выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущены существенной ошибке, при раскрытии материала, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, требующие эти пояснения к поставленному вопросу, не приведена литература, которая использовалась при написании работы.

Вопросы к дискуссии:

1. Какие современные технологии производства свинины вы знаете?
2. В чем отличие станочного оборудования для содержания холостых и супоросных свиноматок?
3. Назовите оптимальные параметры микроклимата при содержании молодняка свиней?
4. На ваш взгляд в чем отличие маточного и традиционного методов осеменения свиноматок?
5. Что понимаете под первичной переработкой продукции свиноводства?
6. Какие способы съема шкур у свиней вы знаете?
7. Условия хранения охлажденной свинины.
8. Какие продукты относятся к вареным колбасным изделиям из свинины?

3.2 Тема эссе: **Современные отечественные и зарубежные технологии производства свинины**

Формирует результаты обучения:

знать: современные технологии производства, первичной переработки и хранения продукции свиноводства;

Для раскрытия тем эссе, необходимо отразить следующие вопросы:

Вопросы для раскрытия эссе

1. Опыт производства свинины в Тюменском регионе.
2. Технология производства свинины в Белгородской области.
3. Технология производства свинины в Томской области.
4. Канадская технология производства свинины.
5. Опыт датских свиноводов по производству свинины.
6. Технология производства свинины на предприятиях Сибирской аграрной компании.
7. Ресурсосберегающая технология производства свинины

Вопросы к дискуссии

1. Что понимаете под интенсивной технологией производства?
2. Какие современные породы свиней наиболее скороспелы и используются при промышленной технологии?
3. Нормативные документы при организации свиноводческих предприятий?
4. Какова продолжительность ритма производства?
5. В чем особенность датской технологии производства свинины?
6. В чем особенности канадской технологии производства свинины?
7. Какие породы свиней разводят на предприятиях Сибирской аграрной компании?
8. В чем особенности ресурсосберегающей технологии?
9. Какой способ содержания свиней используется на предприятиях Тюменской области?

Процедура оценивания эссе

Обучающиеся выполняют сообщения на общую тему: Современные отечественные и зарубежные технологии производства свинины. Для раскрытия темы каждый обучающийся должен в письменной форме представить краткую информацию о современных отечественных и зарубежных технологиях производства свинины, в которых необходимо отразить: основные принципы поточной технологии, особенности кормления, содержания и использования основных производственных групп свиней.

При оценке обращаем внимание на следующие критерии:

Полнота изложения темы. В работе представлены все технологические процессы современных технологий производства свинины.

Построение работы. Ясность и логичность изложения вопроса.

Оформление работы. Отвечает требованиям к оформлению, соблюдение правил орфографии и пунктуации, представлен список литературных источников.

Критерии оценивания:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если в работе раскрыты все пункты плана. Оформление работы по основным пунктам соответствует требованиям.

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если в работе не раскрыты все пункты плана. Оформление работы по основным пунктам не соответствует требованиям.

3.3 Тематика сообщений

для оценки результатов освоения компетенции в части:

умение оценивать эффективность использования современных технологий производства и первичной переработки продукции свиноводства;

1. Характеристика и технология приготовления полукопченых колбас. Соответствие требованиям ГОСТ.
2. Характеристика и технология приготовления вареных колбас. Соответствие требованиям ГОСТ.
3. Характеристика и технология приготовления копченых колбас. Соответствие требованиям ГОСТ.
4. Характеристика и технология приготовления шейки. Соответствие требованиям ГОСТ.
5. Характеристика и технология приготовления буженины. Соответствие требованиям ГОСТ.
6. Характеристика и технология приготовления карбоната. Соответствие требованиям ГОСТ.
7. Характеристика и технология приготовления корейки. Соответствие требованиям ГОСТ.
8. Характеристика и технология приготовления грудинки. Соответствие требованиям ГОСТ.
9. Характеристика и технология приготовления рулета. Соответствие требованиям ГОСТ.
10. Характеристика и технология приготовления ветчины. Соответствие требованиям ГОСТ.

Вопросы к дискуссии

1. Какое мясо по термическому состоянию, пригодно для приготовления продукта.
2. Технологические операции при производстве продукта.
3. Температурный режим при приготовлении продукта.
4. Какова длительность варки продукта.
5. Продолжительность охлаждения продукта.
6. Влажность готовой продукции.
7. Продолжительность хранения продукта.
8. Соответствие ТУ или ГОСТ.

Процедура оценивания сообщения

Сообщение как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда обучающийся представляет содержание и владение представленной информацией. В сообщении может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленной цели и задачам;
- глубина и полнота изложенного материала;
- доказательная база, обоснованность выводов;
- логичность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Сообщение излагается в течении 10 – 15 минут, сопровождается презентацией (10-15 слайдов) и ответами на вопросы.

Критерии оценивания устного сообщения (презентации)

Оценка	Описание
зачтено	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	Доклад излагается непоследовательно, тема не раскрыта. Презентация отсутствует. Авторы плохо ориентируются в вопросах темы.

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 количества правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

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