

Технологический институт филиал ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе


Н.С. Семенова
«15» января 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производство продукции животноводства
Направление подготовки **35.03.07**

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки

«Технология производства и переработки растениеводческой продукции»

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Квалификация (степень) выпускника **бакалавр**

Форма обучения очная

г. Димитровград - 2015 г.

1. Цели дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Задачи дисциплины:

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и их разведение;
- освоение технологий производства молока и говядины;
- изучение технологий производства продукции свиноводства, овцеводства и козоводства;
- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;
- ознакомление с технологией производства продукции коневодства и промышленного рыбоводства.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

дисциплина «Производство продукции животноводства» входит в базовую часть профессионального цикла, предназначена студентам очной формы обучения в пятом и шестом семестрах.

Предшествующие дисциплины: «Физиология растений», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Генетика растений и животных», «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных», «Основы научных исследований».

Последующие дисциплины: «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Организация производства и предпринимательство в АПК», «Безопасность жизнедеятельности», «Менеджмент», «Маркетинг».

3. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

-- Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства. (ПК-4)

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

<u>Виды учебной деятельности</u>	<u>Всего часов</u>	<u>Семестры</u>	
		5	6
Общая трудоемкость дисциплины	144	144	144
В т.ч. аудиторные занятия	83	57	49
Из них лекции	36	18	18
Лабораторные занятия	44	18	26
КСР	3	2	1
Самостоятельная работа	34	16	18
Контрольные			27
Итоговый контроль		Зачет	Курсовая работа. Экзамен
ЗЕТ	4	1,5	2,5

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
	Общее животноводство	Одной из важных задач технолога по производству продукции животноводства является владение методами разведения животных, создание кормовой базы для полноценного кормления животных.
I.	Разведение сельскохозяйственных животных	<u>Предмет разведения сельскохозяйственных животных</u> как науки об управлении эволюцией животных в домашних условиях, о совершенствовании существующих пород сельскохозяйственных животных, создании новых пород и высокопродуктивных пользовательных стад. <u>Происхождение и эволюция основных видов домашних животных</u> , их дикие предки и родичи. Понятие «дикое», «прирученное», «домашнее» и «сельскохозяйственное» животное. Одомашнивание животных, как важнейший этап развития производительных сил и историческая предпосылка преобразования общественных отношений. Доместикационные изменения признаков у сельскохозяйственных животных. Одомашнивание новых видов животных. Понятие породы. Порода как специфическое средство производства. Социально-экономические факторы породообразовательного процесса. Структура породы. Классификация пород по специализации, направлению продуктивности, ареалу, технике и технологии разведения. <u>Понятие племенной работы</u> . Историческое развитие форм и

методов племенной работы. Значение отбора и подбора животных. Генетические основы разведения сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на генетическую структуру популяции. Генетические процессы при различных системах разведения. Инбридинг, инбредная депрессия, гетерозис.

Отбор сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на эффективность отбора: наследственность, степень генетического разнообразия, условия внешней среды, численность популяции, наличие выдающихся особей, плодовитость, скорость смены поколений, возраст, направление, форма, сила корреляции между признаками, количество признаков. Селекционный дифференциал, темп селекции, эффект селекции.

Отбор животных по их собственному фенотипу. Конституция, экстерьер, развитие, продуктивность, плодовитость, здоровье, приспособленность (адаптация), как исторически сложившиеся зоотехнические признаки отбора.

Конституция сельскохозяйственных животных, классификация типов конституции. Роль наследственности и среды в формировании конституционных особенностей. Конституция и ее связь с экстерьером, направлением продуктивности, здоровьем животных.

Экстерьер сельскохозяйственных животных. Значение экстерьера как «внешнего выражения конституции». Методы оценки животных по экстерьеру и конституции. Значение конституциональных особенностей животных (морфологические, физиологические, биохимические, иммуногенетические и др. показатели) и их использование в селекционной работе. Кондиции сельскохозяйственных животных. Признаки ослабления конституции. Отбор животных по крепости конституции, устойчивости к заболеваниям. Мероприятия по повышению резистентности животных.

Рост и развитие сельскохозяйственных животных. Формирование хозяйственно-полезных признаков сельскохозяйственных животных в онтогенезе. Сущность онтогенеза. Основные закономерности онтогенеза: неравномерность, периодичность, ритмичность. Факторы, влияющие на онтогенез: наследственность, условия внешней среды, физиологическое состояние родителей, тренинг. Роль материнского организма. Закономерности онтогенеза, установленные Н.П.Чирвинским и А.А.Малигоновым. Формы недоразвития: обратимые (компенсация), необратимые (эмбрионализм, инфантилизм, неотения). Проблемы управления онтогенезом. Онтогенез как объект селекции: скороспелость, созревание. Направленное выращивание молодняка в зависимости от целей использования и технологических решений.

Продуктивность сельскохозяйственных животных. Основные виды продуктивности. Учет продуктивности. Особенности наследования продуктивности. Повторяемость и наследуемость показателей продуктивности. Принципы оценки животных по их собственной продуктивности.

		<p><u>Отбор по происхождению.</u> Значение происхождения. Родословные и их значение. Оценка по родословной. Оценка по боковым родственникам.</p> <p><u>Оценка животных по качеству потомства.</u> Оценка производителей. Значение оценки производителей по качеству потомства. Общие принципы и современные методы организации и технологии оценки и отбора производителей (станции испытания продуктивности животных, элеверы, контрольные дворы, ипподромы и др.). Бонитировка животных.</p> <p><u>Подбор.</u> Теоретические основы подбора животных, Значение подбора. Взаимосвязь отбора и подбора животных. Основные принципы подбора: целенаправленность, превосходство производителей над матками, «сочетаемость», связь подбора со способами размножения: индивидуальный, групповой, семейно-групповой. Возрастной подбор. Подбор гомогенный и гетерогенный, их положительные стороны и недостатки.</p> <p><u>Методы разведения сельскохозяйственных животных.</u> Понятие о методах разведения. Классификация методов разведения. Чистопородное разведение. Значение чистопородного разведения, его задачи. Пути совершенствования пород при чистопородном разведении. История и современное состояние разведения по линиям и семействам. Кроссы линий. Сочетаемость линий. Скрещивание. Основное значение и задачи скрещивания. Биологические особенности скрещивания: повышение гетерозиготности и возникновение гетерозиса. Образование новых наследственных сочетаний и свойств животных. Условия, обеспечивающие успех при скрещивании животных. Виды скрещивания: поглотительное (преобразовательное), вводное (прилитие крови), воспроизводительное (заводское), промышленное, переменное и их использование в различных отраслях животноводства.</p> <p><u>Гибридизация:</u> зоотехнические задачи, решаемые с помощью методов гибридизации. Нескрещиваемость отдельных видов животных, ее причины и методы преодоления. Пути преодоления бесплодия при гибридизации.</p> <p><u>Системы разведения животных.</u> Специализированные линии. Реципрокная и периодическая (рекуррентная) селекция. Понятие о селекционных программах. Биологические, разведенческие и экономические факторы, влияющие на величину генетического прогресса популяции. Оптимизация величины генетического прогресса, генетико-математические модели селекционного процесса,</p> <p><u>Экономическая оценка</u> и эффективность селекционных мероприятий. Племенное дело. Основы законодательства и организации племенного дела в масштабах страны.</p>
II.	Кормление сельскохозяйственных животных	<p><u>Понятие о питательности корма.</u> Оценка питательности корма по химическому составу, переваримым питательным веществам. Сумма переваримых питательных веществ корма (СППВ) и содержание переваримой энергии - показатели энергетической питательности корма.</p> <p><u>Оценка энергетической (общей) питательности кормов.</u> По-</p>

нятие об энергетической питательности корма. Единицы оценки энергетической питательности: овсяная кормовая единица и энергетическая кормовая единица.

Понятие о протеиновой питательности корма. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Аминокислотный состав протеинов растительных и животных кормов. Понятие биологической ценности протеинов, «дополняющего действия» протеинов различных кормов, применяемых при составлении полноценных кормовых смесей. Питательная ценность небелковых азотистых соединений (мочевина, др. азотистые соединения и кормовые препараты аминокислот) для жвачных и нежвачных животных. Нитраты и нитриты, факторы, обуславливающие их накопление в кормах, влияние на здоровье животных.

Витаминная питательность кормов. Жирорастворимые и водорастворимые витамины. Их значение в кормлении и обмене веществ сельскохозяйственных животных. Основные методы контроля полноценности витаминного питания сельскохозяйственных животных.

Комплексная 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 и кормовой план, факторы, влияющие на состав и питательность кормов.

Зеленые корма. Состав, питательность, рациональное использование культур зеленого конвейера и пастбищ, Нормы скармливания разным видам животных.

Силос и сенаж. Научные основы силосования и приготовления сенажа. Основные силосные и сенажные культуры. Химическое консервирование. Нормы скармливания.

Сено. Научные основы приготовления высококачественного сена. Технология приготовления сена. Витаминное сено. Нормы скармливания.

Корма искусственной сушки. Научные основы приготовления травяной муки и резки. Хранение искусственно высушенных кормов. Стабилизация каротина. Нормы скармливания.

Корнеклубнеплоды и бахчевые. Химический состав, питательность. Потери питательных веществ при хранении корнеклубнеплодов и пути их сокращения. Подготовка к скармливанию различным видам животных. Рациональное использование, нормы скармливания.

Комбинированные корма. Их классификация, рецептура.

Нормированное кормление сельскохозяйственных животных. Система нормированного кормления и ее основные элементы (кормовая норма, рацион, структура рациона, тип кормления).

Кормление коров. Особенности нормированного кормления коров. Кормление стельных сухостойных коров. Влияние уровня и полноценности кормления в период сухостоя на

		<p>жизнеспособность телят, здоровье коров и последующую лактацию. Кормление лактирующих коров. Принцип составления полноценных рационов, корма и техника кормления. Стойловое и летнее кормление молочного скота. Использование долголетних культурных и естественных пастбищ. Кормление молодняка и откорм крупного рогатого скота. Основные виды и типы откорма. Нагул скота.</p> <p><u>Особенности нормированного кормления свиней.</u> Кормление супоросных и подсосных свиноматок. Нормы, рационы, типы и техника кормления. Откорм свиней. Типы откорма.</p> <p>Требования к кормам и особенности нормированного кормления при беконном откорме. Влияние кормов на качество сала. Контроль полноценного кормления свиней.</p>
<p>Частное животноводство</p>		
<p>III.</p>	<p>Скотоводство и технология производства молока и говядины</p>	<p><u>Значение, состояние, основные направления и задачи развития скотоводства.</u> Особенности ведения скотоводства в хозяйствах разных категорий (промышленные комплексы, племенные заводы, фермерские хозяйства и др.). Опыт передовых хозяйств. Скотоводство за рубежом.</p> <p><u>Молочная продуктивность коров, понятие о лактации.</u> Факторы, влияющие на молочную продуктивность: порода, кровность, живая масса, возраст первого отела, возраст, продолжительность сервис-периода и сухостойного периода, сезон отела, кратность и техника доения. Влияние кормления и условий содержания коров на молочную продуктивность. Подготовка коров к отелу; особенности кормления сухостойных и новотельных коров. Раздой коров как комплекс мероприятий по повышению молочной продуктивности.</p> <p><u>Понятие о мясе и его пищевой ценности.</u> Количественные и качественные показатели мясной продуктивности. Влияние различных факторов на мясную продуктивность. Прижизненные и послеубойные методы оценки мясной продуктивности.</p> <p><u>Породы крупного рогатого скота.</u> Классификация пород по направлению продуктивности. Характеристика пород, разводимых в России, по происхождению, экстерьеру, продуктивности, приспособленности к экологическим условиям. Ведущие стада, рекорды по продуктивности. Перспективы дальнейшего совершенствования.</p> <p><u>Половая зрелость; случной возраст.</u> Способы и техника разведения скота: искусственное осеменение и естественная случка, их экономическая оценка. Способы выращивания телят: ручная выпойка и подсосный метод. Система выращивания телят в специализированных хозяйствах.</p> <p><u>Особенности привязного и беспривязного содержания крупного рогатого скота,</u> их характеристика и экономическая оценка. Пастбищное содержание животных. Организация культурных пастбищ и их использование. Зеленый конвейер. Технология производства молока на комплексах и в фермерских хозяйствах. Промышленная технология откорма животных. Требования, предъявляемые к животным при экс-</p>

		<p>плуатации их в условиях промышленной технологии.</p> <p><u>Племенные хозяйства</u>, их задачи; методы разведения, применяемые в них. Первичный зоотехнический учет. Бонитировка скота. Оценка по происхождению и качеству потомства, Современные способы и методы отбора и подбора крупного рогатого скота. Планирование племенной работы со стадом и в целом с породой.</p>
IV.	Свиноводство и технология производства свинины	<p><u>История развития свиноводства в России и за рубежом</u>; его перспективы. Основные показатели оценки эффективности отрасли. Пути интенсификации свиноводства, достижения науки и передового опыта в области производства свинины. Особенности свинины как важнейшего продукта в питании человека.</p> <p><u>Типы специализированных свиноводческих предприятий</u>. Их цели, задачи, значение в общем производстве свинины. Типы кооперации при производстве свинины. Внутрихозяйственная специализация в свиноводстве. Структура стада. Оборот стада. Планирование опоросов. Циклограмма.</p> <p><u>Задачи племенной работы в свиноводстве</u>, Генетические основы селекции. Наследуемость, изменчивость основных хозяйственно полезных признаков свиней. Оценка продуктивности. Отбор. Подбор. Особенности работы с линиями и семействами. Перспективные планы племенной работы.</p> <p><u>Биологические особенности свиней</u>, определяющие технологические приемы и методы их содержания и кормления. Содержание и кормление свиней разных половых и возрастных групп. Нормы кормления, рацион. Организация кормовой базы в свиноводстве.</p>
V.	Овцеводство, козоводство и технология производства молока, мяса и шерсти	<p><u>Народно-хозяйственное значение, современное состояние и перспективы развития овцеводства и козоводства</u>. Происхождение овец и коз. Продуктивные и биологические особенности овец и коз. Классификация пород овец.</p> <p><u>Продукция овцеводства</u>: шерстная, мясная, овчино-шубная, смушковая и молочная. Признаки и свойства шерсти. Пороки шерсти и меры по их предупреждению. Показатели оценки мясной продуктивности овец. Факторы, влияющие на продуктивность овец.</p> <p><u>Системы содержания овец</u>. Летнее и зимнее кормление и содержание овец. Племенная работа в овцеводстве и козоводстве. Бонитировка, мечение и зоотехнический учет в овцеводстве. Организация случки и ягнения овец. Выращивание молодняка.</p> <p><u>Продукция козоводства</u>. Породы коз, используемые в России.</p>
VI.	Коневодство и технология производства продукции коневодства	<p><u>Состояние и значение коневодства</u>. Основные производственные направления в коневодстве. Молочная и мясная продуктивность. Спортивное коневодство. Факторы, влияющие, на работоспособность лошадей. Основные породы лошадей (арабская, чистокровная верховая, орловская и русский рысак, советский и русский тяжеловозы и др.).</p> <p><u>Рабочая производительность и рациональное использова-</u></p>

		<p><u>ние лошади.</u> Упряжь, седла, повозки и сельскохозяйственный конный инвентарь. Содержание и кормление лошадей. Воспроизводство и техника разведения. Искусственное осеменение лошадей. Выращивание жеребят и молодняка, перевод его в рабочий или племенной состав. Племенное дело в коневодстве. Государственные конные заводы и конюшни.</p>
VII.	Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы	<p><u>Значение птицеводства</u> как отрасли сельского хозяйства. Характеристика продуктов птицеводства. Состояние птицеводства в странах мира. Состояние и перспективы развития птицеводства в России и в странах СНГ. Типы птицеводческих хозяйств: племзаводы и репродукты, промышленные хозяйства, инкубаторно-птицеводческие станции (ИПС), птицефермы, приусадебные хозяйства.</p> <p><u>Виды сельскохозяйственной птицы.</u> Перспективы одомашивания новых видов. Принципы классификации пород. Породы кур, уток, гусей, индеек, Цесарки. Японские перепела. Мясные голуби. Фазаны.</p> <p><u>Методы разведения:</u> чистопородное и скрещивание. Понятие о гетерозисе. Межвидовая гибридизация. Линии и их скрещивание. Межлинейная гибридизация – основной метод разведения птицы. Кроссы и их структура. Система организации племенных и промышленных хозяйств. Половое соотношение при разведении птицы, ее значение для устранения сезонности получения молодняка, повышения продуктивности птицы и снижения затрат на воспроизводство. Продолжительность инкубации яиц сельскохозяйственной птицы разных видов. Инкубаторы и инкубатории. Ведущие факторы внешней среды при выращивании молодняка и содержания взрослой птицы: температура, плотность посадки, влажность и состав воздуха, свет. Особенное значение режима освещения.</p> <p><u>Методы выращивания молодняка:</u> напольный, клеточный и комбинированный; их особенности, преимущества и недостатки. Возраст молодняка при переводе во взрослое поголовье. Основные принципы комплектования поголовья. Методы содержания взрослой птицы: напольный и клеточный. Птичники и оборудование для выращивания и содержания птицы. Различные методы выращивания и содержания для молодняка и взрослой птицы разных видов.</p> <p><u>Переработка яиц и мяса птицы.</u> Повышение качества продукции птицеводства. Пути повышения эффективности производства яиц и мяса птиц.</p>
VIII.	Основы промышленного рыбоводства	<p>Рыба как пищевой продукт и сырье для перерабатывающей промышленности. Факторы, влияющие на качество рыбы и рыбной продукции.</p>

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин							
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
1	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Организация производства и предпринимательство в АПК	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Безопасность жизнедеятельности			+	+	+	+	+	+
5	Менеджмент			+	+	+	+	+	+
6	Маркетинг			+	+	+	+	+	+

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	лабораторные	СРС
I.	Разведение сельскохозяйственных животных	6	6	4
II.	Кормление сельскохозяйственных животных	4	4	4
III.	Скотоводство и технология производства молока и говядины	6	8	6
IV.	Свиноводство и технология производства свинины	4	6	4
V.	Овцеводство, козоводство и технология производства молока, мяса и шерсти	4	4	4
VI.	Коневодство и технология производства продукции коневодства	4	6	4
VII.	Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы	4	4	4
VIII.	Основы промышленного рыбоводства	4	2	4
Всего		36	44	36

6. Лабораторные и практические занятия, семинары

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ, практических занятий и семинаров	Трудоемкость, часы
Общее животноводство			
1.	I.	1. Учет и оценка продуктивных и племенных качеств, роста и развития животных	2
		2. Методы оценки экстерьера, интерьера и конституции сельскохозяйственных животных разных пород, направления и уровня продуктивности, пола и возраста.	2
		3. Производственный и племенной учет на фермах. Изучение закономерностей роста и развития животных	2
2.	II.	1. Изучение химического состава кормов как первичного показателя питательности. Оценка питательности кормов по содержанию переваримых питательных	2
		2. Составление суточного рациона для стельных сухостойной коров на зимний и летний периоды	2
		3 Составление суточного рациона для дойных коров на летний и зимний периоды.	2
		4Расчет годовой потребности в кормах для стада коров.	2
		5Изучение принципов составления рационов для свиней и определение потребности основного стада свиней в кормах на год	2
Частное животноводство			
3.	III.	1. Учет и оценка молочной и мясной продуктивности крупного рогатого скота.	2
		2Планирование удоев по стаду и хозяйству по месяцам года	2
		3. Бонитировка молочных и молочно-мясных пород крупного рогатого скота.	2
4.	IV.	1. Оценка продуктивных качеств свиней .	2
		2. Определение структуры стада и составление циклограмм в свиноводстве .	2
5.	V.	1. Оценка экстерьера овец и коз	2
		2. Учет молочной, мясной и шерстной продуктивности	2
		3 Изучение типов шерстных волокон.	2
6.	VI.	1. Изучение экстерьера лошади. Определение рабочих качеств лошадей	2
		2. Оценка молочной, мясной и другой продуктивности лошадей	2
7.	VII.	1. Изучение различных видов и пород сельскохозяйственной птицы.	2
			2

8.	VIII.	1. Организация и методы исследования качества рыбы и рыбной продукции. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза живой и парной рыбы	2
		2. Контроль качества рыбы и рыбной продукции на рыбообработывающих предприятиях и в торговле. Утилизация рыбных отходов .	2 2
		Итого:	44

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Бессарабов Б.Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие. – СПб.: Лань, 2012. -352с. Режим доступа:

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4313

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А., Селифанов И. С., Новикова Н. Н., Мышкина М. С. – Лань, 2012. – 448с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4980

3. Пчеловодство / Ю.А. Черевко, Л.Д. Черевко, Л.И. Бойценюк, А.С. Кочетов; под ред. Ю.А. Черевко. – М.: Колосс, 2006

4. Бессарабов, Борис Филиппович. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: Рекомендовано Мс/хРФ в качестве учебника для вузов/ Б.Ф. Бессарабов, Э.И. Бондарев, Т.А. Столляр. - 2-е изд., доп. - СПб.: Издательство "Лань", 2005. - 352 с.

5. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Допущено Минсельхозом в качестве учебного пособия/ Э.И. Бондарев, В.А. Власов, А.И. Ерохин и др.; Ред. Н.Г. Макарецев. - 2-е изд., стер. - Калуга: "Манускрипт", 2005. - 688 с

б)дополнительная литература:

1. Технология производства молока и говядины в сельскохозяйственных предприятиях/ В.Ф. Зубриятнов, В.В. Ляшенко, А.А. Курочкин, Л.П. Зубриятнова и др. - Пенза: Экскалибур, 2008. - 138 с

2. Салаватулина Р.М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве. – 2-е изд. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 248с.

в) программное обеспечение отсутствует г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе дан-

ных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Для чтения лекций по дисциплине «Производство продукции животноводства» имеются аудитории для использования мультимедийных средств, показа учебных кино- и видеоматериалов слайдов УПЦ.

Для проведения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Производство продукции животноводства» необходимы специализированные учебные лаборатории, оснащенные мультимедийными средствами, лабораторной мебелью, необходимым оборудованием, инструментами, компьютерные классы; имеется базовое хозяйство ООО Золотой Колос.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

В процессе освоения дисциплины необходимо использовать различные интерактивные и активные методы обучения.

Имитационные технологии:

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;

- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

Неимитационные технологии: нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

Игровое проектирование - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучаю-

щихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов) представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

На кафедре должен быть сформирован банк реальных производственных ситуаций по каждой дисциплине, решение которых позволит реализовать профессиональные компетенции.

Промежуточная оценка знаний и умений студентов проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы студентов.

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета, выполнения курсовой работы и экзамена.

Программу разработал к.т.н.



М.М. Гафин

«10» декабря 2015г.

Программа обсуждена и одобрена
на заседании кафедры
Протокол № 6 от 14 декабря 2015г.
Зав кафедрой, к.т.н. доцент



И.И. Шигапов

Программа обсуждена и одобрена
методической комиссией инженерно-технологического факультета.
Протокол № 4 от 15.12. 2015г.

Председатель методической комиссии к.т.н, доцент



В.Н. Власова

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом реко-
мендаций и ПООП ВО по направлению и профилю подготовки **бакалавра**
35.03.07 **Технология производства и переработки сельскохозяйственной про-
дукции**

Лист переутверждения программы

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии

Составитель

Гафин М.М.

Зав. кафедрой

Шигапов И.И.

Председатель методической комиссии

Власова В.Н

Лист регистрации изменений

Содержание изменений	Основание изменения	Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Изменения, связанные с переименованием ВУЗа:			
Внесение в названии ВУЗа изменения: Технологический институт - филиал ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. А.П. Столыпина» на Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	приказ № 147/ос от 13 октября 2015 г.	Протокол № 2 от 13.10.2015	Протокол №2 от 15.10.2015

Составитель



Гафин Мунир Мазгутович

Зав. кафедрой



Шигапов Ильяс Исхакович

Председатель методической комиссии



Власова Валентна Николаевна

**РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

Дисциплина: Производство продукции животноводства Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Соответствие логической и содержательно- методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-4;
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	34
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

Дополнения:
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Рецензент кандидат технических наук, доцент



И.И.Шигапов

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт - филиал ФГБОУ ВО
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия**

**Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы
продукции АПК**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Профиль подготовки: Технология производства и переработки продуктов растениеводства

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры ТППиЭП АПК
15» января 2016 г.,
протокол № ____
Заведующий кафедрой


И.И. Шигапов

Димитровград 2015г.

**Паспорт
фонда оценочных средств
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Производство продукции животноводства

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

Индекс	Формулировка компетенции
(ПК-4)	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе на других кафедрах, участвующих в формировании данных компетенций;

1.2. Компетенция (ПК-4) формируется в процессе изучения дисциплины: Производство продукции растениеводства Технология производства хлебобулочных изделий Технология свеклосахарного производства Технология производства сахаристых продуктов УППППУиН: Производство макаронных изделий УППППУиН: Производство хлебобулочных изделий

2. В результате изучения дисциплины «Производство продукции животноводства» обучающийся должен:

2.1. знать:

химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, особенности производства, основы хранения и первичной переработки продукции, получаемой от животных различных видов;

2.2. уметь:

учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства; устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;

2.3. владеть:

методами оценки экстерьера, конституции и воспроизводительных качеств животных, оценки их продуктивности и качества получаемого от них сырья с использованием физико-химических, микробиологических и органолептических показателей, способами первичной обработки сырья и основами производства продуктов животного происхождения, технологией приготовления и методами оценки качества кормов, проведением необходимых зооветеринарных мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них сырья, отвечающего требованиям безопасности и необходимым параметрам при его переработке.

3. Уровни обученности (определяются ФГОС ВПО по соответствующему направлению подготовки):

Ступени уровней освоения компетенции	Отличительные признаки
Пороговый	<i>Знает</i> основы хранения и первичной переработки продукции, получаемой от животных различных видов; <i>умеет</i> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции; <i>владеет</i> готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематики;
Продвину- тый	<i>Знает</i> особенности производства животноводческой продукции <i>умеет</i> определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам <i>владеет</i> способами первичной обработки сырья и основами производства продуктов животного происхождения.
Высокий	<i>Знает</i> химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, особенности производства <i>умеет</i> учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства; устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов; <i>владеет</i> технологией производства продукции растениеводства и животноводства на практике

4. Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Введение. История развития науки.	ПК-4	Устно, письменно
2.	Разведение сельскохозяйственных животных	ПК-4	Устно, письменно
3.	Научные основы полноценного кормления животных	ПК-4	Устно, письменно
4.	Скотоводство и технология производства молока и говядины	ПК-4	Устно, письменно
5.	Свиноводство и технология производства свинины	ПК-4	Устно, письменно

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт филиал ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК
Форма оформления экзаменационного билета

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и перера-
ботки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите организацию производства продуктов свиноводства в личных и подсоб-
ных хозяйствах.
2. Влияние кормов на состав и технологические свойства молока.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« _____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2
по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический

Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расскажите о путях сокращения потерь при производстве и хранении продукции.
2. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Назовите показатели оценки качества молока.
2. Технология раннего отъема поросят

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Производство и значение кисломолочной продукции.
2. Расскажите о видах продукции пчеловодства

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Производство и значение кисломолочной продукции.
2. Расскажите о видах продукции пчеловодства

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Напишите об организации пасеки в личных и подсобных хозяйствах.
2. Расскажите о морфологических и инкубационных качествах яиц.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7
по дисциплине «Производство продукции животноводства»

Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет инженерно-технологический

Курс 3

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расскажите о пороках шерсти, их причины и меры предупреждения
2. Опишите хозяйственно- биологические особенности свиней.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

новская ГСХА

по дисциплине **«Производство продукции животноводства»**
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расскажите об экономической целесообразности и условиях разведения мясных пород скота России.
2. Изготовление молочных продуктов из молока овей с учетом его химического состава и питательной ценности

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9
по дисциплине **«Производство продукции животноводства»**
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Назовите основные породы и кроссы кур яичного направления продуктивности.
2. Морфологический, химический состав мяса и его пищевая ценность

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10
по дисциплине **«Производство продукции животноводства»**

**Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК**

1. Расскажите о современном состоянии, значении и перспективах развития птицеводства.
2. Дайте характеристику черно - пестрой породы КРС

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите состав мяса и его пищевую ценность
2. Назовите сроки хозяйственного использования сельскохозяйственных животных, структуру стада

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите основы производства консервов, сухих молочных продуктов и их рациональное использование.
2. Опишите крупную белую породу свиней

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите первичную обработку молока.
2. Расскажите о народнохозяйственном значении свиноводства

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расскажите об организации раздоя коров.
2. Какие факторы влияют на мясные качества животных.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расскажите о классификации сыра. Опишите основы технологии сыров.
2. Опишите технологию выращивания ремонтного молодняка

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16
по дисциплине «Производство продукции животноводства»
Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Поясните пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании человека.
2. Опишите производственный и племенной учет

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17
по дисциплине **«Производство продукции животноводства»**
Направление **35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Назовите методы консервирования мяса.
2. Дайте экономическую оценку пород молочного скота.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18
по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Дайте общие понятия о пищевой, энергетической, биологической и технологи-
ческой ценности мяса
2. Опишите систему содержания свиней в летний и зимний периоды

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« _____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19
по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Охарактеризуйте бестужевскую породу КРС.
2. Опишите технологию откорма свиней.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« _____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20
по дисциплине «Производство продукции животноводст-

новская ГСХА

ва»

Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет инженерно-технологический

Курс 3

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите производственные процессы в прудовом рыбоводстве.
Опишите технологию производства мяса птицы

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

по дисциплине «Производство продукции животноводства»

Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет инженерно-технологический

Курс 3

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите виды продуктивности овец.
2. Опишите типы и рационы кормления КРС

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расскажите о путях повышения качества продукции и экономической эффективно-
сти овцеводства.
2. Охарактеризуйте яичную продуктивность кур.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23
по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Дайте понятие об убойном выходе и убойной массе.
2. Дайте классификацию кормов.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24
по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите предубойное содержание и особенности убоя разных видов животных
2. Опишите технологию выращивания нетелей.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25
по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите технологию производства сливочного масла.
2. Расскажите о технологии производства яиц.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26
по дисциплине «Производство продукции животноводст-

новская ГСХА

ва»

Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет инженерно-технологический

Курс 3

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите технологию производства и значение кисломолочных продуктов.
2. Расскажите о технологии производства яиц.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27

по дисциплине «Производство продукции животноводства»

Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет инженерно-технологический

Курс 3

Кафедра ТППиЭП АПК

1. Охарактеризуйте молочную продуктивность коров.
2. Опишите технологию производства вареных сортов колбасных изделий.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №28

филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Расскажите об ассортименте питьевого молока.
2. Назовите основные породы и кроссы кур мясного направления продуктивности

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №29
по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»
Направление 35.03.07– Технология производства и пере-
работки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

1. Опишите технологию содержания и кормления дойных коров в зимний период.
2. Опишите технологию откорма свиней.

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Технологический институт
филиал ФГБОУ ВО Улья-
новская ГСХА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №30
по дисциплине «Производство продукции животноводст-
ва»

Направление 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет инженерно-технологический
Курс 3
Кафедра ТППиЭП АПК

- 1.Опишите технологию содержания и кормления мясного скота.
- 2.Назовите методы разведения сельскохозяйственных животных

Преподаватель _____ М.М.Гафин
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра ТППиЭП АПК
(наименование кафедры)

Комплект разноуровневых задач (тестов)
по дисциплине Производство продукции животноводства

(наименование дисциплины)

1.Задачи репродуктивного уровня

Задача (задание, тест) 1

Задача (задание, тест) 2

Задача (задание, тест) n

2.Задачи реконструктивного уровня

Задача (задание, тест) 1

Задача (задание, тест) 2

Задача (задание, тест) n

3.Задачи творческого уровня

Задача (задание, тест) 1	
Задача (задание, тест) 2	
Задача (задание, тест) n	

1. Содержание птицы без корма перед сдачей на убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого:

+а) предубойная выдержка птицы;

б) просидка;

в) предубойное голодание;

г) голодная выдержка.

2. Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы:

а) скот для убоя;

+б) партия скота;

в) содержание скота на скотобазе;

г) классификация скота.

3. Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, промытое и разделенное по видам:

а) кишки-полуфабрикат;

б) кишки-фабрикат;

+в) кишки-сырец;

г) серозная лента.

4. Кровь крупного рогатого скота и свиней собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей:

+а) пищевая кровь;

б) осветление крови;

в) белковая смесь;

г) черный альбумин.

5. Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуаль-но и прощупыванием животного или мясных туш:

+а) упитанность;

б) живая масса скота;

в) классификация скота;

г) убойная масса скота.

6. Вытекание крови при убое птицы в течение установленного времени:

а) забой птицы;

б) зарез птицы;

в) убой птицы;

+г) обескровливание птицы.

7. Лишение жизни животных с целью их переработки:

а) забой скота;

б) закол скота;

+в) убой скота;

г) оглушение скота.

8. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше 25⁰ С:

+а) остывшее мясо птицы;

б) охлажденное мясо птицы;

в) подмороженное мясо птицы;

г) мороженое мясо птицы.

9. Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца:

а) убой скота;

б) забой скота;

в) закол скота;

+г) оглушение скота.

10. Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-катализным способом крови (или форменных элементов) крупного рогатого скота и свиней и сухого обезжиренного молока:

а) светлый пищевой альбумин;

б) черный альбумин;

+в) белковая смесь;

г) кровяная мука.

11. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от 0 до 4 °С:

а) остывшее мясо птицы;

+б) охлажденное мясо птицы;

в) подмороженное мясо птицы;

г) мороженое мясо птицы.

12. Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий:

+а) контрольный убой скота;

б) вынужденный убой скота;

в) спорная группа скота;

г) карантин скота.

13. Разделение оттоки на составные части по видам:

+а) разборка кишок;

б) раздирка кишок;

в) отбивка кишок;

г) спускание кишок.

14. Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы, температура которого в толще грудных мышц выше 25 °С:

- +а) парное мясо;
- б) остывшее мясо птицы;
- в) охлажденное мясо птицы;
- г) мясо взрослой птицы.

15. Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы:

- а) контрольный убой скота;
- б) спорная группа скота;
- +в) вынужденный убой скота;
- г) карантин скота.

16. Жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани, железа, кишок и других нежировых прирезей всех видов убойного скота, используемая на пищевые цели:

- +а) жир-сырец;
- б) шпик;
- в) подкожный жир;
- г) кормовой жир.

17. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от минус 2 до минус 3 °С:

- а) парное мясо птицы.
- б) остывшее мясо птицы;
- +в) подмороженное мясо птицы;
- г) охлажденное мясо птицы;

18. Обработка свиных туш в шкуре или снятым крупном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке:

- +а) шпарка туш свиней;
- б) обезволивание

в) опалка свиных туш;

г) крупонирование свиней.

19. Удаление жира с кишок:

+а) обезжиривание кишок;

б) пензеловка;

в) калибровка кишок;

г) шлямовка.

20. Подкожный жир свиных туш:

а) полив;

б) жир-сырец;

+в) шпик;

г) кормовой жир.

21. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше минус 8 °С:

+а) мороженное мясо птицы;

б) подмороженное мясо птицы;

в) охлажденное мясо птицы;

г) остывшее мясо птицы.

22. Снятие спинно-боковой части свиной шкуры:

а) обезвошивание;

б) забеловка;

+в) крупонирование;

г) съемка шкуры.

23. Удаление слизистой оболочки с кишок:

+а) шлямовка;

б) пензеловка;

в) шлям;

г) разборка кишок.

24. Жир-сырец покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз:

а) полив;

+б) подкожный жир;

в) мездровый жир;

г) сборный жир.

25. Мясо птицы, оттаявшее до температуры в толще грудных мышц минус 1°C и выше:

+а) размороженное мясо птицы;

б) парное мясо птицы;

в) дефростированное мясо птицы;

г) подмороженное мясо птицы.

26. Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента:

а) зачистка туши;

б) нутровка;

+в) забеловка;

г) подсечка шкуры.

27. Обескровленная птица, с которой удалено оперение:

+а) тушка птицы;

б) битая птица;

в) свежезабитая птица;

г) свежееубитая птица.

28. Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных:

а) дыра;

+б) патологический дефект кишок;

в) прыщ;

г) брыжеватость.

29. Жир, получаемый вытапливанием из говяжьего, свиного, бараньего, конского жира-сырца, а также из кости:

а) жир-топец;

б) костный жир;

+в) пищевой топленный животный жир;

г) подкожный жир.

30. Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей восковой массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения:

а) восковой способ снятия оперения;

+б) воскование тушки птицы;

в) восковая ощипка;

г) ощипка битой птицы.

31. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок:

а) забеловка;

+б) нутровка;

в) зачистка туши;

г) полировка свиных туш.

32. Дефект, характеризующийся наличием очажков паразитарного происхождения в подслизистом слое говяжьих кишок размером от 0,5 до 6 мм:

а) дыра;

+б) прыщ;

в) подрыв;

г) окно.

33. Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота:

+а) костный жир;

б) сборный жир;

в) кормовой жир;

г) жир-сырец.

34. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы:

+а) шпарка птицы;

б) полушпарка;

в) полуошпаривание;

г) ощипка убитой птицы.

35. Удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений:

а) нутровка;

б) забеловка;

+в) зачистка туши;

г) полировка свиных туш.

36. Дефект, характеризующийся сквозным повреждением стенок кишок:

а) прыщ;

б) подрыв;

+в) дыра;

г) окно.

37. Жир, получаемый при вытопке жира-сырца или при варке мясного сырья и мясопродуктов, пригодный на пищевые цели, но не отвечающий требованиям жиров высшего и первого сорта:

а) кормовой жир;

б) костный жир;

в) подкожный жир;

+г) сборный жир.

38. Удаление волосовидного пера с поверхности тушки птицы пламенем:

+а) опалка тушки птицы;

б) ощипка убитой птицы;

в) доощипка;

г) шпарка птицы.

39. Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног:

а) полутуша;

б) расчленение туши;

+в) туша;

г) каныга.

40. Дефект, характеризующийся несквозным повреждением кишок:

а) прыщ;

б) дыра;

+в) подрыв;

г) окно.

41. Жир, получаемый из жирового и жиросодержащего непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов и кормления животных и птицы:

а) сборный жир;

+б) кормовой жир;

в) костный жир;

г) подкожный жир.

42. Удаление из тушки птицы кишечника с клоакой, яйцевода, сформировавшегося яйца:

а) потрошение тушки;

+б) полупотрошение тушки;

в) контрольный убой птицы;

г) переработка птицы.

43. Масса парной туши после ее обработки, включая жир-сырец:

+а) убойная масса скота;

б) убойный выход;

в) туша;

г) упитанность.

44. Дефект, характеризующийся наличием мелких отверстий в стенках бараньих и свиных черев размером от 0,5 до 3 мм:

+а) брыжеватость;

б) подрыв;

в) окно;

г) дыра.

45. Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног:

а) полупотрошение тушки птицы;

+б) потрошение тушки птицы;

в) нутровка;

г) внутренний способ убоя птицы.

46. Отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах:

+а) убойный выход;

б) туша;

в) приемная живая масса скота;

г) живая масса скота.

47. Удаление оперения с убитой птицы после шпарки:

а) шпарка птицы;

+б) ощипка убитой птицы;

в) воскование тушки птицы;

г) опалка тушки птицы.

48. Содержание рубца, сетки, книжки и кишок жвачных животных:

а) конфискаты;

б) непригодные белковые отходы переработки скота;

в) каньга;

г) нутровка.

49. Жир, получаемый из животного и жиросодержащего пищевого сырья и кости, используемый на технические цели:

а) технический животный жир;

б) жировое непригодное сырье;

в) жиросодержащее непригодное сырье;

г) кормовой полуфабрикат.

50. Дефект туши, представляющий собой скопление крови в толще тканей или естественных полостях в результате нарушения целостности стенки кровеносного сосуда и ее проницаемости:

а) кровоизлияние на туше;

б) точечное кровоизлияние;

в) кровоподтек на туше;

г) побитость туши.

51. Сырая кость всех видов скота, получаемая при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса:

а) кость первой категории;

б) кость второй категории;

в) поделочная кость;

г) дефектная поделочная кость.

52. Сырье с большим содержанием жира, непригодное для пищевых целей:

а) технический животный жир;

б) жиросодержащее непригодное сырье;

в) жировое непригодное сырье;

г) кормовой полуфабрикат.

53. Потрошенная тушка птицы или ее часть в потребительской таре с указанием массы нетто:

а) битая фасованная птица;

б) расфасованная птица;

в) мясо птицы;

+г) фасованное мясо птицы.

54. Обезжиренная кость всех видов скота:

а) кость первой категории;

+б) кость второй категории;

в) поделочная кость;

г) суповая кость.

55. Тушка птицы полупотрошенная, потрошенная, потрошенная с комплектом потрохов и шей и ее часть:

а) мясо молодой птицы;

+б) мясо птицы;

в) формирование тушки птицы;

г) парное мясо птицы.

56. Дефект туши, представляющий собой участок туши с кровоизлиянием, образующимся в результате механического воздействия:

а) точечное кровоизлияние;

б) кровоподтек на туше;

+в) побитость туши;

г) механическая травма туши.

57. Кость первой категории, предназначенная для приготовления первых блюд:

а) поделочная кость;

+б) суповая кость;

в) сборная кость;

г) кость-решетка.

58. Дефект туши, представляющий собой участок с нарушением структуры тканей и кровоизлиянием в них в результате прижизненного механического повреждения или при оглушении:

а) точечное кровоизлияние;

б) кровоподтек на туше;

в) побитость туши;

+г) механическая травма туши.

59. Часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туш:

+а) мясной отруб;

б) мясо;

в) обваленное мясо;

г) парное мясо.

60. Необработанная щетина, снятая с туш свиней:

а) репица;

+б) щетина-сырец;

в) щетина-шпарка;

г) жилка.

61. Соединительная ткань с остатками жира после его вытопки из жира-сырца:

+а) пищевая шквара;

б) выжарки;

в) отопки;

г) техническая шквара.

62. Туши или ее часть, представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани и костей или без них:

+а) мясо;

б) мясной отруб;

в) обваленное мясо;

г) парное мясо.

63. Мясо, отделенное от костей:

+а) обваленное мясо;

б) жилованное мясо;

в) свежее мясо;

г) парное мясо.

64. Масса мяса, выраженная в процентах к предубойной массе птицы:

+а) выход мяса птицы;

б) усушка мяса птицы;

в) живая масса птицы;

г) упитанность птицы.

65. Обваленное мясо, частично или полностью освобожденное от жировой и соединительной ткани и рассортированное:

а) обваленное мясо;

+б) жилованное мясо;

в) свежее мясо;

г) парное мясо.

66. Сырье, получаемое при переработке птицы, не имеющее пищевого и специального назначения и используемое для производства кормов:

а) субпродукты птицы;

+б) технические отходы переработки птицы;

в) дефростированное мясо птицы;

г) жир-сырец птицы.

67. Мясо без признаков порчи, определяемых органолептическими, химическими и микробиологическими методами:

а) обваленное мясо;

б) жилованное мясо;

+в) свежее мясо;

г) парное мясо.

68. Белковое вещество, получаемое из коллагенсодержащего сырья, состоящее почти полностью из глютена, обладающее большой желирующей способностью:

а) галерта;

б) паренка;

+в) желатин;

г) преципитат.

69. Мясо, полученное непосредственно после убоя и переработки скота, температура которого в толще мышц бедра не 35°C :

а) свежее мясо;

+б) парное мясо;

в) остывшее мясо;

г) охлажденное мясо.

70. Мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше 12°C ; поверхность мяса имеет корочку подсыхания:

а) парное мясо;

+б) остывшее мясо;

в) охлажденное мясо;

г) подмороженное мясо.

71. Мясо, температура которого в толще мышц бедра от 0 до 4°C ; поверхность мяса неувлажненная, покрывшаяся корочкой подсыхания:

а) остывшее мясо;

+б) охлажденное мясо;

в) подмороженное мясо;

г) замороженное мясо.

72. Продукт, получаемый из белковых отходов шкур животных, обладающих большой склеивающей способностью:

+а) мездровый клей;

б) костный клей;

в) преципитат;

г) паренка.

73. Смесь яичного белка и желтка в естественной пропорции, отделенная от скорлупы яйца:

а) яйцепродукты;

+б) яичная масса;

в) яйцемасса;

г) яичный мороженый меланж.

74. Мясо, температура которого в толще мышц бедра на глубине 1 см от -3 до -5° С, а в толще бедра на глубине 6 см 0 до 2°С:

а) остывшее мясо;

б) охлажденное мясо;

+в) подмороженное мясо;

г) замороженное мясо.

75. Продукт, получаемый из костей животных, обладающий большой склеивающей способностью:

а) мездровый клей;

+б) костный клей;

в) преципитат;

г) паренка.

76. Какие кости животных обладают большей пищевой ценностью

+ а) трубчатые

б) губчатые

в) плоские

г) трубчато-плоские

77. Назовите белок костной ткани животных

+ а) оссеин

б) коллаген

в) эластин

г) альбумин

78. Какое количество минеральных веществ содержится в костной ткани животных

+ а) 28...53 %

б) 18...25 %

в) 55...62 %

г) 64...76 %

79. От чего зависит химический состав, пищевая ценность и промышленное значение соединительной ткани

+ а) соотношения коллагеновых и эластиновых волокон

б) содержания незаменимой аминокислоты триптофана

в) соотношения триптофана и оксипролина

г) соотношения полиненасыщенных и полинасыщенных жирных кислот

80. Чем определяется биологическая ценность животных жиров

+ а) наличием полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)

б) наличием полинасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)

в) консистенцией, запахом, цветом

г) стойкостью к порче (гидролизу, окислению, осаливанию)

81. От чего зависит консистенция животного жира

+а) от соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот

б) от наличия полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой,

линоленовой, арахидоновой)

в) от наличия полинасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)

г) от наличия незаменимых аминокислот

82. Белково-качественный показатель мяса - это....

+а) отношение количества триптофана к количеству оксипролина

б) отношение количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне

в) аминокислотный состав продукта

г) отношению количества углеводов к количеству белка

83. Какой вид мяса имеет наиболее высокий коэффициент использования

+а) свинина

б) говядина

в) баранина

г) крольчатина

д) мясо птицы

84. В каком виде на перерабатывающие предприятия доставляют туши вынужденно убитых животных:

+а) целыми

б) без головы и конечностей

в) с головой, без конечностей

г) четвертинами и полутушами

85. Укажите продолжительность хранения жира-сырца при температуре 0°C

+а) 2...3 суток

б) 1...1,5 суток

в) 4...5 суток

г) 8...10 суток

86. Укажите критерии деления субпродуктов на категории:

+а) пищевая ценность и вкусовые достоинства

б) строение и особенности обработки

в) термическое состояние

г) химический состав

д) пищевая ценность и термическое состояние

87. При клеймении на какую говядину ставится квадратное клеймо

+а) второй категории

б) первой категории

в) тощей упитанности

г) нестандартную говядину

88. Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту

+а) рулька

б) корейка

в) окорок

г) голяшка

89. В каком случае животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин

+а) количество животных не соответствует указанным в товарно-транспортной накладной

б) при задержке прибытия-доставки партии скота

в) при несогласии приемщика с показателями живой массы животных, указанными в гуртовой ведомости

г) при доставке скота на необорудованном для перевозки автотранспорте

90. Как называют субпродукты, содержащие много коллагена

+ а) клеящие

б) полноценные

в) мякотные

г) технические

91. Какой из перечисленных субпродуктов не относится к мякотным

+а) свиной желудок

б) легкие

в) мозги

г) печень

92. Какой из перечисленных отрубов туши крупного рогатого скота является наиболее ценным

+а) плечевая часть

б) пашина

в) задняя голяшка

г) поясничная часть

93. Какой способ обработки снижает специфический запах мяса животных-производителей

+а) посол

б) замораживание

в) охлаждение

г) размораживание

94. Сколько экземпляров товарно-транспортной накладной выписывает хозяйство, отправляющее скот на мясоперерабатывающие предприятия

+а) три

б) два

в) четыре

г) один

95. В каком случае животные не подлежат приемке на мясоперерабатывающем предприятии

+а) доставленные без сопроводительных документов

б) доставленные без акта о выбраковке

в) при подозрении на заразные заболевания

г) доставленные без ветеринарного свидетельства

96. Укажите название тонких кишок крупного и мелкого рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели

+а) черева

б) круга

в) синюга

г) пикало

97. Укажите название прямой кишки крупного рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели

+а) проходник

б) пикало

в) синюга

г) круга

98. Укажите название ободочной кишки свиней при использовании на товарно-производственные цели

+а) кудрявка

б) гузенка

в) черева

г) синюга

99. При какой температуре необходимо хранить соленое кишечное сырье

+а) -2 ... + 5 °С

б) -10 ... + 2 °С

в) +12 ... + 20 °С

г) -20 ... - 10 °С

100. Что включает в себя физико-химический способ консервирования мяса

+а) посол

б) копчение

в) варка

г) замораживание

101. При каком способе посола мяса и мясопродуктов используется только соль

+а) сухом

б) мокром

в) смешанном

г) сухо-соленом

102. Укажите продолжительность горячего копчения мясопродуктов

+а) 12...18 часов

б) 48 часов

в) 36 часов

г) 24 часа

103. Укажите продолжительность холодного копчения мясопродуктов

+а) 3...7 суток

б) 48 часов

в) 36 часов

г) 10...12 суток

104. Укажите температуру стерилизации при изготовлении мясных консервов

+а) 110...130 °C

б) 50...70 °C

в) 80...100 °C

г) 30...50 °C

105. Какие животные имеют наибольший убойный выход

+а) свиньи

б) крупный рогатый скот

в) овцы

г) козы

106. Какие категории упитанности установлены для свиней

+а) первая, вторая, третья, четвертая, пятая

б) первая, вторая, третья

в) высшая, первая, вторая

г) первая, вторая, третья, четвертая

107. Сколько категорий упитанности установлено для телят

+а) две

б) пять

в) три

г) четыре

108. Какие категории упитанности установлены для говядины, полученной от взрослого крупного рогатого скота

+а) первая, вторая

б) высшая, первая, вторая

в) первая, вторая, третья

г) высшая, первая, вторая, третья

109. При клеймении мяса что обозначает буква "Т" внутри клейма

+а) телятина

б) тощая говядина

в) туберкулез

г) трихинеллез

110. Какой из указанных отрубов туши свиней относится к третьему сорту мяса

+а) зарез

б) окорок

в) поясничная часть

г) спинная часть

111. При каких заболеваниях запрещается убой животных на мясо

+а) сибирская язва, эмфизематозный карбункул

б) туберкулез, бруцеллез

в) эхинококкоз, финноз

г) паратуберкулез, пневмония

112. Какой способ консервирования шкур животных носит название "туз-лукование"

+а) консервирование в рассоле

б) консервирование сухой солью (в расстил)

в) сухо - соленый способ

г) пресно - сухой способ

113. Укажите оптимальную температуру хранения яиц

+а) $-2,5 \dots +1,0 \text{ }^\circ\text{C}$

б) $0 \dots +4,0 \text{ }^\circ\text{C}$

в) $0 \dots -4,0 \text{ }^\circ\text{C}$

г) $-4,0 \dots -8,0 \text{ }^\circ\text{C}$

114. Какие яйца относят к диетическим

+а) масса не менее 54 г, высота пуги не более 4 мм

б) масса не менее 48 г, высота пуги не более 7 мм

в) масса не менее 54 г, высота пуги не более 10 мм

г) масса менее 43 г, высота пуги не более 4 мм

115. Какой процесс при производстве колбас называют осадкой

+а) выдержка колбасных изделий после формования батона

б) наполнение колбасной оболочки фаршем

в) прокалывание колбасной оболочки в нескольких местах

г) охлаждение колбасных изделий после термической обработки

116. Какое количество нитрита натрия, как правило, вводят в фарш при производстве вареных колбас:

+а) 7,5 г на 100 кг сырья в виде 2,5 % раствора

б) 4,5 г на 100 кг сырья в виде 2,5 % раствора

в) 2,9 г на 100 кг сырья в виде 4,0 % раствора

г) 6,5 г на 100 кг сырья в виде 3,0 % раствора

117. В результате созревания мясо...

+а) приобретает нежную консистенцию и сочность, хорошо выраженный специфический запах и вкус

б) характеризуется мягкой консистенцией, небольшой механической прочностью, высокой водосвязывающей способностью, вкус и запах выражены недостаточно

в) теряет эластичность, становится жестким, уменьшается влагосвязывающая способность, запах и вкус плохо выражены

г) приобретает жесткую консистенцию, запах и вкус выражены недостаточно

118. Витамин рибофлавин - это...

+а) витамин В2, водорастворимый, при отсутствии его снижается аппетит, останавливается рост, заболевают глаза, развивается анемия

б) витамин Д, жирорастворимый, необходим для нормального обмена кальция и фосфора в организме и сохранения структуры костей

в) витамин В6, водорастворимый, при отсутствии его нарушается белковый обмен и синтез жиров в организме человека, возникает заболевание кожи (дерматит)

г) витамин РР, водорастворимый, при отсутствии его в организме возникает заболевание цинга

119. Водосвязывающая способность мяса зависит в основном...

+а) от состояния белков, входящих в состав волокон мышечной ткани

б) от процентного соотношения жировой ткани в мясе

в) от состояния коллагена, входящего в состав соединительной ткани

г) от степени созревания мяса

120. Из какой части свиных полутуш изготавливают грудинку

+а) грудореберной, с ребрами и хрящами, с удаленной брюшиной

б) спинной части отруба, с ребрами, с удаленными позвонками

в) грудореберной, с ребрами, шейными и спинными позвонками

г) тазобедренной без костей

121. Какое мясо обладает наиболее высокой энергетической ценностью

+а) свинина III категории

б) говядина I категории

в) телятина

г) свинина I категории

122. Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки

+а) 70 +/- 1 °C

б) 75 +/- 1 °C

в) 40...50 °C

г) 85...90 °C

123. Какое количество энергии выделяется в организме животного при окислении 1 г жира

+а) 9,0 ккал

б) 12,0 ккал

в) 7,0 ккал

г) 15,0 ккал

124. Говядину относят к 1 сорту, если она...

+а) содержит до 6 % соединительной и жировой ткани

б) не содержит видимой жировой и соединительной ткани

в) содержит жировой и соединительной ткани не более 20 %

г) содержит до 12% жировой и соединительной ткани

125. Какую свинину относят к нежирной

+а) содержание межмышечного и мягкого жира не более 10 %

б) не содержит видимой жировой и соединительной ткани

в) содержание жировой ткани 30...50 %

г) содержание жировой ткани 50...70 %

126. Что такое карбонат?

+а) продукт из свинины без шкуры, запеченный или жаренный из спинной и поясничной мышцы, с толщиной шпика не более 0,5 см

б) продукт из тазобедренной части туши свиней, без костей и хрящей, с толщиной шпика не более 2,0 см

в) продукт без шкуры и шпика, нарезанный на прямоугольные пластины толщиной 2...3 см, с межмышечным жиром по всей части отруба

г) продукт из свинины без шкуры, запеченный или жаренный из лопаточной части туши

127. Корейка - это...

+а) спинная часть с ребрами без позвоночника, форма прямоугольная

б) грудореберная часть с удалением брюшины, прямоугольной формы

в) тазобедренная часть без костей и хрящей, форма круглая, овальная

128. Мясной шрот - это...

+а) мясо, измельченное на волчке с диаметром- отверстий решеток 16...25 мм

б) мясо, нарезанное на кусочки массой 50...80 г

в) мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 8...12 мм

г) мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решеток 4...8 мм

129. Мясные баночные консервы - это...

+а) мясопродукты, герметически закупоренные в банки и подвергнутые стерилизации или пастеризации при высокой температуре

б) мясопродукты из говядины и свинины - вареные и копчено-вареные закупоренные в банки

в) мясопродукты из мясного и немясного сырья, подвергнутые пастеризации и закупоренные в банки

г) мясопродукты из мясного сырья и субпродуктов, подвергнутые тепловой обработки при температуре 95 °С

130. Нитрит натрия вводят в фарш с целью...

+а) придания мясу красного цвета, которое обесцвечивается после посола

б) придания фаршу свойств, необходимых при формировании колбасных батоннов

в) придания фаршу определенных органолептических свойств

г) ускорения процесса созревания мяса

131. Обработку мяса поваренной солью проводят с целью....

+а) консервирования и обеспечения длительного хранения мяса без охлаждения

б) придания продукту определенного вкуса и цвета

в) консервирования и повышения его биологической ценности

г) придания мясу нежной консистенции и ярко выраженного цвета

132. Панированные полуфабрикаты - это...

+а) нарезанные поперек волокон порции мяса по 125 г толщиной 10...20 мм, отбитые, смоченные льезоном и обваленные в сухарной муке

б) мелко нарезанные и расфасованные по 125 г порции мяса из определенной части туши

в) нарезанные поперек волокон куски мяса по 125 г толщиной 10...20 мм из определенной части туши

г) мелко нарезанные куски мяса, обжаренные в сметанном соусе

133. Полукопченая колбаса - это...

+а) колбаса подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке

б) колбаса подвергнутая холодному копчению с последующей продолжи-

тельной сушкой

в) колбаса подвергнутая обжарке с последующей варкой

г) колбаса подвергнутая варке с последующей сушкой

134. Порционные полуфабрикаты - это...

+а) мясные изделия, состоящие из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру

б) мякотные изделия типа бефстроганов, поджарки, гуляша, азу

в) продукты из обваленного мяса в виде крупных кусков мякоти и пластов мяса

135. Рубленые полуфабрикаты - это...

+а) котлеты, бифштексы, шницели и другие полуфабрикаты с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения

б) мясо, нарезанное на куски определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения

с) мясные изделия из одного или двух кусков одинаковых по массе и размеру с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения

б) котлеты, нарезанное на куски мясо определенного размера с добавлением различных белковых препаратов животного и растительного происхождения

136. С каких частей туши свиней снимается твердый шпик

+а) с хребтовой части, окороков и лопаток

б) с грудной части, ребер, шеи

в) с пашины, ребер, окороков и лопаток

г) с грудной части, окороков и лопаток

137. Сосиски и сардельки относятся к...

+а) вареным колбасным изделиям

б) варено-копченым колбасам

в) фаршированным колбасам

г) мясным паштетам

138. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к....

+а) нарушению консистенции и перегреву фарша

б) равномерному перемешиванию всех ингредиентов фарша и улучшению его консистенции

в) повышению влагоудерживающей способности мяса

г) улучшению консистенции и повышению влагоудерживающей способности мяса

139. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас:

+а) нежирное мясо, вода (снег), жирное сырье, оставшаяся вода, шпик, другие компоненты

б) вода (снег), нежирное мясо, оставшаяся вода, жирное сырье, шпик, другие компоненты

в) нежирное мясо, жирное сырье, вода (снег), шпик, другие компоненты

г) нежирное мясо, жирное сырье, лед, вода, шпик, другие компоненты

140. Укажите последовательность термообработки сырья при производстве вареных колбас:

+а) обжарка-варка-охлаждение

б) варка-охлаждение-копчение

в) обжарка-варка-охлаждение-копчение

г) обжарка-варка-копчение

141. Цель применения осадки при производстве колбас:

+а) уплотнение и созревание фарша, вторичного структурообразования и подсушки оболочки

б) удаление влаги и воздуха из колбас

в) происходит коагуляция белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки, закрепление окрашивания фарша

142. Какие операции включает в себя термическая обработка колбасных изделий

+а) осадку, обжарку, варку, копчение, охлаждение и сушку

б) обжарку, варку, копчение, охлаждение под душем

в) осадку, обжарку, варку, копчение и сушку

г) осадку, обжарку, варку, охлаждение и сушку

143. Капиллярная влага мяса - это....

+а) влага, которая заполняет поры и капилляры мяса и фарша, обеспечивая объем и сочность продукта

б) влага, которая удерживается в неразрушенных клетках за счет разности осмотического давления по обе стороны клеточных оболочек

в) связанная часть воды, которая удерживается белками за счет сил адсорбции

г) свободная влага, которая обеспечивает выход и консистенцию продукта

144. Что такое мясные хлеба

+а) изделия из колбасного фарша без оболочек, запеченные в металлической форме

б) копчено-запеченные продукты из говядины

в) колбасные изделия из тонко измельченного основного сырья

г) вареные мясные изделия

145. Что такое сарколемма

+а) эластичная оболочка, покрывающая поверхность мышечного волокна

б) прослойка межклеточного вещества между мышечными волокнами

в) пространство, заполненное неоднородной массой между миофибриллами и органеллами

г) эластичная оболочка, покрывающая поверхность пучка мышечного волокна

146. Операция шприцевания колбасных батонов- это....

- +а) набивка фаршем естественных и искусственных оболочек
- б) неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха
- в) вторичное измельчение фарша на волчках
- г) формование мясных хлебов

147. Что такое штриковка колбас

- +а) неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха
- б) нанесение специальных кодовых символов на оболочке колбас
- в) перевязывание колбасных батонов для придания им отличительного признака
- г) штрихкодирование колбасных изделий

148. При разделке говядины по ГОСТ 7995-79 ко II сорту относят...

- а) лопаточный и плечевой отруб
- б) грудной и пашину
- в) зарез и голяшки
- +г) шейный и пашину.

149. К высшему сорту относится жилованная говядина...

- а) мясо с содержанием соединительной ткани до 12 %
- б) мякоть, полученная из лопаточной и тазобедренной частей
- + в) мясо без видимых включений соединительной ткани
- г) мясо с содержанием соединительной ткани до 6%

150. Какой цвет имеет клеймо, удостоверяющее доброкачественность и упитанность мяса?

- а) зеленый
- б) красный
- в) синий
- + г) фиолетовый.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если.....;
- оценка «хорошо».....;
- оценка «удовлетворительно».....;
- оценка «неудовлетворительно»

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если.....;
- оценка «не зачтено».....

Преподаватель _____ М.М.Гафин

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВПО
«Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»**

Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Вопросы для коллоквиумов

по дисциплине Производство продукции животноводства

Раздел 1 Введение. Предмет разведения сельскохозяйственных животных как науки об управлении эволюцией животных в домашних условиях, о совершенствовании существующих пород сельскохозяйственных животных, создании новых пород и высокопродуктивных пользовательных стад.

2.Происхождение и эволюция основных видов домашних животных, их дикие предки и родичи. Понятие «дикое», «прирученное», «домашнее» и «сельскохозяйственное» животное. Одомашнивание животных, как важнейший этап развития производительных сил и историческая предпосылка преобразования общественных отношений.

3.Доместикационные изменения признаков у сельскохозяйственных животных. Одомашнивание новых видов животных. Понятие породы. Порода как специфическое средство производства. Социально-экономические факторы породообразовательного процесса. Структура породы. Классификация пород по специализации, направлению продуктивности, ареалу, технике и технологии разведения.

4.Понятие племенной работы. Историческое развитие форм и методов племенной работы. Значение отбора и подбора животных. Генетические основы разведения сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на генетическую структуру популяции. Генетические процессы при различных системах разведения. Инбридинг, инбредная депрессия, гетерозис.

5.Отбор сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на эффективность отбора: наследственность, степень генетического разнообразия, условия внешней среды, численность популяции, наличие выдающихся особей, плодовитость, скорость смены поколений, возраст, направление, форма, сила корреляции между признаками, количество признаков. Селекционный дифференциал, темп селекции, эффект селекции.

6.Отбор животных по их собственному фенотипу. Конституция, экстерьер, развитие, продуктивность, плодовитость, здоровье, приспособленность (адаптация), как исторически сложившиеся зоотехнические признаки отбора.

7. Конституция сельскохозяйственных животных, классификация типов конституции. Роль наследственности и среды в формировании конституционных особенностей. Конституция и ее связь с экстерьером, направлением продуктивности, здоровьем животных.

Раздел 2 Кормление сельскохозяйственных животных

1. Понятие о питательности корма как свойстве удовлетворять потребности животных в органических, минеральных и биологически активных веществах.

2. Сравнительный химический состав растений и тела животного.

3. Физиологическое значение воды, углеводов, жиров, протеина, минеральных солей и витаминов в питании и обмене веществ сельскохозяйственных животных.

4. Органические вещества корма как источники энергии и пластического материала для синтеза в организме белков, жиров и углеводов.

5. Химический состав кормов как первичный показатель их питательности.

6. Сравнительная оценка кормов по содержанию сухого вещества, сырого протеина (белка и амидов, аминокислот), углеводов (сырой клетчатки, безазотистых экстрактивных веществ, сахара, крахмала), золы, макро- и микроэлементов, витаминов (водо- и жирорастворимых) и других биологически активных веществ.

7. Современная схема зоотехнического анализа кормов. Дифференцированная оценка питательности кормов.

8. Переваривание корма в процессе пищеварения — начальный этап питания животного.

Понятие о переваримости питательных веществ корма, о коэффициенте переваримости.

9. Методы и техника определения переваримости питательных веществ кормов животными.

Факторы, влияющие на переваримость питательных веществ кормов и пути ее повышения.

9. Изучение обмена веществ, энергии и материальных изменений в организме животных под влиянием кормления как основы жизнедеятельности и высокой продуктивности животных.

10. Постановка научно-хозяйственных и балансовых опытов на животных.

Сущность определения баланса азота и углерода в организме.

11. Определение баланса энергии организма в респирационных опытах. Метод меченых атомов.

Понятие об энергетической (общей) питательности корма.

12. Единицы оценки энергетической питательности: сенные эквиваленты, сумма переваримых питательных веществ (СППВ), скандинавская кормовая единица, крахмальный эквивалент, овсяная кормовая единица, энергетическая кормовая единица (ЭКЕ).

13.Современные методы оценки энергетической питательности кормов в России и зарубежных странах.

Раздел 3 Скотоводство технология производства молока и говядины .

1.Значение, состояние, основные направления и задачи развития скотоводства. Особенности ведения скотоводства в хозяйствах разных категорий (промышленные комплексы, племенные заводы, фермерские хозяйства и др.). Опыт передовых хозяйств. Скотоводство за рубежом.

2.Молочная продуктивность коров, понятие о лактации. Факторы, влияющие на молочную продуктивность: порода, кровность, живая масса, возраст первого отела, возраст, продолжительность сервис-периода и сухостойного периода, сезон отела, кратность и техника доения. Влияние кормления и условий содержания коров на молочную продуктивность. Подготовка коров к отелу; особенности кормления сухостойных и новотельных коров. Раздой коров как комплекс мероприятий по повышению молочной продуктивности.

3.Понятие о мясе и его пищевой ценности. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности. Влияние различных факторов на мясную продуктивность. Прижизненные и послеубойные методы оценки мясной продуктивности.

4.Породы крупного рогатого скота. Классификация пород по направлению продуктивности. Характеристика пород, разводимых в России, по происхождению, экстерьеру, продуктивности, приспособленности к экологическим условиям. Ведущие стада, рекорды по продуктивности. Перспективы дальнейшего совершенствования.

5.Половая зрелость; случной возраст. Способы и техника разведения скота: искусственное осеменение и естественная случка, их экономическая оценка. Способы выращивания телят: ручная выпойка и подсосный метод. Система выращивания телят в специализированных хозяйствах.

6.Особенности привязного и беспривязного содержания крупного рогатого скота, их характеристика и экономическая оценка. Пастбищное содержание животных. Организация культурных пастбищ и их использование. Зеленый конвейер Технология производства молока на комплексах и в фермерских хозяйствах.

7. Промышленная технология откорма животных. Требования, предъявляемые к животным при эксплуатации их в условиях промышленной технологии.

8. Племенные хозяйства, их задачи; методы разведения, применяемые в них. Первичный зоотехнический учет. Бонитировка скота. Оценка по происхождению и качеству потомства, Современные способы и методы отбора и подбора крупного рогатого скота. Планирование племенной работы со стадом и в целом с породой.

Раздел 4 Свиноводство и технология производства свинины

1. История развития свиноводства в России и за рубежом; его перспективы. Основные показатели оценки эффективности отрасли. Пути интенсификации свиноводства, достижения науки и передового опыта в области производства свинины. Особенности свинины как важнейшего продукта в питании человека.

2. Типы специализированных свиноводческих предприятий. Их цели, задачи, значение в общем производстве свинины. Типы кооперации при производстве свинины. Внутрихозяйственная специализация в свиноводстве. Структура стада.оборот стада. Планирование опоросов. Циклограмма.

3. Задачи племенной работы в свиноводстве, Генетические основы селекции. Наследуемость, изменчивость основных хозяйственно полезных признаков свиней. Оценка продуктивности. Отбор. Подбор. Особенности работы с линиями и семействами. Перспективные планы племенной работы.

4. Биологические особенности свиней, определяющие технологические приемы и методы их содержания и кормления. Содержание и кормление свиней разных половых и возрастных групп. Нормы кормления, рацион. Организация кормовой базы в свиноводстве.

Раздел 5 Овцеводство, козоводство и технология производства молока, мяса и шерсти

1. Народно-хозяйственное значение, современное состояние и перспективы развития овцеводства и козоводства. Происхождение овец и коз. Продуктивные и биологические особенности овец и коз. Классификация пород овец.

2. Продукция овцеводства: шерстная, мясная, овчино-шубная, смушковая и молочная. Признаки и свойства шерсти. Пороки шерсти и меры по их преду-

преждению. Показатели оценки мясной продуктивности овец. Факторы, влияющие на продуктивность овец.

3. Системы содержания овец. Летнее и зимнее кормление и содержание овец.

4. Племенная работа в овцеводстве и козоводстве. Бонитировка, мечение и зоотехнический учет в овцеводстве. Организация случки и ягнения овец.

5. Выращивание молодняка.

Критерии оценки:

Оценку отлично (5 баллов) выставляют в том случае, если студент показал достаточно глубокие знания по вопросам коллоквиума, выполняет в срок все самостоятельные задания, активно участвует в лабораторно-практических занятиях, в дискуссиях, дисциплинирован.

Оценку хорошо (4 балла) выставляют при преобладании хороших оценок в текущей успеваемости, своевременном выполнении домашних заданий, активном отношении к занятиям, отсутствии пропусков занятий по неуважительным причинам.

Оценку удовлетворительно (3 балла) ставят студенту, регулярно посещающему занятия, имеющему преимущественно удовлетворительные оценки по успеваемости, своевременно отрабатывающему пропущенные занятия.

Оценку неудовлетворительно (2 балла) ставят студенту в случае пропуска занятий и не отрабатывающему пропущенные занятия.

Министерство сельского хозяйства РФ

Технологический институт филиал ФГБОУ ВО

Ульяновская ГСХА

Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Перечень дискуссионных тем для круглого стола

**по дисциплине Кормление сельскохозяйственных животных
с основами кормопроизводства**

1. Молочную продуктивность коров.
2. Производства вареных сортов колбасных изделий
3. Первичную обработку молока.
4. Народнохозяйственном значении свиноводства

Преподаватель _____ / М.М. Гафин