

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

КАФЕДРА ЖИВОТНОВОДСТВА И ПТИЦЕВОДСТВА

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по учебной работе

Института ветеринарной медицины

Р.Р. Ветровая

22 марта 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 ФЕРМЕРСКОЕ СВИНОВОДСТВО**

Уровень высшего образования – МАГИСТРАТУРА (академическая)

Код и наименование направления подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Магистерская программа: Интенсивные технологии животноводства (свиноводство)

Квалификация – магистр

Форма обучения: очная

Троицк 2019

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень высшего образования – магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г. № 319

Рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) высшего образования и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель: Брюханов Д.С., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры Животноводства и птицеводства протокол № 6 от 05 марта 2019 г.

Заведующий кафедрой: Юдин М.Ф., доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Прошла экспертизу в методической комиссии факультета биотехнологии протокол № 3 от 14 марта 2019 г.

Рецензент: Е.М. Ермолова, доктор сельскохозяйственных наук, доцент

Председатель Методической комиссии факультета биотехнологии:  Л.Ю. Овчинникова, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Декан факультета биотехнологии:  Д.С. Брюханов, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Заместитель директора по информационно-библиотечному обслуживанию  А.В. Живетина

СОДЕРЖАНИЕ		
1	ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
1	Цели и задачи освоения дисциплины	4
1.2	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	4
1.3	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
1.4	Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)	4
1.5	Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	5
2	ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1	Тематический план изучения и объём дисциплины	8
2.2	Структура дисциплины	9
2.3	Содержание разделов дисциплины	11
2.4	Содержание лекций	12
2.5	Содержание практических занятий	12
2.6	Самостоятельная работа обучающихся	13
2.7	Фонд оценочных средств	14
3	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
Приложение № 1		16
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ		57

1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цели и задачи освоения дисциплины

Магистр по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния должен быть подготовлен к научно-исследовательской и педагогической деятельности.

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков ведения фермерского свиноводства, разработки научно-обоснованных нормативов по технологии производства продукции свиноводства в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают:

-изучение:

особенностей содержания, использования и кормления свиней в условиях фермерских хозяйств;

биологических и хозяйственно-полезных качеств свиней;

- овладение:

умением производить расчеты технологических параметров для ферм;

технологией выращивания свиней.

1.2 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные (ОК) и общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Компетенция	Индекс компетенции
- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;	ОК-1
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;	ОК-2
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;	ОК-3
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	ОПК-2
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	ОПК-4
- способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации	ПК-7

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Фермерское свиноводство» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, относится к ее вариативной части (Б1.В.06).

1.4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-1	Знать: биологические особенности свиней.	Уметь: оценивать продуктивность и воспроизводительные качества.	Владеть: методикой оценки молочности, многоплодия, крупноплодности, воспроизводительной способности.
Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения ОК-2	Знать: научное объяснение развития телосложения свиньи с её продуктивностью, воспроизводительными	Уметь: оценивать мясные и откормочные качества свиней.	Владеть: методикой индексной оценки свиней.

	качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью.		
Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОК-3	Знать: связь развития и формы телосложения свиньи с ее продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью; способы переработки свинины.	Уметь: оценивать мясные качества свиней	Владеть: методикой оценки мясных качеств свиней после убоя.
Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОПК-2	Знать: особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Уметь: строить межличностные отношения и работать в группе, организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы.	Владеть: навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.
Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОПК-4	Знать: особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Уметь: строить межличностные отношения и работать в группе, организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы.	Владеть: навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.
Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации ПК-7	Знать: незаразные, инфекционные и инвазионные болезни свиней	Уметь: распознавать клиническую картину заболеваний.	Владеть: методикой и способами лечения и предотвращения заболеваний свиней.

1.5 Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1)	Продвинутый	История и философия науки Математические методы в биологии Информационные технологии в науке и производстве Современные проблемы общей зоотехнии Современные проблемы частной зоотехнии	Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация

		Методологические основы научных исследований Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Селекционные методы повышения продуктивности Технологическое проектирование Современные технологии производства продуктов свиноводства Биотехнология в свиноводстве Организация селекционно-племенной работы в товарных и племенных стадах Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работа	
Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2)	Продвинутый	Современные проблемы общей зоотехнии Селекционные методы повышения продуктивности Современные технологии производства продуктов свиноводства Биотехнология в свиноводстве Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работа	Государственная итоговая аттестация
Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)		История и философия науки Математические методы в биологии Информационные технологии в науке и производстве Педагогика высшей школы Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Технологическое проектирование Технология переработки продуктов свиноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работ	Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация

Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2)	Продвинутый	Современные проблемы общей зоотехнии Селекционные методы повышения продуктивности Научно-исследовательская работа	Государственная итоговая аттестация
Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-4)	Продвинутый	Современные проблемы общей зоотехнии Селекционные методы повышения продуктивности Научно-исследовательская работа	Государственная итоговая аттестация
Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации (ПК-7)	Продвинутый	История и философия науки Информационные технологии в науке и производстве Современные проблемы общей зоотехнии Профессиональный иностранный язык Педагогика высшей школы Современные проблемы частной зоотехнии Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Селекционные методы повышения продуктивности Современные технологии производства продуктов свиноводства Биотехнология в свиноводстве Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работ	Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация

2 ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Тематический план изучения и объём дисциплины

№ п/п	Название разделов дисциплины	Контактная работа			Всего	Самостоятельная работа	Всего акад. часов	Формы контроля
		Лекции	Практические занятия	КСР				
1.	Технология производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств	8	20	2	30	21	51	Устный опрос, проверка конспектов, тестирование
2.	Болезни свиней	2	6	2	10	25	35	
3.	Переработка продукции свиноводства	-	6	2	8	14	22	
Всего:		10	32	6	48	60	108	зачет с оценкой
Итого: академических часов/ЗЕТ							108/3	

Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Объем дисциплины «Фермерское свиноводство» составляет 3 зачетные единицы (108 академических часа), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице.

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 4	
				КР	СР
1	Лекции	10		10	
2	Практические занятия	32		32	
3	Самостоятельное изучение вопросов		17		17
4	Подготовка к занятиям		24		24
5	Промежуточная аттестация (подготовка к зачёту)		19		19
6	Контроль самостоятельной работы	6		6	
7	Наименование вида промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой		Зачет с оценкой	
8	Всего	48	60	48	60

2.2 Структура дисциплины

№	Наименование разделов и тем	Семестр	Объём работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды компетенций	
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа, всего	В том числе						Контроль самостоятельной работы		Промежуточная аттестация
						Реферат	занятию, устному опросу, контрольной работе	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	Подготовка к зачёту				
1	Раздел 1 Технология производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств													
2	Понятие о фермерском хозяйстве. Характеристика фермерских свиноводческих хозяйств	4	2		1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
3	Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества свиней. Основные породы свиней	4	2		1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
4	Воспроизводство свиней	4	2		1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
5	Технология содержания свиней разных возрастов и различного назначения	4	2		1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
6	Интенсивные технологии производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств.	4		2	1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
7	Особенности технологии производства свинины в фермерских хозяйствах (выбор породы, разведение и воспроизводство свиней, технология кормления и содержания свиней разных групп).	4		2	1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
8	Требования к устройству и оборудованию помещений для содержания свиней на малых фермах.	4		2	1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
9	Изучение проектных технологических решений фермерских хозяйств по производству свинины.	4		2	1		1				0,5	х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
10	Отбор основного стада и молодняка для откорма. Методы разведения свиней.	4		2	1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
11	Организация зоотехнического учета на ферме.	4		2	1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7	
12	Содержание свиней в лагерях.	4		2	1		1					х	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-	

												4, ПК-7
13	Меченье свиней	4		2	1		1				x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
14	Расчёт продуктивных качеств свиней	4		2	1		1			0,5	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
15	Методы оценки экономической рентабельности производства свинины	4		2	1		1				x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
16	Физиологические основы воспроизводительной функции хряков и маток	4			1			1			x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
17	Мощность фермы.	4			1			1			x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
18	Порода и породность свиней.	4			1			1		0,5	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
19	Система содержания свиней.	4			1			1			x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
20	Потребность помещений в кормах.	4			1			1			x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
21	Расчет потребности в поголовье свиней.	4			1			1			x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
22	Технологические параметры.	4			1			1		0,5	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
23	Раздел 2 Болезни свиней											
24	Основные зооветеринарные требования к проектированию и строительству малых свиноферм	4	2		1		1			0,5	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
25	Незаразные болезни свиней.	4		2	2		2				x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
26	Инфекционные болезни свиней.	4		2	2		2			0,5	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
27	Инвазионные болезни свиней.	4		2	2		2				x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
28	Незаразные болезни свиней.	4			6			6		0,5	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
29	Инфекционные болезни свиней.	4			6			6			x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
30	Инвазионные болезни свиней.	4			6			6		0,5	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
31	Раздел 3 Переработка продукции свиноводства											

32	Убой свиней	4		2	1		1					x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
33	Переработка продукции свиноводства	4		2	1		1					x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
34	Технология производства копченостей и колбасных изделий в домашних условиях	4		2	1		1				1	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
35	Транспортировка свиней к месту убоя.	4			2				2			x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
36	Способы оглушения свиней. Обработка туши.	4			9				2	7	1	x	ОК-1,ОК-2, ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-7
Всего по дисциплине			10	32	60	0	24	0	29	7	6		

2.3 Содержание разделов дисциплины

№ пп	Название разделов дисциплины	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Инновационные образовательные технологии
Раздел 1	Технология производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств	Значение и перспектива развития фермерского свиноводства, характеристика фермерских хозяйств. Системы и способы содержания свиней. Требования к устройству и оборудованию в фермерском свиноводстве. Разведение и уход за свиньями в условиях фермерского хозяйства.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОПК-2 ОПК-4 ПК-7	Знать: Биологические особенности свиней. Продуктивные и воспроизводительные качества свиней. Связь развития и формы телосложения свиньи с ее продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью. Уметь: Оценивать продуктивность и воспроизводительные качества. Оценивать мясные и откормочные качества свиней. Владеть: Методикой оценки молочности, многоплодия, крупноплодности, воспроизводительной способности. Методикой индексной оценки свиней. Подготовкой инновационных средств обучения дисциплины.	Практические занятия с использованием активных методов обучения
Раздел 2	Болезни свиней	Общие зооветеринарные требования к проектированию и строительству малых ферм.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОПК-2 ОПК-4 ПК-7	Знать: Незаразные, инфекционные и инвазионные болезни свиней Уметь: Распознавать клиническую картину заболеваний Владеть: Методикой оценки болезней и способами лечения и предотвращения заболеваний свиней.	Практические занятия с использованием активных методов обучения
Раздел 3	Переработка продукции свиноводства	Оборудование для переработки свинины. Технология разделки туш. Продукция получаемая при переработки свинины.	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОПК-2 ОПК-4 ПК-7	Знать: Способы переработки свинины. Уметь: Оценивать мясные качества свиней. Владеть: Методикой оценки мясных качеств свиней после убоя.	Практические занятия с использованием активных методов обучения

2.4 Содержание лекций

№ п/п	Название разделов дисциплины	Темы лекций	Объем (акад. часов)
1.	Технология производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств	1. Понятие о фермерском хозяйстве. Характеристика фермерских свиноводческих хозяйств	2
		2. Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества свиней. Основные породы свиней	2
		3. Воспроизводство свиней	2
		4. Технология содержания свиней разных возрастов и различного назначения	2
2.	Болезни свиней	1. Основные зооветеринарные требования к проектированию и строительству малых свиноферм	2
3.	Переработка продукции свиноводства	-	-
ИТОГО:			10

2.5 Содержание практических занятий

№ п/п	Название разделов дисциплины	Темы практических работ	Объем (акад.час ов)
1.	Технология производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств	1. Интенсивные технологии производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств.	2
		2. Особенности технологии производства свинины в фермерских хозяйствах (выбор породы, разведение и воспроизводство свиней, технология кормления и содержания свиней разных групп).	2
		3. Требования к устройству и оборудованию помещений для содержания свиней на малых фермах.	2
		4. Изучение проектных технологических решений фермерских хозяйств по производству свинины.	2
		5. Отбор основного стада и молодняка для откорма. Методы разведения свиней.	2
		6. Организация зоотехнического учета на ферме.	2
		7. Содержание свиней в лагерях.	2
		8. Мечение свиней	2
		9. Расчёт продуктивных качеств свиней	2
		10. Методы оценки экономической рентабельности производства свинины	2
2.	Болезни свиней	1. Незаразные болезни свиней.	2
		2. Инфекционные болезни свиней.	2
		3. Инвазионные болезни свиней.	2
3.	Переработка продукции свиноводства	1. Убой свиней	2
		2. Переработка продукции свиноводства	2
		3. Технология производства копченостей и колбасных изделий в домашних условиях	2
	ИТОГО:		32

2.6 Самостоятельная работа обучающихся

Номер, название раздела	Тема СРС	Виды СРС	Часы	КСР (акад. часов)
1. Технология производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств	1.Понятие о фермерском хозяйстве. 2.Характеристика фермерских свиноводческих хозяйств 3.Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества свиней. 4.Основные породы свиней 5.Воспроизводство свиней 6.Технология содержания свиней разных возрастов и различного назначения 7.Интенсивные технологии производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств. 8.Особенности технологии производства свинины в фермерских хозяйствах (выбор породы, разведение и воспроизводство свиней, технология кормления и содержания свиней разных групп). 9.Требования к устройству и оборудованию помещений для содержания свиней на малых фермах. 10.Изучение проектных технологических решений фермерских хозяйств по производству свинины. 11.Отбор основного стада и молодняка для откорма. Методы разведения свиней. 12.Организация зоотехнического учета на ферме. 13.Содержание свиней в лагерях. 14.Меченье свиней 15.Расчёт продуктивных качеств свиней 16.Методы оценки экономической рентабельности производства свинины	Подготовка к устному опросу	21	2
	17.Физиологические основы воспроизводительной функции хряков и маток 18.Мощность фермы. 19.Порода и породность свиней. 20.Система содержания свиней. 21.Потребность помещений в кормах. 22.Расчет потребности в поголовье свиней. 23.Технологические параметры.	Самостоятельное изучение, подготовка конспектов		
2.Болезни свиней	1.Основные зооветеринарные требования к проектированию и строительству малых свиноферм 2.Незаразные болезни свиней. 3.Инфекционные болезни свиней. 4.Инвазионные болезни свиней.	Подготовка к устному опросу	25	2
	5.Незаразные болезни свиней. 6.Инфекционные болезни свиней. 7.Инвазионные болезни свиней.	Самостоятельное изучение, подготовка конспектов		
3.Переработка продукции свиноводства	1.Убой свиней 2.Переработка продукции свиноводства 3.Технология производства копченостей и колбасных изделий в домашних условиях	Подготовка к устному опросу	14	2
	4.Транспортировка свиней к месту убоя. 5.Способы оглушения свиней. Обработка туши.	Самостоятельное изучение, подготовка конспектов, подготовка к тестированию		
ИТОГО:			60	6

2.7 Фонд оценочных средств

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении №1.

3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

3.1 Основная литература

3.1.1 Бекенёв, В. А. Технология разведения и содержания свиней [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Бекенёв. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 416 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3194.

3.1.2 Свиньи: содержание, кормление и болезни [Электронный ресурс] : учебное пособие / под ред. А. Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2007. — 544 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=218.

3.2 Дополнительная литература

3.2.1 Востроилов, А. В. Практикум по животноводству [Электронный ресурс] / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2011. - 368 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134211>.

3.2.2 Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771.

3.2.3 Животноводство [Электронный ресурс] : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 636 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44762.

3.3 Периодические издания

3.3.1 «Достижения науки и техники АПК» ежемесячный научно-популярный журнал.

3.3.2 «Зоотехния» ежемесячный научно-популярный журнал.

3.3.3 «Свиноводство» ежемесячный научно-популярный журнал.

3.4 Электронные издания

3.4.1 АПК России [Электронный ресурс] : научный журнал. – Режим доступа: <http://www.rusapk.ru>

3.5 Учебно-методические разработки

Учебно-методические разработки имеются на кафедре животноводства и птицеводства, в научной библиотеке, в локальной сети Института ветеринарной медицины и на сайте ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

3.5.1 Фермерское свиноводство [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства. Уровень высшего образования – магистратура / сост. Д.С.Брюханов. – Троицк, 2019. – 91 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view?id=1360>

3.5.2 Фермерское свиноводство [Электронный ресурс]: методические указания по организации самостоятельной работы по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства. Уровень высшего образования – магистратура / сост. Д.С.Брюханов. – Троицк, 2019. – 14 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1360>

3.6 Электронные ресурсы, находящиеся в свободном доступе в сети Интернет

3.6.1 Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://юургау.рф/>

3.6.2 Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс] : федер. портал. – 2005-2019. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

3.6.3 Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3.6.4 Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

3.7 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

3.7.1 Лекции с использованием слайд-презентаций.

3.7.2 Программное обеспечение MS Windows, MS Office.

3.7.3 Информационная справочная система Консультант Плюс <http://www.consultant.ru/>

3.8 Материально-техническое обеспечение дисциплин

Перечень учебных кабинетов кафедры животноводства и птицеводства:

1. Учебная аудитория № 24 для проведения занятий лекционного типа.

2. Учебная аудитория № 24 для проведения занятий семинарского типа (практических занятий), проведения групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.

3. Помещение № 38 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную образовательную среду.

4. Помещение № 29 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Перечень основного оборудования: Переносной мультимедийный комплекс, измерительные приборы для взятия промеров, муляжи.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

Б1.В.06 ФЕРМЕРСКОЕ СВИНОВОДСТВО

Уровень высшего образования - МАГИСТРАТУРА (академическая)

Код и наименование направления подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Магистерская программа: Интенсивные технологии животноводства (свиноводство)

Квалификация – магистр

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1	Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций)		18
2	Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций		19
3	Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП		23
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций		23
	4.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля	23
	4.1.1	Устный опрос на практическом занятии	23
	4.1.2	Конспект	25
	4.2	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	26
	4.2.1	Зачет с оценкой	26

1 Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые Компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу ОК-1	Знать: биологические особенности свиней.	Уметь: оценивать продуктивность и воспроизводительные качества.	Владеть: методикой оценки молочности, многоплодия, крупноплодности, воспроизводительной способности.
Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения ОК-2	Знать: научное объяснение развития телосложения свиньи с её продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью.	Уметь: оценивать мясные и откормочные качества свиней.	Владеть: методикой индексной оценки свиней.
Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОК-3	Знать: связь развития и формы телосложения свиньи с ее продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью; способы переработки свинины.	Уметь: оценивать мясные качества свиней	Владеть: методикой оценки мясных качеств свиней после убоя.
Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОПК-2	Знать: особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Уметь: строить межличностные отношения и работать в группе, организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы.	Владеть: навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.
Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОПК-4	Знать: особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Уметь: строить межличностные отношения и работать в группе, организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы.	Владеть: навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.
Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации ПК-7	Знать: незаразные, инфекционные и инвазионные болезни свиней	Уметь: распознавать клиническую картину заболеваний.	Владеть: методикой и способами лечения и предотвращения заболеваний свиней.

2 Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций

Компетенция	Показатели сформированности		Критерии оценивания			
			неуд.	удовл.	хорошо	отлично
ОК-1 (способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу)	знания	Знает научное объяснение биологических особенностей свиней	Отсутствует представление о биологических особенностях свиней	Имеет слабые представления о биологических особенностях свиней	Способен перечислить некоторые биологические особенности свиней	Способен обосновать научное объяснение биологическим особенностям свиней
	умения	Умеет оценивать продуктивность и воспроизводительные качества.	Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.	Постоянно повышает уровень знаний.
	навыки	Владеет методикой оценки молочности, многоплодия, крупноплодности, воспроизводительной способности.	Отсутствуют знания.	Знания отрывистые или фрагментарные.	Фрагментарные знания достаточно уверенные.	В полном объеме владеет информацией.
ОК-2 (готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения)	знания	Знает научное объяснение развития телосложения свиньи с её продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью.	Отсутствует представление о развитии телосложения свиньи с её продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью.	Имеет слабые представления о развитии телосложения свиньи с её продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью.	Способен перечислить некоторые общие связи развития телосложения свиньи с её продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью.	Способен объяснить связь развития телосложения свиньи с её продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью.
	умения	Умеет оценивать мясные и откормочные качества свиней.	Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.	Постоянно повышает уровень знаний.
	навыки	Владеет методикой индексной оценки свиней.	Не владеет методикой.	Слабо владеет методикой.	Знания достаточно уверенные.	В полном объеме владеет информацией.
ОК-3 (готовностью к саморазвитию, самореализации,	знания	Знает связь развития и формы телосложения свиньи с ее	Отсутствует представление о разведении и содержания	Имеет слабые представления о разведении и содержания свиней в	Способен перечислить некоторые способы содержания свиней в	Способен установить взаимосвязь между условиями содержания и

использованию творческого потенциала)		продуктивностью, воспроизводительными качествами, приспособленностью к условиям содержания и жизнеспособностью; способы переработки свинины.	свиней в условиях фермерского хозяйства.	условиях фермерского хозяйства.	условиях фермерского хозяйства.	продуктивностью свиней.
	умения	Умеет оценивать мясные качества свиней	Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.	Постоянно повышает уровень знаний.
	навыки	Владеет методикой оценки мясных качеств свиней после убоя.	Не владеет терминологией.	Слабо владеет терминологией.	Знания достаточно уверенные.	В полном объеме владеет информацией.
ОПК-2 (готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия)	знания	Знает особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Отсутствует представление о социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Имеет слабые представление о социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Способен перечислить некоторые особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Способен выявить социальные, этнические, конфессиональные, культурные различия, встречающихся среди членов коллектива; настроить этические нормы общения с коллегами и партнерами.
	умения	Умеет строить межличностные отношения и работать в группе, организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы.	Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.	Постоянно повышает уровень знаний.

	навыки	Владеет навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	Не владеет навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	Слабо владеет навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	Знания достаточно уверенные в навыках делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	В полном объеме владеет информацией и навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.
ОПК-4 (готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия)	знания	Знает особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Отсутствует представление о социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Имеет слабые представление о социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Способен перечислить некоторые особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами.	Способен выявить социальные, этнические, конфессиональные, культурные различия, встречающихся среди членов коллектива; настроить этические нормы общения с коллегами и партнерами.
	умения	Умеет строить межличностные отношения и работать в группе, организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов группы.	Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.	Постоянно повышает уровень знаний.
	навыки	Владеет навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	Не владеет навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	Слабо владеет навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	Знания достаточно уверенные в навыках делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.	В полном объеме владеет информацией и навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом.
Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации ПК-7	знания	Знает незаразные, инфекционные и инвазионные болезни свиней	Отсутствует представление о незаразных, инфекционных и инвазионных болезнях свиней	Имеет слабые представление о незаразных, инфекционных и инвазионных болезнях свиней	Способен перечислить некоторые незаразные, инфекционных и инвазионных болезней свиней	Способен определить незаразные, инфекционные и инвазионные болезни

	умения	Умеет распознавать клиническую картину заболеваний.	Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.	Постоянно повышает уровень знаний.
	навыки	Владеет методикой и способами лечения и предотвращения заболеваний свиней.	Не владеет методикой и способами лечения и предотвращения заболеваний свиней.	Слабо владеет методикой и способами лечения и предотвращения заболеваний свиней.	Знания достаточно уверенные в методике и способе лечения и предотвращения заболеваний свиней.	В полном объеме владеет информацией о методах и способах лечения и предотвращения заболеваний свиней.

3 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих базовый (продвинутой) этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Фермерское свиноводство [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства. Уровень высшего образования – магистратура / сост. Д.С. Брюханов. – Троицк, 2019. – 91 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1360>

2. Фермерское свиноводство [Электронный ресурс]: методические указания по организации самостоятельной работы по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства. Уровень высшего образования – магистратура / сост. Д.С. Брюханов. – Троицк, 2019. – 14 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1360>

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих *продвинутой этап* формирования компетенций по дисциплине «Фермерское свиноводство», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.1.1 Устный опрос на практическом занятии

Устный опрос на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным вопросам или темам дисциплины. Темы и планы занятий заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после устного ответа.

Критерии оценивания устного ответа на практическом занятии

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании

	терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Вопросы для устного опроса на практическом занятии:

1. Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества свиней.
2. Основные породы свиней.
3. Технология производства свинины.
4. Отбор основного стада и молодняка свиней для откорма.
5. Воспроизводство стада.
6. Зоотехнический учет.
7. Технология содержания и кормления хряков.
8. Содержание свиноматок на малых фермах.
9. Осеменение свиней.
10. Содержание супоросных маток в крестьянско-фермерских хозяйствах.
11. Подготовка свиноматок к случке.
12. Опорос свиней.
13. Кормление и содержание подсосных свиноматок.
14. Выращивание поросят-сосунов.
15. Отъем поросят от маток. Периоды отъема.
16. Содержание и кормление поросят - отъемышей.
17. Выращивание ремонтного молодняка. Особенности его кормления.
18. Откорм свиней. Виды откорма.
19. Содержание свиней в летних лагерях.
20. Зоогигиенический режим содержания свиней.
21. Зооветеринарные требования к проектированию и строительству помещений для свиней.
22. Нормы технологического проектирования свинарников.
23. Требования к основным частям здания.
24. Вентиляция помещений для свиней.
25. Отопление помещений для свиней.
26. Гигиена ухода, поения и кормления свиней.
27. Ветеринарно-санитарное обеспечение свинофермы.
28. Незаразные болезни свиней.
29. Инфекционные болезни свиней.
30. Инвазионные болезни свиней.
31. Переработка продукции свиноводства.
32. Значение и перспектива развития фермерского свиноводства, характеристика фермерских хозяйств.
33. Системы и способы содержания свиней.
34. Требования к устройству и оборудованию в фермерском свиноводстве.
35. Разведение и уход за свиньями в условиях фермерского хозяйства.
36. Понятие о фермерском хозяйстве.

4.1.2 Конспект

Конспект - это краткая письменная запись содержания статьи, книги, лекции, предназначенные для последующего восстановления информации с различной степенью полноты.

С помощью конспектирования можно научиться обрабатывать большой поток поступающей информации, придав ей совершенно иной вид, преобразовав форму и тип. Посредством конспектирования можно выделить все необходимые данные как в устном, так и в письменном тексте. Соответственно, обучающийся, который знает, как писать конспект, сможет решить учебную или научную задачу. С помощью конспектирования можно спроектировать модель проблемы, как структурную, так и понятийную. Конспект позволяет облегчить процесс запоминания текста. Он позволит улучшить умение понимать специальные термины. Запись лекции в кратком и сжатом виде позволяет набрать достаточный объем информации, необходимый для написания гораздо более сложной работы, которая предстанет в виде докладов, рефератов, дипломных и курсовых работ, диссертаций, статей, книг.

Под конспектом необходимо понимать вторичное создание источников в совершенно другой форме – свернутой и сжатой. Под термином подразумевается объединение конкретного плана, выписок и важных тезисов. Главное требование, которое во все времена предъявлялось к конспектам, – запись должна характеризоваться систематичностью, логичностью, связностью. Исходя из этого, можно сказать, что те выписки с несколькими пунктами плана, которые не отражают всей логики определенного произведения, не имеют смысловой связи, не могут считаться конспектом.

Конспект составлен правильно, если при беглом просмотре его можно понять характер текста, выявить его сложность по наличию специфических терминов. При конспектировании надо тщательно перерабатывать предоставленную информацию. При этом поможет повторное чтение и анализ, при котором можно разделить текст на несколько частей, отделив все ненужное. В конспекте должны быть выделены главные мысли – тезисы. Понятия, категории, определения, законы и их формулировки, факты и события, доказательства и многое другое. Все это способно выступить в роли тезиса.

Конспект должен обладать обязательной краткостью, но при этом он обязан основываться не только на главных положениях и выводах, но и на фактах. Надо приводить доказательства, примеры. Если утверждение не будет подкрепляться всем этим, то и убедить оно не сможет. Соответственно, его будет очень трудно запомнить.

Критерии оценивания конспекта:

Шкала	Критерии оценивания
Зачтено	- содержание конспекта полностью соответствует теме; - конспект имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями; - обучающийся показывает знания теоретических основ функционирования экономики в целом и биотехнологической отрасли в частности; - показывает умение работать с экономической литературой и источниками; - демонстрирует сформированные навыки самостоятельной работы при подготовке конспекта. - конспект соответствует следующим требованиям: оптимальный объем текста (не более одной трети оригинала); логическое построение и связность текста; полнота / глубина изложения материала (наличие ключевых положений, мыслей); визуализация информации как результат ее обработки (таблицы, схемы, рисунки); оформление (аккуратность, соблюдение структуры оригинала)
Незачтено	- конспект не выполнен или выполнен с существенными нарушениями в оформлении и содержательной части: не соответствует теме; материала конспекта не достаточно для раскрытия темы; источники и литература, использованная для составления конспекта не актуальна;

	- обучающийся не проявил навыки самостоятельности в выполнении данной работы.
--	---

Тематика конспектов

1. Незаразные болезни свиней.
2. Инфекционные болезни свиней.
3. Инвазионные болезни свиней.
4. Транспортировка свиней к месту убоя.
5. Способы оглушения свиней. Обработка туши.
6. Технология производства копченостей и колбасных изделий в домашних условиях.

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Зачет с оценкой

Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимся основной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам **зачета с оценкой** обучающемуся выставляется, зачтено с оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или не зачтено.

Зачет с оценкой проводится в форме опроса по билетам. Экзаменационные билеты утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете содержатся два или три вопроса/задачи. **Зачет с оценкой** проводится в период экзаменационной сессии, предусмотренной учебным планом. **Зачет с оценкой** начинается в указанное в расписании время и проводится в отведенной для этого аудитории, указанной в расписании.

Критерии оценки ответа обучающегося (табл.), а также форма его проведения доводятся до сведения, обучающегося до начала **зачета с оценкой**. Результат **зачета с оценкой** объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Шкала	Критерии оценивания
Зачтено отлично	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Зачтено хорошо	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Зачтено удовлетворительно	- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и

	процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Не зачтено	- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества свиней.
2. Основные породы свиней.
3. Технология производства свинины.
4. Отбор основного стада и молодняка свиней для откорма.
5. Воспроизводство стада.
6. Зоотехнический учет.
7. Технология содержания и кормления хряков.
8. Содержание свиноматок на малых фермах.
9. Осеменение свиней.
10. Содержание супоросных маток в крестьянско-фермерских хозяйствах.
11. Подготовка свиноматок к случке.
12. Опорос свиней.
13. Кормление и содержание подсосных свиноматок.
14. Выращивание поросят-сосунов.
15. Отъем поросят от маток. Периоды отъема.
16. Содержание и кормление поросят - отъемышей.
17. Выращивание ремонтного молодняка. Особенности его кормления.
18. Откорм свиней. Виды откорма.
19. Содержание свиней в летних лагерях.
20. Зоогигиенический режим содержания свиней.
21. Зооветеринарные требования к проектированию и строительству помещений для свиней.
22. Нормы технологического проектирования свинарников.
23. Требования к основным частям здания.
24. Вентиляция помещений для свиней.
25. Отопление помещений для свиней.
26. Гигиена ухода, поения и кормления свиней.
27. Ветеринарно-санитарное обеспечение свинофермы.
28. Незаразные болезни свиней.
29. Инфекционные болезни свиней.
30. Инвазионные болезни свиней.
31. Переработка продукции свиноводства.
32. Значение и перспектива развития фермерского свиноводства, характеристика фермерских хозяйств.
33. Системы и способы содержания свиней.
34. Требования к устройству и оборудованию в фермерском свиноводстве.
35. Разведение и уход за свиньями в условиях фермерского хозяйства.

36. Понятие о фермерском хозяйстве.
37. Характеристика фермерских свиноводческих хозяйств.
38. Биологические особенности и хозяйственно-полезные качества свиней.
39. Основные породы свиней.
40. Технология содержания свиней разных возрастов и различного назначения.
41. Интенсивные технологии производства свинины в условиях фермерских и крестьянских хозяйств.
42. Особенности технологии производства свинины в фермерских хозяйствах (выбор породы, разведение и воспроизводство свиней, технология кормления и содержания свиней разных групп).
43. Требования к устройству и оборудованию помещений для содержания свиней на малых фермах.
44. Изучение проектных технологических решений фермерских хозяйств по производству свинины.
45. Методы разведения свиней.
46. Меченье свиней.
47. Расчёт продуктивных качеств свиней.
48. Методы оценки экономической рентабельности производства свинины.
49. Убой свиней.
50. Переработка продукции свиноводства.
51. Технология производства копченостей и колбасных изделий в домашних условиях.
52. Физиологические основы воспроизводительной функции хряков и маток.
53. Мощность фермы.
54. Порода и породность свиней.
55. Система содержания свиней.
56. Потребность помещений в кормах.
57. Расчет потребности в поголовье свиней.
58. Транспортировка свиней к месту убоя.
59. Способы оглушения свиней.
60. Обработка туши.

Сдача зачёта с оценкой в форме тестирования проводится в специализированной аудитории.

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий автоматизировать процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

По результатам теста обучающемуся за зачет с оценкой выставляется «зачтено отлично», «зачтено хорошо», «зачтено удовлетворительно» или «незачтено». Критерии оценки ответа обучающегося (табл.) доводятся до сведения обучающегося до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Зачтено отлично	86-100
Зачтено хорошо	71-85
Зачтено удовлетворительно	55-70
Незачтено	менее 55

Тестовые задания для промежуточной аттестации

1. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются разведением
 1. мясных свиней
 2. сальных свиней
 3. универсального направления продуктивности
 4. молочных свиней
2. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются _____ - разведением свиней
 1. чистопородным
 2. помесным
 3. гибридным
 4. инбредным
3. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются получением от одной свиноматки _____ опороса (ов) в год
 1. менее двух
 2. до одного
 3. три и более
 4. два и более
4. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются многоплодием свиноматок - _____ поросят за опорос
 1. 10 и менее
 2. более 12
 3. менее 12
 4. более 15
5. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются получением свиных туш с содержанием мяса _____ %
 1. менее 55
 2. 55-59
 3. более 60
 4. более 70
6. – регулярное повторение половых циклов
 1. Полиэстричность
 2. Молочность
 3. Овуляция
 4. Переживаемость
7. Продолжительность супоросности у свиней составляет _____ дней
 1. 100-110
 2. 90-100
 3. 110-118
 4. 125-130
8. Из всех органов чувств у свиней лучше всего развит (о)
 1. зрение
 2. слух
 3. осязание
 4. обоняние
9. Свиньи воспринимают следующие цвета
 1. синий и красный
 2. белый и черный
 3. желтый и оранжевый
 4. коричневый и зеленый
10. Фактическое многоплодие – это количество
 1. мертвых поросят при рождении

2. оплодотворенных яйцеклеток
3. образующихся яйцеклеток
4. живых поросят при рождении
11. Потенциальное многоплодие – это количество
 1. оплодотворенных яйцеклеток
 2. живых поросят при рождении
 3. мертвых поросят при рождении
 4. образующихся яйцеклеток
12. - склонность свиней в короткие сроки достигать такой степени развития, которая обеспечивает возможность раннего их использования для воспроизводства и получения мясной продукции.
 1. молочность
 2. скороспелость
 3. крупноплодность
 4. сохранность
13. Основные причины неполного оплодотворения и гибели значительной части яйцеклеток (выберите все верные ответы)
 1. неполноценность мужских и женских половых клеток
 2. нарушения в кормлении хряков и свиноматок, неправильный режим ухода и содержания
 3. осеменение свиноматки спермой хряка другой породы
 4. несвоевременное (преждевременное или запоздалое) осеменение свиноматок
 5. ранний отъем поросят
 6. использование естественной случки
14. Молочность свиноматок определяется по массе
 1. поросят в 30 дневном возрасте
 2. поросят при рождении
 3. поросят после отъема
 4. свиноматки в период супоросности
15. Процесс индивидуального развития организма называется
 1. патогенез
 2. эмбриогенез
 3. онтогенез
 4. филогенез
16. Пренатальное развитие начинается от
 1. оплодотворения до имплантации эмбриона
 2. момента слияния гамет и продолжается до опороса
 3. опороса до убоя
 4. опороса до отъема поросят от свиноматки
17. В пренатальном развитии свиней нет _____ периода
 1. герминативного
 2. эмбрионального
 3. предплодного
 4. бесплодного
18. К особенностям поведения свиней относится
 1. агрессивность животного
 2. легкая вырабатываемость условных рефлексов
 3. плохая вырабатываемость условных рефлексов
 4. подвижность животных
19. Возрастная ахлоргидрия характеризуется
 1. недостатком в желудке желудочного сока
 2. избытком в желудке соляной кислоты

3. отсутствием в желудке соляной кислоты
4. отсутствием хлора в желудке
20. В желудке поросенка не вырабатывается соляная кислота в течение ____ недель (-и) жизни.
1. одной
 2. двух
 3. трех
 4. четырех
21. Поросята рождаются с _____ желудочно - кишечным трактом
1. незрелым
 2. несовершенным
 3. неустойчивым
 4. несравненным
22. Поросята рождаются с незрелыми механизмами (выберите все верные ответы)
1. кровообращения
 2. нервной проводимости
 3. иммунитета
 4. терморегуляции
 5. рефлекторной деятельности
23. Механизм иммунной защиты начинает формироваться с ____ недели жизни поросенка
1. 2
 2. 3
 3. 4
 4. 5
24. К особенностям поведения свиней относится
1. стадность животных
 2. 20% времени отдыхают, остальное время ведут активный образ жизни
 3. большое потребление пищи
 4. нечистоплотность
25. К особенностям поведения свиней относится
1. активность
 2. 80% времени отдыхают, остальное время ведут активный образ жизни
 3. большое потребление пищи
 4. нечистоплотность
26. Вымя свиней состоит из ____ пар молочных желёз
1. 4-6
 2. 6-8
 3. 8-10
 4. 10-12
27. Структурной и функциональной единицей нервной системы является
1. эритроцит
 2. нейрон
 3. нефрон
 4. глиоцит
28. К непарным половым органам хряка относят
1. препуций
 2. мошонку
 3. придаточные половые железы
 4. семенники
29. К парным половым органам хряка относят
1. мочеполовой канал

2. препуций
 3. половой член
 4. семяпровод
30. Основной половой парный орган самцов, в котором происходит развитие и созревание спермиев, является также железой внутренней секреции – вырабатывает мужские половые гормоны
1. семенник
 2. половой член
 3. семяпровод
 4. препуций
31. Полный перепончатый орган, в котором развивается плод
1. яичник
 2. влагалище
 3. матка
 4. маточная труба
32. Способность всех живых организмов воспроизводить себе подобных (потомство), обеспечивающая непрерывность жизни вида и преемственность поколений при слиянии двух половых клеток – сперматозоида и яйцеклетки
1. оплодотворение
 2. репродукция
 3. воспроизводство
 4. оогенез
33. Процесс обратного развития матки
1. эволюция
 2. постэволюция
 3. инволюция
 4. гибридизация
34. Совокупность всех физиологических изменений, происходящих в половом аппарате самок от одной овуляции до другой
1. половой цикл
 2. репродукция
 3. половая охота
 4. супоросность
35. Признак готовности самки к спариванию
1. отказ от еды
 2. высокая активность
 3. пассивность
 4. течка
36. Способом выявления половой охоты у свиней является
1. ультразвуковой
 2. серологический анализ
 3. иммуноферментный анализ
 4. рефлексологический
37. Биологически целесообразное состояние организма, отсутствие которого может привести к гибели животных при каком-либо усиленном раздражении
1. регрессия
 2. апатия
 3. стресс
 4. возбуждение
38. Установите последовательность стадии стресса (2,4,3)
1. возбуждение
 2. мобилизация защитных сил организма

- 3. истощение
- 4. резистентность
- 39. Борьба за лидерство при формировании групп относится к стрессам
 - 1. травматическим
 - 2. физическим
 - 3. биологическим
 - 4. ранговым
- 40. Профилактические вакцинации относятся к стрессам
 - 1. биологическим
 - 2. физическим
 - 3. химическим
 - 4. кормовым
- 41. Среднесуточный прирост живой массы поросят с возрастом (от рождения до завершения откорма)
 - 1. уменьшается
 - 2. стабилизируется
 - 3. находится на одном уровне
 - 4. увеличивается
- 42. Относительный прирост живой массы поросенка с возрастом (от рождения до племенного использования)
 - 1. уменьшается
 - 2. стабилизируется
 - 3. находится на одном уровне
 - 4. увеличивается
- 43. Среднесуточный прирост живой массы поросенка в молочный период составляет, грамм
 - 1. 150-250
 - 2. 300-500
 - 3. 500-700
 - 4. 700-1000
- 44. Среднесуточный прирост живой массы поросенка в период подготовки к откорму составляет, грамм
 - 1. 150-250
 - 2. 300-500
 - 3. 500-700
 - 4. 700-1000
- 45. Относительный прирост живой массы поросенка в молочный период составляет
 - 1. 150-250 грамм
 - 2. 50-100 %
 - 3. 600-900%
 - 4. 600-900 грамм
- 46. Относительный прирост живой массы поросенка в молочный период составляет
 - 1. 150-250 грамм
 - 2. 100-150 %
 - 3. 600-900%
 - 4. 600-900 грамм
- 47. Массы 100 кг поросянок должен достигнуть в возрасте (месяцев (-а))
 - 1. три – четыре
 - 2. пять – шесть
 - 3. семь - восемь
 - 4. девять - десять
- 48. Нормальная масса поросенка при рождении, кг

1. до 1,0
 2. 1,0 – 1,5
 3. 1,5 – 2,0
 4. 3,0 – 4,0
49. Половой зрелости свинка достигает в возрасте, месяца (ев)
1. два - три
 2. пять - шесть
 3. семь - восемь
 4. восемь - девять
50. Половой зрелости хрячок достигает в возрасте, месяца (ев)
1. два - три
 2. три - четыре
 3. шесть - семь
 4. десять - двенадцать
51. Супоросность длится, дней
1. 110-120
 2. 90-100
 3. 120-130
 4. ровно 115
52. Молочная продуктивность свиноматки за 60 дней лактации, кг молока
1. 90-100
 2. 200-300
 3. 500-600
 4. 110-120
53. Молочность свиноматки за сутки, кг
1. 1-2
 2. 10-15
 3. 20-30
 4. 4-5
54. Осеменить свиноматку необходимо
1. на 21 сутки после отъема поросят
 2. на 60 сутки после опороса
 3. через 12 часов после начала половой охоты
 4. через 12 часов после начала овуляции
55. Установите последовательность фазы полового возбуждения
1. овуляция
 2. течка
 3. охота
56. Критические дни супоросного периода
1. 6-15
 2. 30 - 40
 3. 40 - 50
 4. 85 -114
57. Нормальный опорос длится не более _____ часа (ов)
1. 5
 2. 3
 3. 2
 4. 1
58. Допустимое время между рождением смежных поросят _____ часа (ов)
1. 5
 2. 3
 3. 1

4. 2

59. Свиноматку желательно покрыть после отъема поросят в течении ____ суток

1. 2 - 3

2. 8-12

3. 20 -30

4. 40 - 60

60. Признак половой охоты свиноматки

1. наружные половые органы гиперимированы наблюдаются кровяные истечения

2. свиноматка теряет аппетит, агрессивно себя ведет

3. прыгает на других маток

4. стоит неподвижно при вспрыгивании хряка

61. У свиноматки в охоте проявляется рефлекс

1. неустойчивости

2. неуверенности

3. неподвижности

4. неуравновешенности

62. Синдром послеродовой лихорадки обозначается

1. ММА

2. МПА

3. АМП

4. МАМ

63. Синдром послеродовой лихорадки характеризуется

1. Воспалением молочной железы, воспалением слизистой матки, нарушением секреции молока

2. Воспалением слизистой желудка и кишечника, нарушением аппетита

3. Воспалением нервных окончаний, повышенной возбудимостью, нарушением сна

4. Воспалением кожного покрова, низкой активностью, повышением потребления воды

64. Оптимальная масса поросенка при рождении, кг

1. 1,5

2. 2,0

3. 3,0

4. 1,0

65. На первые 2 - 3 суток приходится более ____ % падежа новорожденных поросят

1. 30

2. 40

3. 50

4. 20

66. После рождения поросят необходимо

1. дать первую порцию молозива, откусить клыки

2. обтереть, кастрировать

3. кастрировать, сделать инъекцию железа

4. отделить от матки, вымыть и обсушить

67. Анемия поросят возникает вследствие недостатка в организме

1. меди

2. железа

3. цинка

4. кобальта

68. Анемия поросят возникает вследствие недостатка в организме

1. белков

2. углеводов

3. жиров

4. минеральных веществ

69. Поточная технология характеризуется

1. ритмичностью, регулярностью, последовательностью
2. комплексностью, слаженностью, сосредоточенностью
3. мощностью, организованностью, экономичностью
4. размерами, объёмами, современностью

70. Если на ферме каждые 7 дней случают 30 свиноматок, проходит опорос 25 свиноматок, формируется 1 группа поросят на дорастивании, 1 группа поросят на откорме и реализуется 200 откормленных поросят, то такая технология называется

1. туровой
2. поточной
3. фазной
4. семидневной

71. Если на ферме в течение года дважды случают большую группу свиноматок, дважды принимают опорос, дважды переводят поросят на откорм и дважды реализуют откормленных поросят, то такая технология называется

1. туровой
2. поточной
3. фазной
4. ритмичной

72. Полный цикл производства включает

1. получение, выращивание и откорм поросят; воспроизводство и ремонт маточного поголовья
2. отъем поросят; реализацию поросят
3. откорм хряков и ремонтного молодняка; выращивание ремонтного молодняка
4. откорм маточного поголовья; приобретение хряков-производителей

73. Трехфазной технология выращивания поросят считается, если

1. получение, выращивание и откорм поросят (все три фазы) осуществляются в одном помещении
2. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются на разных участках
3. получение и выращивание осуществляется в свиарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свиарнике для откорма
4. выращивание поросят осуществляется одним гнездом от рождения до реализации

74. Двухфазной технология выращивания поросят считается, если

1. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются в одном помещении
2. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются на разных участках
3. получение и выращивание поросят осуществляется в свиарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свиарнике для откорма
4. выращивание поросят осуществляется одним гнездом от рождения до реализации

75. Однофазной технология выращивания поросят считается, если

1. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются в одном помещении
2. получение, выращивание и откорм поросят осуществляются на разных участках
3. получение и выращивание поросят осуществляется в свиарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свиарнике для откорма
4. поросята в молочный период выращиваются под матками, а в период откорма выращиваются в станках для откорма

76. Цель содержания на участке холостых маток

1. подготовить к случке
2. подготовить к опоросу
3. дать отдых
4. откормить

77. Подготовка свиноматок к случке заключается в

1. ограничении питания и моциона
 2. усилении питания и моциона
 3. усилении питания, ограничении движения
 4. переводе свиноматок в станки для осеменения
78. Свиноматку желательно покрыть после отъема поросят в течение суток
1. 2-3
 2. 8-12
 3. 20 - 30
 4. 30 – 60
79. Осеменить свиноматку необходимо
1. после опороса на 2 - 3 сутки
 2. в период половой охоты
 3. в период после овуляции
 4. во время течки
80. Сразу после осеменения матки необходимо обеспечить
1. моцион
 2. повторную садку
 3. покой
 4. перевод
81. Инволюция матки завершается к ____дню после опороса
1. 30 - 40
 2. 20 - 30
 3. 15 - 17
 4. 25 – 30
82. Эмбрион прикрепляется к стенке матки к ____дню после оплодотворения
1. 25 - 30
 2. 20 - 25
 3. 15 - 17
 4. 5 - 6
83. При двукратном выявлении свиноматок в охоте после выявления охоты у свиноматки её осеменяют первый раз через ____ часов, второй раз через _____ часов
1. 12, 12
 2. 0, 12
 3. 12, 24
 4. 0, 18
84. При однократном выявлении свиноматок в охоте после выявления охоты у свиноматки её осеменяют первый раз через ____ часов, второй раз через ____ часов
1. 12, 12
 2. 0, 12
 3. 12, 24
 4. 0, 18
85. Яйцеклетки сохраняют способность к оплодотворению ____ часа (ов) после овуляции
1. 5-6
 2. 10-12
 3. 15 -18
 4. 1-2
86. Питательность рационов после плодотворного осеменения
1. снижают
 2. повышают
 3. не изменяют
 4. не учитывают

87. Рекомендуется ремонтных свинок пускать в случку в _____ месяцев
1. 8
 2. 9
 3. 10
 4. 12
88. Рекомендуется ремонтных свинок пускать в случку массой не менее, кг
1. 90
 2. 110
 3. 120
 4. 130
89. Подготовка свиноматки к опоросу включает следующие мероприятия
1. усилить питание свиноматок, увеличить время прогулок свиноматки
 2. за несколько дней до опороса перевести в свинарник маточник, постепенно снижать уровень питания
 3. сократить питательность рационов, перевести свиноматку в свинарник маточник в день опороса
 4. Подготовить станки для опороса, провести обучение свинок
90. Сперматозоиды сохраняют способность к оплодотворению в половых путях свинки _____ часов
1. 30-40
 2. 20-30
 3. 15-18
 4. 5-8
91. Сперматозоиды должны попасть в половые пути свиноматки _____ овуляции
1. после
 2. до
 3. во время
 4. в любой момент
92. При ритмичном (круглогодичном) использовании хряка - производителя его используют с интенсивностью 1 садка каждые _____ дня (дней)
1. 2
 2. 3
 3. 4
 4. 5
93. При туровом (два раза в год) использовании хряка - производителя его используют с интенсивностью 1 садка в _____ дня (дней)
1. 2
 2. 3
 3. 4
 4. 6
94. Хряков производителей целесообразно содержать
1. индивидуально
 2. группами по 5 - 10 голов
 3. группами по 10-15 голов
 4. группами по 15 — 20 голов
95. В одном станке целесообразно содержать хряков – производителей по _____ голов (ы)
1. 2-4
 2. 5-10
 3. 10-15
 4. 15-20
96. За год хряк - производитель покрывает больше свиноматок при воспроизводстве
1. туровом

2. поточном
 3. сингулярном
 4. любом
97. При ручной случке Вы разместите
1. хряка и свиноматку в отдельный станок
 2. хряка в групповой станок со свиноматками
 3. свиноматку в станок к хряку
 4. свиноматку в групповой станок с хряками
98. В свиарнике для содержания хряков требуется поддерживать температуру, градусов
1. 25 - 30
 2. 16-18
 3. 20-25
 4. 10-15
99. Для покрытия 100 свиноматок при 80% оплодотворяемости необходимо _____ спермодоз
1. 125
 2. 200
 3. 250
 4. 300
100. Количество спермодоз, необходимое для покрытия 100 свиноматок при коэффициенте использования спермы = 0,8, должно составлять
1. 230
 2. 250
 3. 350
 4. 300
101. Учитывая следующие условия: случная компания длится 60 дней, интенсивность использования хряков - 1 садка за 2 дня, количество хряков, для того чтобы покрыть (естественная случка) 100 свиноматок за случную компанию, должно составлять
1. 15
 2. 20
 3. 30
 4. 35
102. Подсосных маток рекомендуется содержать
1. индивидуально
 2. группами по 2 - 3 головы
 3. группами по 10 - 12 голов
 4. группами по 15-20 голов
103. От одной свиноматки в год необходимо получить не менее, поросят
1. 10
 2. 20
 3. 15
 4. 50
104. Опорос протекает более интенсивно у свиноматок __ опороса
1. 1
 2. 2
 3. 3
 4. 4
105. Признак начала опороса
1. выделение мекония
 2. выделение кала
 3. выделение мочи
 4. судороги

106. Постоянный признак начала опороса

1. устройство гнезда
2. сокращение брюшной стенки
3. набухание молочной железы
4. выделение мекония

107. Для получения 10000 поросят (потери поросят не учитываются) при двух опоросах в год, при многоплодии 10 поросят, потребуется _____ свиноматок

1. 500
2. 750
3. 1000
4. 1500

108. При ритме 2 дня, и количестве опоросов в год 5000, группа подсосных маток составляет, _____ голов (ы)

1. 27
2. 72
3. 54
4. 60

109. Если в цехе откорма содержится 16 технологических групп численностью 300 голов каждая, отход на откорме не предусмотрен, то при ритме 7 дней за год будет реализовано _____ поросят (енка) с откорма

1. 15642
2. 4714
3. 21600
4. 6000

110. При условии, что на участок супоросных требуется перевести 45 маток, прохолост составляет 20 %, количество холостых маток составит

1. 38
2. 56
3. 65
4. 45

111. На участке опороса 300 поросят молочников. Отход в молочный период составляет 10%. На доращивание переведут _____ поросят

1. 270
2. 310
3. 290
4. 350

112. Чтобы определить молочность свиноматки Вы

1. проведете контрольную дойку
2. определите массу поросят в 30 дневном возрасте
3. взвесите поросят в 30 дней и массу гнезда умножите на 3
4. взвесите свиноматку до кормления и после кормления

113. В станке для подсосных маток обязательно должно быть логово для

1. поросят
2. свиноматки
3. хряка
4. ремонтной свинки

114. Станок для подсосных маток разделен на _____ зону (ы)

1. 4
2. 3
3. 1
4. 2

115. В отделении для подсосной свиноматки должна поддерживаться температура, градуса (ов)
1. 25 -30
 2. 18-22
 3. 10-15
 4. 28 - 32
116. Подсосную свиноматку ограничивают в движении не более ____ суток (дня)
1. 20-25
 2. 15-20
 3. 7-12
 4. 14-24
117. На ферме за год получено 108 опоросов, причем на основную матку приходится 2 опороса. На ферме так же поросились проверяемые матки. Количество основных и проверяемых маток на ферме при соотношении их 1:1 составит
1. 54
 2. 36
 3. 27
 4. 24
118. Желательная масса поросенка при рождении, кг
1. 1,5
 2. 2,0
 3. 1,0
 4. 1,2
119. У новорожденных поросят в логове должна быть температура НЕ ниже ____ градусов
1. 20
 2. 25
 3. 28
 4. 18
120. В подкормку поросят сосунов нельзя включать
1. галактозу
 2. глюкозу
 3. сахарозу
 4. молочный белок
121. Подкормка поросят - сосунов способствует развитию
1. опорно-двигательного аппарата
 2. пищеварительной системы
 3. сердечнососудистой системы
 4. иммунной системы
122. Ранний отъём поросят от свиноматки способствует сокращению
1. цикла воспроизводства свиноматки
 2. потерь поросят
 3. затрат на кормление поросят
 4. полового цикла
123. Отъём поросят в 3 недели не допускается с массой ниже, кг
1. 5,0
 2. 7,0
 3. 6,0
 4. 6,5
124. В молочный период поросята имеют
1. высокий среднесуточный прирост и низкую интенсивность роста
 2. низкий среднесуточный прирост и высокую интенсивность роста
 3. высокий среднесуточный прирост и высокую интенсивность роста

4. низкий среднесуточный прирост и низкую интенсивность роста
125. Поросётам на доращивании в рацион обязательно включать
1. жмыхи, шроты
 2. молоко или обрат
 3. силос или зеленую массу
 4. зернофураж или рыбную муку
126. Учитывая следующие показатели: крупноплодность - 1,5 кг, среднесуточный прирост в молочный период составляет - 200 г, в период доращивания - 300 г, продолжительность подсосного периода - 45 дней, масса при постановке на откорм составляет 40 кг, продолжительность периода доращивания (в днях)
1. 98
 2. 103
 3. 148
 4. 125
127. При доращивании поросят используется _____ содержание поросят
1. групповое
 2. индивидуальное
 3. комбинированное
 4. свободно выгульное
128. Сразу после отъёма поросят _____ объём кормов
1. увеличивают
 2. оставляют на прежнем уровне
 3. уменьшают
 4. не учитывают
129. На мясной откорм ставят
1. поросят
 2. основных маток
 3. проверяемых маток
 4. хряков-пробников
130. Мясная свинина получается при убойе свиней после откорма в ____ месяцев
1. 6
 2. 8
 3. 9
 4. 10
131. При мясном откорме поросят убивают массой _____ кг
1. 110-120
 2. 130-150
 3. 150-170
 4. 160-180
132. Масса поросенка при рождении составляет в среднем 1,2 кг. Подсосный период равен 45 дням. Среднесуточный прирост в молочный период составляет 250 г, а в период доращивания 300 грамм. На откорм поросят ставят массой 35 кг. Продолжительность периода доращивания составит ____ дней
1. 85
 2. 75
 3. 65
 4. 69
133. Масса поросенка при рождении составляет в среднем 1,5 кг. Подсосный период равен 30 дням. Среднесуточный прирост в молочный период составляет 250 г, а в период доращивания 300 грамм. На откорм поросят ставят массой 35 кг. Продолжительность периода доращивания составит ____ дней.
1. 87

2. 77

3. 67

4. 70

134. На участке условно-супоросных маток содержат 35 дней. Ритм производства 5 дней. Технологическая группа свиноматок составляет 120 голов. В станке содержится 10 свиноматок. Для их содержания на участке предусмотрено ____ станка (ов)

1. 60

2. 84

3. 12

4. 25

135. На участке дорастивания поросята находятся 60 дней. На участке находятся ____ технологических групп при ритме производства 3 дня.

1. 180

2. 60

3. 20

4. 40

136. Оптимальная температура для подсосных маток °C

1. 21-28

2. 15-21

3. 10-15

4. 25-32

137. Температура воды для поросят-сосунов должна составлять ...°C

1. 20-25

2. 25-30

3. 15-20

4. 10-15

138. Температура воды для взрослых хряков и холостых маток должна составлять ...°C

1. 25-28

2. 20-23

3. 15-18

4. 10-12

139. На транспортируемых животных выписывают ветеринарное удостоверение формы

1. 1

2. 2

3. 3

4. 4

140. Для предупреждения транспортных и предубойных стрессов применяют

1. антибиотики

2. обезболивающие вещества

3. адаптогены

4. аллергены

141. Слабо механизированное предприятие по переработке животных на мясо с незаконченным производственным циклом

1. хладобойня

2. скотобаза

3. мясокомбинат

4. бойня

142. Предубойная выдержка для свиней составляет _____ часа (ов)

1. 6

2. 12

3. 18

4. 24

143. Вовремя предубойной выдержки животных
1. не кормят и не дают воду
 2. кормят, но не дают воду
 3. кормят только концентрированными кормами
 4. не кормят, но дают воду
144. Синдром нарушенного сознания, характеризующийся значительным повышением порога восприятия всех внешних раздражителей и сонливостью, а также замедленным образованием ассоциаций, затруднением их течения
1. сонливость
 2. ступор
 3. кома
 4. оглушение
145. Оглушение свиней можно производить следующим способом (выберите все верные ответы)
1. электрическим током
 2. охотничьим ружьем
 3. газовой смесью
 4. пневматическим пистолетом
 5. кувалдой
 6. топором
146. Оптимальное напряжение тока при оглушении свиней должна быть ____ В
1. 0-12
 2. 12-50
 3. 50-100
 4. 220-380
147. Для обескровливания перерезают
1. сонную артерию
 2. язычную артерию
 3. внутреннюю сонную артерию
 4. коронарные артерии
148. Кровь на пищевые цели собирают с помощью
1. шприца
 2. трубки
 3. полого ножа
 4. иглы
149. Кровь на пищевые цели собирают из
1. левого предсердия
 2. правого предсердия
 3. сонной артерии
 4. яремной вены
150. В качестве стабилизатора для предотвращения свертывания крови используют
1. уксусную кислоту
 2. крахмал
 3. сахар
 4. поваренную соль
151. Процесс разделки туш свиней производят (выберите все верные ответы)
1. в шкуре
 2. обдиранием
 3. без шкуры
 4. крупонированием
 5. ощипыванием
 6. обрезанием

152. Убой свиней разрешен при заболеваниях

1. бронхит
2. африканская чума свиней
3. сибирская язва
4. ботулизм

153. Процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя животного под воздействием собственных ферментов мяса

1. гидролиз
2. автолиз
3. метаболизм
4. гемолиз

154. При нарушении условий хранения, резких колебаниях температуры и влажности воздуха, недостаточном охлаждении туш, этот порок мяса вызывают устойчивые к низким температурам слизееобразующие микроорганизмы (микрококки, молочнокислые бактерии, дрожжи и др.), которые хорошо развиваются даже при температуре 0 °С

1. загар
2. закисание
3. ослизнение
4. плеснивание

155. мяса возникает при появлении на поверхности плесневых грибов, чему способствуют высокая влажность мяса, плохая вентиляция воздуха в хранилище. На поверхности образуются различные по форме и цвету колонии (белые, серо-, или темно-зеленые, черные и др.)

1. загар
2. закисание
3. ослизнение
4. плеснивание

156. мяса вызывают кислотообразующие бактерии, если мясо плохо обескровлено, влажное или хранится при высоких температурах. Оно размягчается, приобретает серый цвет с неприятным кислым запахом. На таком мясе интенсивно развиваются плесень и слизееобразующие бактерии

1. загар
2. закисание
3. ослизнение
4. плеснивание

157. мяса возникает в первые часы после убоя при хранении мяса в душном помещении с температурой выше 18-20 °С, при нарушении условий охлаждения или замораживания, а также при хранении парного мяса в плотной воздухо непроницаемой таре. При этом оно становится коричнево-красным или сероватым с зеленоватым оттенком, появляется сильный кислый запах

1. загар
2. закисание
3. ослизнение
4. плеснивание

158. Процесс распада белков, обусловленный жизнедеятельностью гнилостных микроорганизмов в условиях высокой температуры, влажности и доступе кислорода, называется мяса

1. гниение
2. закисание
3. ослизнение
4. плеснивание

159. Мясо, подвергшееся после разделки туши остыванию в естественных условиях или в холодильных камерах не менее 6 ч., приобретшее температуру окружающего воздуха, покрывшееся корочкой подсыхания, и мышцы которого стали упругими, называется

1. охлажденное
2. парное
3. мороженное
4. остывшее

160. Мясо, имеющее температуру в толще мышцы у костей от 0 до +4°C, поверхность его не увлажнена, мышцы эластичные. Оно имеет более темную окраску поверхности по сравнению с остывшим мясом вследствие изменения миоглобина, более плотную корочку подсыхания, менее упругую эластичную консистенцию, называется

1. охлажденное
2. парное
3. мороженное
4. остывшее

161. Мясо, подвергшееся замораживанию в морозильных камерах или в естественных условиях до температуры в толще мышцы у костей не выше — 6°C, называется

1. охлажденное
2. парное
3. мороженное
4. остывшее

162. Признак доброкачественности остывшего мяса

1. корочка подсыхания
2. ямка при надавливании пальцем не выравнивается
3. поверхность равномерно влажная
4. неприятный запах

163. Масса тела сельскохозяйственных животных после 12 часовой голодной выдержки, важный хозяйственно биологический показатель, характеризующий рост и развитие животных

1. живая масса
2. убойный выход
3. убойная масса
4. масса туши

164. Мясо на костях, без головы, ног, внутренних органов, включающая скелетную мускулатуру с костями скелета и прилегающим к ним тканями

1. живая масса
2. убойный выход
3. убойная масса
4. масса туши

165. Фактическая масса парной туши животного после полной ее обработки (без головы, ног и внутренних органов), выраженная в килограммах

1. живая масса
2. убойный выход
3. убойная масса
4. масса туши

166. Процентное отношение убойной массы к предубойной живой массе животного после 24-часовой голодной выдержки

1. живая масса
2. убойный выход
3. убойная масса
4. масса туши

167. К технологическим показателям качества мяса относятся (выберите все верные ответы)
1. pH
 2. консистенция
 3. содержание макроэлементов
 4. состояние жира
 5. запах
 6. содержание лекарственных веществ
 7. влажность
168. К санитарно – гигиеническим показателям качества относят
1. запах
 2. отсутствие нитратов
 3. содержание макроэлементов
 4. pH
169. Прижизненные факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов
1. вид, порода, пол
 2. посмертное окоченение, глубокий автолиз, гемолиз
 3. посол, варка, обжарка
 4. температура, влажность, сроки хранения
170. Совокупность технологических процессов, влияющие на качество готовых мясных продуктов
1. вид, порода, пол
 2. посмертное окоченение, глубокий автолиз, гемолиз
 3. посол, варка, обжарка
 4. температура, влажность, сроки хранения
171. Послеубойные факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов
1. вид, порода
 2. посмертное окоченение, глубокий автолиз
 3. посол, варка
 4. температура, влажность
172. Пищевая ценность мяса зависит от
1. энергии, которая высвобождается из продукта в процессе биологического окисления
 2. нежности и сочности мяса
 3. содержания в нем белков, жиров и углеводов
 4. качества белковых соединений, их переваримости
173. Установите последовательность в химическом составе свинины в порядке убывания компонентов (1,3,2,4)
1. вода
 2. жиры
 3. белки
 4. минеральные вещества
174. Мясные туши характеризуются следующим выходом мяса в туше, %
1. 41-50
 2. 58-65
 3. 66 - 70
 4. 71 -75
175. Самая ценная часть туши свиньи
1. рулька
 2. лопатка
 3. корейка
 4. брюшина
176. Дефект мяса - PSE характеризуется

1. красным цветом, твердой консистенции
 2. бледным цветом, мягкой консистенцией
 3. красным цветом, мягкой консистенцией
 4. розовым цветом, упругой консистенцией
177. Дефект мяса - DFD характеризуется
1. красным цветом, твердой консистенцией
 2. бледным цветом, мягкой консистенцией
 3. бледным цветом, твердой консистенцией
 4. красным цветом, мягкой консистенцией
178. Для органолептической оценки мяса Вы
1. надавливаете пальцем на участок мякоти
 2. берете пробу мяса и отправляете в лабораторию
 3. берете пробу мяса, варите, собираете дегустационную комиссию
 4. проводите обвалку туши
179. pH мяса зависит от
1. влажности и температуры окружающей среды
 2. количества микроорганизмов на поверхности мяса
 3. количества гликогена и образуемой из него молочной кислоты
 4. влажности и температуры в холодильнике
180. Наиболее богата свинина минеральным элементом
1. кальцием
 2. калием
 3. магнием
 4. железом
181. К пищевым субпродуктам не относят
1. уши
 2. хвост
 3. плоды
 4. конечности
182. К техническим субпродуктам относят (выберите все правильные ответы)
1. рога
 2. мозги
 3. щетина
 4. селезенка
 5. перо
 6. сердце
183. К субпродуктам 1-й категории относят
1. желудок, легкие
 2. ноги, трахею
 3. уши, селезенку
 4. язык, почки
184. К субпродуктам 2-й категории относят
1. мясную обрезь
 2. вымя
 3. сердце
 4. путовый сустав
185. Жировая ткань, получаемая при разделке туш, обработке кишок и субпродуктов
1. курдюк
 2. зор
 3. жир-сырец
 4. шпик
186. Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка

1. кишечный жир
 2. брыжеечный жир
 3. мездровый жир
 4. сальник
187. В комплект свиного кишечного сырья не входит
1. трахея
 2. черева
 3. глухарка
 4. мочевого пузырь
188. Стабилизатором не является
1. фибризол
 2. лимоннокислый натрий
 3. фосфорнокислый натрий
 4. марганцово-кислый калий
189. К свиному кожевенному сырью относят
1. опоек
 2. крупоны
 3. яловку
 4. выросток
190. К химическому способу консервирования мяса относят
1. сушку
 2. замораживание
 3. копчение
 4. посол
191. Охлаждение мяса происходит при температуре ...°C
1. от 0 до -4
 2. от +4 до 0
 3. от + 8 до +4
 4. от -8 до -4
192. В соответствии с правилами по хранению подмороженного мяса его срок хранения составляет _____ суток
1. 12
 2. 30
 3. 90
 4. 120
193. Нагрев продукта, изолированного от внешней среды путем упаковки его в герметизированную жестяную или стеклянную тару, до температуры и в течение времени, достаточных для предотвращения развития микрофлоры, при длительном хранении продукта – это
1. пастеризация
 2. стерелизация
 3. опалка
 4. ошпарка
194. Температура пастеризации _____ °C
1. 25-45
 2. 45-55
 3. 55-75
 4. 75-100
195. Температура горячего копчения _____ °C
1. 35-45
 2. 45-55
 3. 55-65

4. 65-75

196. Посол мяса бывает (выберите все верные ответы)

1. сухой
2. влажный
3. мокрый
4. смешанный
5. холодный
6. горячий

197. На поточной линии переработки свиней должны быть предусмотрены места для осмотра

1. языка, жира, половых органов, толстого отдела кишечника, желудка
2. головы, внутренних органов, туши, подчелюстных лимфоузлов, заключительного осмотра
3. кожевенного сырья, шпика, конечностей, ушей, рыла
4. крови, мозга, костей, связок, паховых лимфоузлов

198. Туши свиней обязательно исследуют на

1. трихенелез
2. цирроз
3. атрофию
4. бруцеллез

199. По упитанности свинину подразделяют на

1. 2 категории (мясная, жирная)
2. 3 категории (мясная, беконная, жирная)
3. 4 категории (мясная, беконная, жирная, промпереработка)
4. 5 категорий (мясная, беконная, жирная, промпереработка, поросята молочники)
5. 6 категорий (мясная, беконная, жирная, полужирная, промпереработка, поросята молочники)

200. Вареные колбасы – это изделия

1. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, подвергнутые обжарке и варке
2. из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, обжарке варке и копчению
3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке
4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке

201. Варено – копченые колбасы – это изделия

1. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, подвергнутые обжарке и варке
2. из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, обжарке варке и копчению
3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке
4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке

202. Сырокопченые колбасы – это изделия

1. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, подвергнутые обжарке и варке
2. из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, обжарке варке и копчению
3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке
4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке

203. Полукопченые колбасы – это изделия

1. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, подвергнутые обжарке и варке
 2. из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, обжарке варке и копчению
 3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке
 4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке
204. Влагоемкость мяса – это признак характеризующий
1. качество
 2. питательность
 3. свежесть
 4. консистенцию
205. При выработке ливерных колбас сырье не подвергают
1. нитритному посолу
 2. тепловой обработке
 3. бланшировке
 4. вымачиванию
206. Кровяная колбаса рекомендуется при
1. авитаминозе
 2. интоксикациях
 3. анемии
 4. аллергии
207. При производстве зельцев сырье должно содержать большое количество
1. жира
 2. белка
 3. коллагена
 4. воды
208. К мелкокусковым полуфабрикатам относят
1. гуляш
 2. котлеты натуральные
 3. лопатки
 4. грудинку
209. Посолочный ингредиент при производстве колбас (выберите все верные ответы)
1. NaCl
 2. NaNO_3
 3. H_2O
 4. NaNO_2
 5. Na_2O
 6. HCl
210. Для придания колбасным продуктам розово-красной окраски применяют
1. нитрит натрия
 2. хлорид Натрия
 3. глютамат Натрия
 4. пищевой краситель
211. Для копчения мяса используют
1. опила плодовых деревьев
 2. жидкий дым
 3. опила сосны, ели
 4. древесный уголь
212. Участок кишечной оболочки, не обработанный дымовым газом называют
1. отеком
 2. слипом

3. морщинистостью
 4. лопнувшей оболочкой
213. При копчении в продукте накапливаютсявещества, обладающие бактерицидным действием
1. органические
 2. нейтральные
 3. канцерогенные
 4. фенольные
214. Сублимационная сушка - это
1. процесс принудительного удаления жидкости из веществ и материалов.
 2. процесс, характеризующийся фазовым переходом льда в пар в условиях глубокого вакуума.
 3. обработка продуктов сухим воздухом который получают из теплогенераторов
 4. метод химико-технологической обработки для выделения воды из продуктов
215. Осадка - это
1. выдерживание колбасных батонов с фаршем при низкой температуре до начала термообработки
 2. наполнение колбасных оболочек фаршем на колбасных шприцах и заделка концов оболочки на клипсаторах
 3. производство фаршей посредством смешивания компонентов и их измельчения на колбасных куттерах
 4. разделка туш животных, отделение мяса от костей
216. Технология производства полукопченых колбас осуществляется в следующей последовательности (4,6,1,5,2,3,7)
1. осадка
 2. варка
 3. остывание
 4. обработка сырья
 5. обжарка
 6. куттерование
 7. сушка
217. Для увеличения выхода готовой продукции путем регидрации используют
1. шпик
 2. хлеб
 3. текстурат соевый
 4. муку пшеничную
218. Существуют следующие категории стандартов (выберите все верные ответы)
1. межрайонные стандарты
 2. национальные стандарты ГОСТ Р
 3. стандарты организаций
 4. общероссийские классификаторы технико – экономической и социальной информации
 5. паспорт
 6. руководство пользователя
219. Национальные стандарты ГОСТ Р – это
1. документ, принятый международным договором российской федерации
 2. определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов
 3. нормативы, действующие на уровне народного хозяйства в целом
 4. совокупность правил выполнения работ по сертификации, её участников и правил функционирования системы сертификации в целом
220. Технические условия – это документ

1. устанавливающий технические требования, которым должны удовлетворять конкретное изделие, материал, вещество и пр. или их группа
 2. содержащий правила, указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо
 3. устанавливающий на те виды продукции, нормы, правила, требования, понятия и обозначения регламентации
 4. в котором производитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов
221. К стандарту на с.-х. продукцию не относятся
1. технические условия
 2. технические требования
 3. правила приемки
 4. правила убоя
222. Классифицирующий индекс сельского хозяйства
1. А
 2. С
 3. В
 4. Г
223. В соответствии с Классификатором государственных стандартов, отрасль свиноводство относится к классу
1. 2
 2. 5
 3. 7
 4. 9
224. Разработчиком национального стандарта является
1. министр сельского хозяйства
 2. президент
 3. ветеринарный врач
 4. любое лицо
225. Метод определения показателей качества продукции с помощью технических средств измерения называется
1. органолептическим
 2. измерительным
 3. расчетным
 4. регистрационным
226. Метод определения показателей качества продукции на основе обнаружения, регистрации и подсчета количества событий, явлений, объектов, называется
1. органолептическим
 2. измерительным
 3. расчетным
 4. регистрационным
227. Определение числовых значений показателей качества продукции – это ____ метод
1. органолептический
 2. измерительный
 3. расчетный
 4. регистрационный
228. Метод определения значений показателей качества продукции на основе комплекса информации, воспринимаемой органами чувств человека, называется
1. органолептическим
 2. измерительным
 3. расчетным
 4. регистрационным

229. Существуют следующие формы подтверждения соответствия (выберите все верные ответы)
1. добровольное
 2. обязательное
 3. характеристика
 4. декларация
 5. регламент
 6. инструкция
230. К методикам оценки экстерьера и конституции НЕ относят
1. внешний осмотр
 2. взвешивание
 3. измерение статей тела
 4. оценку качества мяса
231. Под интерьером в зоотехнии понимают
1. совокупность отличительных внешних признаков и форм тела
 2. строение внутренних органов и систем организма
 3. совокупность морфологических и физиологических особенностей
 4. телосложение свиней и пороки
232. Под конституцией в зоотехнии понимают
1. совокупность отличительных внешних признаков, форм тела и внутреннего строения
 2. строение внутренних органов, систем организма и технологии содержания
 3. телосложение свиньи, совокупность морфологических и физиологических особенностей
 4. форма телосложения, пороки и недостатки
233. Под экстерьером в зоотехнии понимают
1. совокупность отличительных внешних признаков и форм тела
 2. строение внутренних органов и систем организма
 3. телосложение свиньи и физиологических особенностей
 4. отличительные признаки свиньи и пороки
234. Длина туловища – это расстояние
1. от затылочного гребня до корня хвоста
 2. от переднего выступа плечелопаточного сочленения до копчика
 3. от последнего шейного позвонка до корня хвоста
 4. между последним шейным позвонком и первым поясничным
235. Обхват груди измеряется
1. между боковыми точками плечелопаточного сустава
 2. в вертикальной плоскости, касательной к задним углам лопаток
 3. от последнего шейного позвонка до переднего края грудной кости
 4. между последним шейным позвонком и корнем хвоста
236. Высота в холке измеряется
1. от затылочного гребня до скакательного сустава
 2. от наивысшей точки холки до корня хвоста
 3. от наивысшей точки холки до плоскости на которой стоит животное
 4. между последним шейным позвонком до плоскости на которой стоит животное
237. Ширина груди измеряется
1. между боковыми точками плечелопаточного сустава
 2. за крыльями через последний шейный позвонок и передний конец киля
 3. от последнего шейного позвонка до переднего края киля грудной кости
 4. между последним шейным позвонком и концом копчика
238. Индекс телосложения - это
1. соотношение промеров
 2. соотношение анатомически связанных между собой промеров, выраженное в процентах
 3. соотношение частей тела, выраженных в процентах

4. относительный показатель, характеризующий мясную продуктивность свиней
239. Абсолютный прирост (А) за весь период выращивания определяется по формуле (где W_1 – живая масса в конце периода, г; W_0 – живая масса в начале периода, г; t_1 – возраст на начало периода, дней; t_2 – возраст в конце периода, дней)
 1. $A=W_1-W_0$
 2. $A=(W_1+W_0)/t_1$
 3. $A=(W_1-W_0)/W_1$
 4. $A=W_0-W_1$
240. Среднесуточный прирост (С) за весь период выращивания определяется по формуле (где W_1 – живая масса в конце периода, г; W_0 – живая масса в начале периода, г; t_1 – возраст на начало периода, дней; t_2 – возраст в конце периода, дней)
 1. $A=(W_1-W_0)/(t_2 - t_1)$
 2. $A=(W_1+W_0)/t_1$
 3. $A=(W_1-W_0)/t_2$
 4. $A=(W_0-W_1)/(t_2 - t_1)$
241. Только мясную продуктивность свиней характеризуют следующие показатели
 1. предубойная живая масса; расход корма на 1 кг прироста
 2. возраст при наступлении половой зрелости; относительный среднесуточный прирост
 3. плодовитость свиней; длина туловища
 4. убойный выход; продолжительность эксплуатации свиней
242. Овуляция – это
 1. процесс развития зародышевых половых клеток
 2. процесс образования зародышевых половых клеток
 3. физиологический процесс выделения яйцеклетки из фолликула
 4. процесс слияния яйцеклетки и сперматозоида
243. Влагоемкость мяса – это признак характеризующий
 1. качество мяса
 2. питательность мяса
 3. свежесть мяса
 4. консистенцию мяса
244. Показатель мясной продуктивности, представляющий разницу между живой массой на начало и по окончанию периода, выраженное в единицах измерения массы называется
 1. абсолютным приростом
 2. относительным приростом
 3. среднесуточным приростом
 4. убойным выходом
245. Самая распространенная порода России
 1. дюрок
 2. специализированная мясная (СМ – 1)
 3. белая русская
 4. крупная белая
246. Совокупность морфологических и физиологических особенностей животного, связанных с направлением продуктивности и способностью определенным образом реагировать на воздействия внешней среды
 1. экстерьер
 2. конституция
 3. интерьер
 4. гибридизация
247. У свиней не бывает _____ типа конституции
 1. грубого нежного
 2. грубого рыхлого
 3. грубого плотного

4. крепкого

248. Приспособленность и жизнеспособность свиней отражает следующая статья

1. спина

2. голова

3. окорок

4. шея

249. Статьи, характеризующие мясную продуктивность

1. спина

2. брюхо

3. голова

4. шея

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]