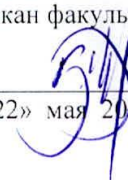


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета биотехнологии


_____ Д.С. Брюханов
«22» мая 2020 г.

Кафедра Животноводства и птицеводства

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.30 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ СВИНОВОДСТВА

Направление подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль подготовки: **Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства и растениеводства**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Троицк
2020

Рабочая программа дисциплины «Технология производства продукции свиноводства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17.07.2017 г. № 669. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства

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

Составители - кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Вильвер М.С., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Брюханов Д.С.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Животноводства и птицеводства «14» мая 2020 г. (протокол № 9).

И.о. зав. кафедрой животноводства и птицеводства,
доктор сельскохозяйственных наук, доцент



Ю.В. Матросова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета биотехнологии «21» мая 2020 г. (протокол № 6).

Председатель методической комиссии
факультета биотехнологии, кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент



О.А. Власова

Директор научной библиотеки



Е.Л. Лебедева

СОДЕРЖАНИЕ

1	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1	Цели и задачи дисциплины	4
1.2	Компетенции и индикаторы их достижений	4
2	Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3	Объем дисциплины и виды учебной работы	4
3.1	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	4
3.2	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4	Структура и содержание дисциплины	6
4.1	Содержание дисциплины	6
4.2	Содержание лекций	6
4.3	Содержание лабораторных занятий	6
4.4	Содержание практических занятий	7
4.5	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	7
5	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	8
6	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	9
7	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	9
8	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	9
9	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	9
10	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	10
11	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	10
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	11
	Лист регистрации изменений	37

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской.

Цель дисциплины: освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области производства продукции свиноводства, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить: биологические особенности и современные тенденции развития отрасли; современное оборудование; технологию переработки продуктов животноводства на основе микробиологических процессов. Овладеть расчётами технологических параметров для ферм и комплексов; оценкой племенных и продуктивных качеств свиней, экстерьера; физическими, химическими способами воздействия на сырьё животного происхождения.

1.2. КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЙ

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1. ОПК 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней, и переработке свинины (Б1.О.30, ОПК-4 - 3.1).
	умения	Обучающийся должен уметь составлять циклограмму движения животных с участка на участок, оставлять план случек и опоросов, оборот стада в хозяйстве; комплексно оценивать племенные и продуктивные качества (проводить бонитировку свиней, рассчитывать индексы племенной ценности свиней) (Б1.О.30, ОПК-4 –У.1).
	навыки	Обучающийся должен владеть методикой расчётов основных технологических параметров производства; составления плана племенной работы (Б1.О.30, ОПК-4 –Н.1)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Технология производства продукции свиноводства» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объём дисциплины составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 8 семестре.

3.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	48
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	12
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	32
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	4
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	96
Контроль	Зачет с оценкой, курсовая работа
Итого	144

3.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ ПО РАЗДЕЛАМ И ТЕМАМ

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ПЗ	КСР		
Раздел 1. Введение							
1.1	Состояние и перспективы развития свиноводства.	4	2			2	х
1.2	Достижения в мясном свиноводстве.	4,5			0,5	4	х
Раздел 2. Биологические особенности свиней							
1.6	Особенности роста, развития и пищеварения.	4	2			2	х
1.7	Особенности воспроизводства, особенности поведения.	4	2			2	х
1.8	Биологические и хозяйственные особенности свиней. Цели производства свинины.	4		2		2	х
1.9	Откормочные и мясные качества свиней.	4		2		2	х
1.10	Локализация мышечной и жировой ткани в туше свиней.	7			1	6	х
Раздел 3. Технология производства и переработки свинины							
2.1	Интенсивное использование свиноматок	3	2			1	х
2.2	Оценка мяса сальных качеств свиней	5		2		3	х
2.3	Химический состав мяса	4		2		2	х
2.4	Физические свойства мяса	4		2		2	х
2.5	Пороки мяса	4		2		2	
2.6	Технология кишечного и эндокринного сырья	4		2		2	х
2.7	Способы консервирования мясного сырья	4		2		2	х
2.8	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию	3		2		1	х
2.9	Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.	3		2		1	х
2.10	Транспортировка свиней. Подготовка свиней к убою.	4		2		2	х
2.11	Технология консервирования мяса.	4		2		2	х
2.12	Технология содержания подсосных свиноматок	4				4	х
2.13	Содержание и выращивание поросят-сосунов	4				4	х
2.14	Технология содержания и кормления холостых и супоросных свиноматок.	4				4	х
2.15	ГОСТы мясной продукции	2				2	х
2.16	Убой свиней, разделка свиной туши, первичная переработка свинины.	2				2	х
2.17	Созревание мяса, дефекты и пороки мяса.	2				2	х
2.18	Изменения в мясе после убоя.	2				2	х
2.19	Технология консервирования мяса.	4				4	х
2.20	Хранение мяса и мясных продуктов.	2				2	х
2.21	Технология, организация, содержание, кормление, воспроизводство.	5,5			1,5	4	х
Раздел 4. Селекционно- племенная работа							
3.1	Генетические основы селекции свиней. Цель селекции. Селекционные признаки. Методы оценки и отбора свиней	3	2			1	х
3.2	Породы свиней	3	2			1	х
3.3	Конституция, телосложение свиней и их взаимосвязь с продуктивностью	3		2		1	х
3.4	Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней	3		2		1	х
3.5	Организация зоотехнического учета на ферме	4		2		2	х
3.6	Чистопородное разведение. Скрещивание. Гибридизация.	4		2		2	х
3.7	Оценка экстерьера живых свиней на ферме.	4				4	х
3.8	Методы разведения свиней.	2				2	х
3.9	Бонитировка свиней.	2				2	х
3.10	Бонитировка свиноматок.	2				2	х
3.11	Бонитировка хряков производителей.	2				2	х
3.12	Бонитировка ремонтного молодняка.	2				2	х
3.13	Мечение свиней.	2				2	х
3.14	Воспроизводительные качества свиноматок и хряков производителей.	2			1	2	х
Всего:		144	12	32	4	96	х

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Введение. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности.

Раздел 2. Биологические особенности свиней. Особенности питания и пищеварения, возрастные особенности, особенности воспроизводства, поведения. Биологические особенности в связи с продуктивностью свиней, эффективностью их улучшения методом селекции и в связи с принятием технологических решений. Хозяйственные и продуктивные особенности свиней. Особенности продуктивности и хозяйственного использования свиней.

Раздел 3. Технология производства и переработки свинины. Подготовка свиноматок к осеменению или случке. Технология содержания и кормления холостых свиноматок. Технология содержания и кормления хряков - производителей. Технология содержания и кормления супоросных свиноматок. Организация проведения опороса. Кормление свиноматок в период их лактации. Подготовка поросят к отъёму. Значение правильного кормления и содержания поросят в период дорастивания. Откорм мясной и беконный. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное). Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов.

Раздел 4. Селекционно племенная работа. Понятие селекционной работы и ее связь с племенной работой. Отбор как фактор генетического улучшения стад свиней. Мероприятия по племенной работе необходимые для успешной селекции и генетического улучшения свиней. Генетические основы селекции. Экономические проблемы селекции свиней. Использование компьютерной техники, сбор, хранение, обработка и передача информации, экспертные и аналитические системы. Значение и методы идентификации свиней. Племенной учет в свиноводческих хозяйствах. Создание и использование электронной информации о животном. АСУ в племенном свиноводстве.

4.2.СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКЦИЙ

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов
1	Состояние и перспективы развития свиноводства.	2
2	Особенности роста, развития и пищеварения.	2
3	Особенности воспроизводства, особенности поведения.	2
4	Интенсивное использование свиноматок.	2
5	Генетические основы селекции свиней. Цель селекции. Селекционные признаки. Методы оценки и отбора свиней.	2
6	Породы свиней.	2
	Итого	12

4.3.СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Лабораторные занятия не предусмотрены

4.4 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1	Биологические и хозяйственные особенности свиней. Цели производства свинины.	2
2	Откормочные и мясные качества свиней.	2
3	Оценка мяса сальных качеств свиней.	2
4	Химический состав мяса.	2
5	Физические свойства мяса.	2
6	Пороки мяса.	2
7	Технология кишечного и эндокринного сырья.	2
8	Способы консервирования мясного сырья.	2
9	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.	2
10	Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.	2
11	Транспортировка свиней. Подготовка свиней к убою.	2
12	Технология консервирования мяса.	2
13	Конституция, телосложение свиней и их взаимосвязь с продуктивностью.	2
14	Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней.	2
15	Организация зоотехнического учета на ферме.	2
16	Чистопородное разведение. Скрещивание. Гибридизация.	2
	Итого	32

4.5.ВИДЫ И СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к устному опросу на практическом занятии	12
Подготовка к тестированию	10
Подготовка к собеседованию	8
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	58
Выполнение курсовой работы	8
Итого	96

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Состояние и перспективы развития свиноводства.	2
2.	Достижения в мясном свиноводстве.	4
3.	Особенности роста, развития и пищеварения.	2
4.	Особенности воспроизводства, особенности поведения.	2
5.	Биологические и хозяйственные особенности свиней. Цели производства свинины.	2
6.	Откормочные и мясные качества свиней.	2
7.	Локализация мышечной и жировой ткани в туше свиней.	6
8.	Интенсивное использование свиноматок	1
9.	Оценка мяса сальных качеств свиней	3
10.	Химический состав мяса	2
11.	Физические свойства мяса	2
12.	Пороки мяса	2
13.	Технология кишечного и эндокринного сырья	2
14.	Способы консервирования мясного сырья	2
15.	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию	1

16.	Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.	1
17.	Транспортировка свиней. Подготовка свиней к убою.	2
18.	Технология консервирования мяса.	2
19.	Технология содержания подсосных свиноматок	4
20.	Содержание и выращивание поросят-сосунов	4
21.	Технология содержания и кормления холостых и супоросных свиноматок.	4
22.	ГОСТы мясной продукции	2
23.	Убой свиней, разделка свиной туши, первичная переработка свинины.	2
24.	Созревание мяса, дефекты и пороки мяса.	2
25.	Изменения в мясе после убоя.	2
26.	Технология консервирования мяса.	4
27.	Хранение мяса и мясных продуктов.	2
28.	Технология, организация, содержание, кормление, воспроизводство.	4
29.	Генетические основы селекции свиней. Цель селекции. Селекционные признаки. Методы оценки и отбора свиней	1
30.	Породы свиней	1
31.	Конституция, телосложение свиней и их взаимосвязь с продуктивностью	1
32.	Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней	1
33.	Организация зоотехнического учета на ферме	2
34.	Чистопородное разведение. Скрещивание. Гибридизация.	2
35.	Оценка экстерьера живых свиней на ферме.	4
36.	Методы разведения свиней.	2
37.	Бонитировка свиней.	2
38.	Бонитировка свиноматок.	2
39.	Бонитировка хряков производителей.	2
40.	Бонитировка ремонтного молодняка.	2
41.	Мечение свиней.	2
42.	Воспроизводительные качества свиноматок и хряков производителей.	2
Итого		96

5.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Вильвер, М.С.Технология производства продукции свиноводства : Методические рекомендации к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная/ сост.М.С. Вильвер,Д.С. Брюханов. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 37 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00872.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

5.2 Вильвер, М.С.Технология производства продукции свиноводства: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная / сост. М.С. Вильвер,Д.С. Брюханов. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 42 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00871.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

5.3 Вильвер, М.С.Технология производства продукции свиноводства: Методические указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная / сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 26 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00870.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Основная:

7.1 Буяров, В. С. Современные технологии производства свинины / Буяров В.С., Михайлова О.А., Буяров А.В., Крайс В.В. - Москва: ОрелГАУ (Орловский государственный аграрный университет), 2014 - http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71454

7.2 Дарьин, А. И. Интенсивные технологии производства свинины : учебное пособие / А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 195 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131104>

Дополнительная:

7.3 Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>

8. РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://iuyprau.pdf>
2. Эбс «лань» – <http://e.lanbook.com>
3. Эбс «университетская библиотека онлайн» – <http://biblioclub.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Вильвер, М.С. Технология производства продукции свиноводства : Методические рекомендации к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная/ сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 37 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00872.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

9.2 Вильвер, М.С. Технология производства продукции свиноводства: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная / сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 42 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00871.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

9.3 Вильвер, М.С. Технология производства продукции свиноводства: Методические указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная / сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 26 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00870.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»
3. «Сельхозтехника»
4. «КонсультантПлюс»
5. Электронный каталог Института ветеринарной медицины

http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus

Программное обеспечение:

- Windows XP Home Edition OEM Software
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security
- Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro 11.0»
- Microsoft Windows PRO 10 Russian Academic OLP 1Licence NoLevel Legalization

GetGenuine

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебные аудитории № 14 и оснащенные оборудованием и техническими средствами для выполнения практических работ.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 38 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

Переносной мультимедийный комплекс, измерительные инструменты для оценки экстерьера, приборы для прижизненного определения толщины шпика, муляжи животных.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	13
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	13
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	14
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	14
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости	15
4.1.1. Устный опрос на практическом занятии	15
4.1.2. Тестирование	16
4.1.3. Собеседование	18
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	19
4.2.1. Зачет с оценкой	19
4.2.2. Курсовая работа	34

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ОПК-4 способен реализовать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 1. ОПК 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней, и переработке свинины (Б1.О.30, ОПК-4 - 3.1).	Обучающийся должен уметь составлять циклограмму движения животных с участка на участок, оставлять план случек и опоросов, оборот стада в хозяйстве; комплексно оценивать племенные и продуктивные качества проводить бонитировку свиней, рассчитывать индексы племенной ценности свиней) (Б1.О.30, ОПК-4 –У.1).	Обучающийся должен владеть методикой расчётов основных технологических параметров производства; составления плана племенной работы (Б1.О.30, ОПК-4 –Н.1)	Устный опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Зачет с оценкой, курсовая работа

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД – 1. ОПК - 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.30, ОПК-4-3.1	Обучающийся не знает основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней, и переработке свинины	Обучающийся слабо знает основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней, и переработке свинины	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней, и переработке свинины	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает основные параметры производства свинины, последовательность технологического процесса и разные технологии выращивания и воспроизводства свиней; технологические операции по приготовлению кормов для свиней, и переработке свинины
Б1.О.30, ОПК-4–У.1	Обучающийся не умеет составлять циклограмму движения животных с участка на участок, оставлять план случек и опоросов, оборот стада в хозяйстве; комплексно	Обучающийся слабо умеет составлять циклограмму движения животных с участка на участок, оставлять план случек и опоросов,	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет составлять циклограмму движения животных с участка на участок, оставлять план случек и	Обучающийся умеет составлять циклограмму движения животных с участка на участок, оставлять план случек и опоросов,

	оценивать племенные и продуктивные качества проводить бонитировку свиней, рассчитывать индексы племенной ценности свиней)	оборот стада в хозяйстве; комплексно оценивать племенные и продуктивные качества проводить бонитировку свиней, рассчитывать индексы племенной ценности свиней)	опоросов, оборот стада в хозяйстве; комплексно оценивать племенные и продуктивные качества (проводить бонитировку свиней, рассчитывать индексы племенной ценности свиней)	оборот стада в хозяйстве; комплексно оценивать племенные и продуктивные качества (проводить бонитировку свиней, рассчитывать индексы племенной ценности свиней)
Б1.О.30, ОПК-4–Н.1	Обучающийся не владеет методикой расчётов основных технологических параметров производства составления плана племенной работы	Обучающийся слабо владеет методикой расчётов основных технологических параметров производства составления плана племенной работы	Обучающийся владеет методикой расчётов основных технологических параметров производства; составления плана племенной работы	Обучающийся свободно владеет методикой расчётов основных технологических параметров производства; составления плана племенной работы

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

3.1 Вильвер, М.С. Технология производства продукции свиноводства : Методические рекомендации к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная/ сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. – Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 37 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00872.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

3.2 Вильвер, М.С. Технология производства продукции свиноводства: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная / сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 42 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00871.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

3.3 Вильвер, М.С. Технология производства продукции свиноводства: Методические указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат. Форма обучения – очно-заочная / сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 26 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00870.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, по дисциплине «Технология производства продукции свиноводства», 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

3.4 Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Вильвер, М.С. Технология производства продукции свиноводства: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат академический. Форма обучения – очно-заочная / сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 42 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00871.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>)

заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1. Биологические и хозяйственные особенности свиней. Цели производства свинины. Дайте определение ахлоргидрии. Какими свойствами обладает молозиво свиней. Какого элемента нет в молоке свиноматок.	ИД – 1. ОПК - 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
2.	Тема 2. Откормочные и мясные качества свиней. Основные понятия скороспелость, среднесуточный прирост, затраты корма на килограмм прироста живой массы, убойный выход, убойная масса, длина туши, толщина шпика, площадь «мышечного глазка», масса задней трети полутуши, соотношение мясо : сало : кости.	
3.	Тема 3. Оценка мясо сальных качеств свиней. Факторы, определяющие интенсивный откорм свиней и качества свинины. Факторы, определяющие интенсивный откорм свиней и качества свинины. Цель мясного и беконного откормов.	
4.	Тема 4. Химический состав мяса. Охарактеризуйте основные ткани мяса. Назовите физический и химический состав мяса свиней. Назовите факторы, влияющие на качество и питательную ценность мяса. Какие изменения происходят в морфологическом и химическом составе мяса при заболеваниях свиней? Как влияет кормление на качество мяса? Роль экстрактивных веществ, витаминов, макро- и микроэлементов.	
5.	Тема 5. Пороки мяса. Перечислите какие существуют дефекты туш? Какие встречаются патогенные для организма человека микроорганизмы? Расскажите какие процессы возникают при нарушении условий и срока хранения?	
6.	Тема 6. Технология кишечного и эндокринного сырья. Какие операции включает в себя обработка всех видов кишок, выпускаемых в виде фабрикатов. На какие 4 калибра подразделяют черевы фабрикат и сколько у них	
7.	Тема 7. Способы консервирования мясного сырья. Что такое обжаривание. Что означает термин «бланширование». Как хранят мясные консервы.	
8.	Тема 8. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. 1. Кем осуществляется государственный контроль и надзор за соблюдением требований? Назовите объекты государственного контроля. Какие полномочия органов государственного контроля (надзора)?	
9.	Тема 9. ГОСТы мясной продукции. Какие методы используют для определения микроорганизмов в мясе и мясных продуктах? Как классифицируется мясная продукция? Какие вы знаете ГОСТы на мясную продукцию? Назовите группы мясной продукции. Назовите категории мясной продукции.	
10.	Тема 10. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Понятия длина туши, толщина шпика, площадь мышечного глазка, масса задней трети полутуши. Убойный вес, масса туши и выход туши.	

11.	Тема 11. Транспортировка свиней. Подготовка свиней к убою. Технология убоя свиней,основные понятия, необходимая документация.Способы обработки туш. Предубойное содержание свиней. Стандарты для свиней, предназначенных для убоя.	
12.	Тема 12. Технология консервирования мяса. Основные принципы и методы консервирования мяса. Охлаждение мяса. Химический состав и энергетическая ценность наиболее распространенных консервов. Товароведение и хранение мяса и мясных товаров.	
13.	Тема 13. Конституция, телосложение свиней и их взаимосвязь с продуктивностью. Перечислить конституциональные типы и дать их краткую характеристику. Дать словесное описание типа конституции 2–3 свиноматок при посещении свинофермы учебного хозяйства или сельхозпредприятия.	
14.	Тема 14. Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней. Освоить методику контрольного откорма свиней и оценки хряков и маток по потомству методом контрольного откорма.	
15.	Тема 15. Организация зоотехнического учета на ферме. Понятие зоотехнического учета на товарной и племенной фермах. Формы зоотехнического учета. Ключ для проведения нумерации. Первичные документы.	
16.	Тема 16. Чистопородное разведение. Скрещивание. Гибридизация. Методы отбора и подбора, разведением по линиям и семействам. Методы скрещивания. Понятия о гибридизации.	

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - 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, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - 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, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются разведением 1. мясных свиней 2. сальных свиней 3. универсального направления продуктивности 4. молочных свиней	ИД – 1. ОПК – 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
2.	Поточная технология характеризуется 1. ритмичностью, регулярностью, последовательностью 2. комплексностью, слаженностью, сосредоточенностью 3. мощностью, организованностью, экономичностью 4. размерами, объёмами, современностью	
3.	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	
4.	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	
5.	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	
6.	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	
7.	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	
8.	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	
9.	При ритмичном (круглогодом) использовании хряка - производителя его используют с интенсивностью 1 садка каждые ___ дня (дней) 1. 2	

	2.3 3.4 4.5	
10.	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	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания(% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.1.3. Собеседование

3.5 Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Вильвер, М.С. Технология производства продукции свиноводства: Методические указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Уровень высшего образования – бакалавриат академический. Форма обучения – очно-заочная / сост. М.С. Вильвер, Д.С. Брюханов. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 26 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00870.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2842>) заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 1. Введение	
	Состояние и перспективы развития свиноводства. Достижения в мясном свиноводстве.	ИД – 1. ОПК – 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
2.	Раздел 2. Биологические особенности	
	Биологические особенности свиней. Особенности питания и пищеварения, возрастные особенности, особенности воспроизводства, поведения. Биологические особенности в связи с продуктивностью свиней, эффективностью их улучшения методом селекции и в связи с принятием технологических решений. Хозяйственные и продуктивные особенности свиней. Особенности продуктивности и хозяйственного использования свиней. Показатели	ИД – 1. ОПК – 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной

	продуктивности свиней.	деятельности
3.	Раздел 3. Технология производства и переработки свинины	
	Экономическое значение интенсивного использования свиноматок. Биология воспроизводства. Определение маток в охоте и время осеменения свиноматок. Стимуляция охоты и её значение при использовании в свиноводстве. Подготовка свиноматок к осеменению или случке. Технология содержания и кормления холостых свиноматок. Критические периоды супоросности. Конструкция станков для холостых и условно-супоросных свиноматок. Требования к помещениям, полам, микроклимату. Основные технологические операции, осуществляемые в период подготовки свиноматок к осеменению, в период осеменения и после него.	ИД – 1. ОПК – 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности
Раздел 4. Селекционно-племенная работа		
4.	Понятие селекционной работы и ее связь с племенной работой. Отбор как фактор генетического улучшения стад свиней. Мероприятия по племенной работе необходимые для успешной селекции и генетического улучшения свиней. Генетические основы селекции. Экономические проблемы селекции свиней. Использование компьютерной техники, сбор, хранение, обработка и передача информации, экспертные и аналитические системы. Значение и методы идентификации свиней. Племенной учет в свиноводческих хозяйствах.	ИД – 1. ОПК – 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - 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, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - 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, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет с оценкой

Зачёт с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачёта обучающемуся выставляется оценка.

Зачёт с оценкой проводится в форме опроса по вопросам, заданным преподавателем. Перечень вопросов для зачёта утверждается на заседании кафедры и подписывается заведующим кафедрой. Зачёт с оценкой проводится в период зачетной сессии, предусмотренной учебным планом. Зачёт с оценкой начинается в указанное в расписании время и проводится в отведенной для этого аудитории, указанной в расписании.

Аттестационное испытание по дисциплине в форме зачёта с оценкой обучающиеся проходят в соответствии с расписанием сессии, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, форма испытания, время и место проведения консультации, ФИО преподавателя. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Вопросы к зачёту с оценкой составляются на основании действующей рабочей программы дисциплины, и доводятся до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала сессии.

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения декана не допускается. В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Оценка за зачёт выставляется преподавателем в зачётно-экзаменационную ведомость в сроки, установленные расписанием зачётов. Оценка в зачётную книжку выставляется в день аттестационного испытания. Для проведения аттестационного мероприятия ведущий преподаватель лично получает в деканате зачётно-экзаменационные ведомости. После окончания зачёта с оценкой преподаватель в тот же день сдает оформленную ведомость в деканат факультета.

При проведении устного аттестационного испытания в аудитории не должно находиться более восьми обучающихся на одного преподавателя.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой дисциплины, а также с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой и непрограммируемыми калькуляторами. Время подготовки ответа при сдаче зачёта в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут. При подготовке к устному зачёту обучающийся, как правило, ведёт записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачёта) сдаётся преподавателю.

Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на дополнительные вопросы с соответствующим продлением времени на подготовку.

Если обучающийся явился на зачёт с оценкой, и, отказавшись от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в аттестационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования, преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на занятиях.

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачётно-экзаменационную ведомость и зачётную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачётно-экзаменационную ведомость и в зачётные книжки.

Обучающимся, не сдавшим зачёт с оценкой в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачёта с оценкой определяются приказом ректора Университета.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачёт с оценкой в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения деканата и досрочная сдача зачёта с оценкой с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, могут сдавать зачёты с оценкой в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none"> 1. Значение свиноводства в обеспечении населения продовольствием и сырьём 2. Состояние и перспективы развития свиноводства в мире 3. Состояние и перспективы развития свиноводства в России 4. Основные направления развития свиноводства и пути их достижения 5. Биологические особенности новорожденных поросят 6. Биологические особенности роста и развития свиней 7. Биологические особенности воспроизводства свиней 8. Биологические особенности питания и пищеварения свиней 9. Биологические особенности строения молочной железы и вскармливания поросят молоком 10. Биологические особенности поведения свиней. Высшая нервная деятельность свиней 11. Значение оценки телосложения свиней 12. Экстерьер и конституция свиней 13. Стати, характеризующие воспроизводительные способности хряков и свиноматок, их строение и недостатки развития 14. Стати, характеризующие крепость конституции и приспособленность свиней; их строение и недостатки развития 15. Стати, характеризующие продуктивность свиней; их строение и недостатки развития 16. Виды продуктивности свиней и их характеристика 17. Происхождение свиней 18. Производственная классификация пород свиней 19. Характеристика особенностей телосложения, продуктивности свиней разных типов 20. Характеристика пород свиней мясного (беконного) направления продуктивности 21. Характеристика пород свиней сального направления продуктивности 22. Характеристика пород свиней комбинированного направления продуктивности 23. Сибирская северная порода свиней 24. Украинская степная белая порода 25. Кемеровская порода 26. Литовская порода свиней 27. Порода дюрок 28. Крупная белая порода свиней России, её характеристика 29. Английская крупная белая порода 30. Ливенская порода свиней 31. Беркширская порода свиней 32. Белорусская чёрно-пёстрая порода свиней 33. Эстонская беконная порода свиней 34. Северокавказская порода свиней 35. Латвийская порода свиней, её характеристика 36. Миргородская порода свиней 37. Брейтовская порода свиней 38. Уржумская порода свиней 39. Отбор, подбор и методы разведения, применяемые в свиноводстве 40. Промышленное скрещивание в свиноводстве 41. Контрольный откорм в свиноводстве 42. Селекция свиней на стессоустойчивость и резистентность к болезням 43. Половая и физиологическая зрелость маток и хряков 44. Структура и оборот стада свиней 	<p style="text-align: center;">ИД – 1. ОПК – 4 Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности</p>

<p>45. Половой цикл свиноматки. Методы выявления свиноматок в охоте</p> <p>46. Стимуляция охоты свиноматок</p> <p>47. Сроки и кратность осеменения свиноматок</p> <p>48. Системы случек и опоросов. Планирование опоросов</p> <p>49. Факторы, влияющие на воспроизводительную способность свиноматок</p> <p>50. Интенсивное использование свиноматок и хряков-производителей</p> <p>51. Микроклимат свиноводческих помещений</p> <p>52. Промышленное производство свинины</p> <p>53. Технология содержания холостых, условно-супоросных и супоросных свиноматок</p> <p>54. Технология искусственного осеменения свиноматок</p> <p>55. Подготовка свиноматок к опоросу, организация опоросов</p> <p>56. Технология содержания подсосных свиноматок с поросятами</p> <p>57. Причины гибели новорожденных поросят, повышение сохранности поросят в первые недели жизни</p> <p>58. Выращивание ремонтного молодняка</p> <p>59. Технология содержания поросят на доращивании и откорме</p> <p>60. Технология содержания хряков-производителей</p> <p>61. Кормление свиней</p> <p>62. Подготовка кормов к скармливанию</p> <p>63. Мясной откорм свиней</p> <p>64. Беконный откорм свиней</p> <p>65. Откорм свиней до жирных кондиций</p> <p>66. Профилактика стрессов свиней</p> <p>67. Влияние стрессов на продуктивность</p> <p>68. Факторы, влияющие на откорм свиней и качество свинины</p> <p>69. Основные элементы промышленной технологии производства свинины</p> <p>70. Преимущества поточной технологии производства свинины</p> <p>71. Одно-, двух- и трехфазная технология содержания и выращивания свиней</p> <p>72. Характеристика основных технологических параметров производства: ритм, технологическая группа, секция, участок, цех, санразрыв, принцип «пусто-занято»</p> <p>73. Моцион, его значение, организация на ферме и комплексе</p> <p>74. Транспортировка и подготовка свиней к убою</p> <p>75. Классификация и технологические схемы продуктов из свинины</p> <p>76. Государственные стандарты на продукцию.</p> <p>77. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).</p> <p>78. Методы определения упитанности свиней.</p> <p>79. ГОСТы на полуфабрикаты.</p> <p>80. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).</p> <p>81. Машины и оборудование в мясном производстве.</p> <p>82. ГОСТы мясной продукции.</p> <p>83. Виды колбасных изделий, упаковочные и вязочные материалы.</p> <p>84. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий.</p> <p>85. Вынужденный убой.</p> <p>86. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.</p> <p>87. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации.</p> <p>88. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика.</p> <p>89. Ассортимент выпускаемой продукции.</p> <p>90. Значение мясоперерабатывающей промышленности.</p>	
--	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности неприципиального 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.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Тестовые задания по дисциплине

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<p>1. На транспортируемых животных выписывают ветеринарное удостоверение формы</p> <p>1. 1</p> <p>2. 2</p> <p>3. 3</p> <p>4. 4</p> <p>2. Для предупреждения транспортных и предубойных стрессов применяют</p> <p>1. антибиотики</p> <p>2. обезболивающие вещества</p> <p>3. адаптогены</p> <p>4. аллергены</p> <p>3. Слабо механизированное предприятие по переработке животных на мясо с незаконченным производственным циклом</p> <p>1. хладобойня</p> <p>2. скотобаза</p> <p>3. мясокомбинат</p> <p>4. бойня</p> <p>4. Предубойная выдержка для свиней составляет _____ часа (ов)</p> <p>1. 6</p> <p>2. 12</p> <p>3. 18</p> <p>4. 24</p> <p>5. Во время предубойной выдержки животных</p> <p>1. не кормят и не дают воду</p> <p>2. кормят, но не дают воду</p> <p>3. кормят только концентрированными кормами</p> <p>4. не кормят, но дают воду</p> <p>6. Синдром нарушенного сознания, характеризующийся значительным повышением порога восприятия всех внешних раздражителей и сонливостью, а также замедленным образованием ассоциаций, затруднением их течения</p> <p>1. сонливость</p> <p>2. ступор</p> <p>3. Кома</p>	<p>ИД – 1. ОПК – 4</p> <p>Реализует современные технологии и обосновывает их применение в профессиональной деятельности</p>

4. оглушение

7. 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

8. Оптимальное напряжение тока при оглушении свиней должна быть ___ В

1. 0-12
2. 12-50
3. 50-100
4. 220-380

9. Для обескровливания перерезают

1. сонную артерию
2. язычную артерию
3. внутреннюю сонную артерию
4. коронарные артерии

10. Кровь на пищевые цели собирают с помощью

1. шприца
2. трубки
3. полого ножа
4. иглы

11. Кровь на пищевые цели собирают из

1. левого предсердия
2. правого предсердия
3. сонной артерии
4. яремной вены

12. В качестве стабилизатора для предотвращения свертывания крови используют

1. уксусную кислоту
2. крахмал
3. сахар
4. поваренную соль

13. Процесс разделки туш свиней производят (выберите все верные ответы)

1. в шкуре
2. обдираем
3. без шкуры
4. крупонированием
5. оципыванием
6. обрезанием

14. Убой свиней разрешен при заболеваниях

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

15. 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

16. При нарушении условий хранения, резких колебаниях температуры и влажности

<p>воздуха, недостаточном охлаждении туш, этот порок мяса вызывают устойчивые к низким температурам слизеобразующие микроорганизмы (микрококки, молочнокислые бактерии, дрожжи и др.), которые хорошо развиваются даже при температуре 0 °С</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. загар 2. закисание 3. ослизнение 4. плеснивание <p>17. 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.)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание <p>18. мяса вызывают кислотообразующие бактерии, если мясо плохо обескоровлено, влажное или хранится при высоких температурах. Оно размягчается, приобретает серый цвет с неприятным кислым запахом. На таком мясе интенсивно развиваются плесень и слизеобразующие бактерии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание <p>19. 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 воздухонепроницаемой таре. При этом оно становится коричнево-красным или сероватым с зеленоватым оттенком, появляется сильный кислый запах</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание <p>20. Процесс распада белков, обусловленный жизнедеятельностью гнилостных микроорганизмов в условиях высокой температуры, влажности и доступе кислорода, называется мяса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. гниение 2. закисание 3. ослизнение 4. плеснивание <p>21. 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</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. охлажденное 2. парное 3. мороженное 4. остывшее <p>22. Мясо, имеющее температуру в толще мышц у костей от 0 до +4°С, 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</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. охлажденное 2. парное 3. мороженное 4. остывшее <p>23. Мясо, подвергшееся замораживанию в морозильных камерах или в естественных условиях до температуры в толще мышц у костей не выше — 6°С, называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. охлажденное 	
---	--

<p>2. парное 3. мороженное 4. остывшее</p> <p>24. Признак доброкачественности остывшего мяса 1. корочка подсыхания 2. ямка при надавливании пальцем не выравнивается 3. поверхность равномерно влажная 4. неприятный запах</p> <p>25. 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</p> <p>26. 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</p> <p>27. 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</p> <p>28. 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</p> <p>29. К технологическим показателям качества мяса относятся (выберите все верные ответы) 1. рН 2. консистенция 3. содержание макроэлементов 4. состояние жира 5. запах 6. содержание лекарственных веществ 7. влажность</p> <p>30. К санитарно – гигиеническим показателям качества относят 1. запах 2. отсутствие нитратов 3. содержание макроэлементов 4. рН</p> <p>31. 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</p> <p>32. Совокупность технологических процессов, влияющие на качество готовых мясных продуктов 1. вид, порода, пол</p>	
--	--

<p>2. посмертное окоченение, глубокий автолиз, гемолиз</p> <p>3. посол, варка, обжарка</p> <p>4. температура, влажность, сроки хранения</p> <p>33. Послеубойные факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов</p> <p>1. вид, порода</p> <p>2. посмертное окоченение, глубокий автолиз</p> <p>3. посол, варка</p> <p>4. температура, влажность</p> <p>34. Цвет мяса обусловлен наличием красящего вещества, называемого</p> <p>1. миозин</p> <p>2. актин</p> <p>3. миоглобин</p> <p>4. миофибрилл</p> <p>35. Незаменимой аминокислотой является</p> <p>1. фенилалонин</p> <p>2. глицин</p> <p>3. тирозин</p> <p>4. цистин</p> <p>36. Заменяемой аминокислотой является</p> <p>1. метионин</p> <p>2. глютаминовая кислота</p> <p>3. лизин</p> <p>4. триптофан</p> <p>37. Пищевая ценность мяса зависит от</p> <p>1. энергии, которая высвобождается из продукта в процессе биологического окисления</p> <p>2. нежности и сочности мяса</p> <p>3. содержания в нем белков, жиров и углеводов</p> <p>4. качества белковых соединений, их переваримости</p> <p>38. Установите последовательность в химическом составе свинины в порядке убывания компонентов (1,3,2,4)</p> <p>1. вода</p> <p>2. жиры</p> <p>3. белки</p> <p>4. минеральные вещества</p> <p>39. Мясные туши характеризуются следующим выходом мяса в туше, %</p> <p>1. 41-50</p> <p>2. 58-65</p> <p>3. 66 - 70</p> <p>4. 71 -75</p> <p>40. Самая ценная часть туши свиньи</p> <p>1. рулька</p> <p>2. лопатка</p> <p>3. корейка</p> <p>4. брюшина</p> <p>41. Дефект мяса - PSE характеризуется</p> <p>1. красным цветом, твердой консистенцией</p> <p>2. бледным цветом, мягкой консистенцией</p> <p>3. красным цветом, мягкой консистенцией</p> <p>4. розовым цветом, упругой консистенцией</p> <p>42. Дефект мяса - DFD характеризуется</p> <p>1. красным цветом, твердой консистенцией</p> <p>2. бледным цветом, мягкой консистенцией</p> <p>3. бледным цветом, твердой консистенцией</p> <p>4. красным цветом, мягкой консистенцией</p>	
---	--

43. 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
44. 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
45. Наиболее богата свинина минеральным элементом
1. кальцием
 2. калием
 3. магнием
 4. железом
46. К пищевым субпродуктам не относят
1. уши
 2. хвост
 3. плоды
 4. конечности
47. К техническим субпродуктам относят (выберите все правильные ответы)
1. рога
 2. мозги
 3. щетина
 4. селезенка
 5. перо
 6. сердце
48. К субпродуктам 1-й категории относят
1. желудок, легкие
 2. ноги, трахею
 3. уши, селезенку
 4. язык, почки
49. К субпродуктам 2-й категории относят
1. мясную обрезь
 2. вымя
 3. сердце
 4. путовый сустав
50. Жировая ткань, получаемая при разделке туш, обработке кишок и субпродуктов
1. курдюк
 2. здор
 3. жир-сырец
 4. шпик
51. Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка
1. кишечный жир
 2. брыжеечный жир
 3. мездровый жир
 4. сальник
52. В комплект свиного кишечного сырья не входит
1. трахея
 2. черева
 3. глухарка
 4. мочевого пузыря
53. Стабилизатором не является

<p>1. фибризол 2. лимоннокислый натрий 3. фосфорнокислый натрий 4. марганцово-кислый калий</p> <p>54. К свиному кожевенному сырью относят 1. опоек 2. крупоны 3. яловку 4. выросток</p> <p>55. К химическому способу консервирования мяса относят 1. сушку 2. замораживание 3. копчение 4. посол</p> <p>56. Охлаждение мяса происходит при температуре ...°С 1. от 0 до -4 2. от+4 до 0 3. от + 8 до +4 4. от -8 до -4</p> <p>57. В соответствии с правилами по хранению подмороженного мяса его срок хранения составляет _____ суток 1. 12 2. 30 3. 90 4. 120</p> <p>58. 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. стерилизация 3. опалка 4. ошпарка</p> <p>59. Температура пастеризации _____°С 1. 25-45 2. 45-55 3. 55-75 4. 75-100</p> <p>60. Температура горячего копчения _____°С 1. 35-45 2. 45-55 3. 55-65 4. 65-75</p> <p>61. Посол мяса бывает (выберите все верные ответы) 1. сухой 2. влажный 3. мокрый 4. смешанный 5. холодный 6. горячий</p> <p>62. 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</p>	
--	--

<p>4. крови, мозга, костей, связок, паховых лимфоузлов</p> <p>63. Туши свиней обязательно исследуют на</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. трихенелез 2. цирроз 3. атрофию 4. бруцеллез <p>64. По упитанности свинину подразделяют на</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). <p>65. Свиной жир имеет _____ сорта (ов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 2. 3 3. 4 4. 5 <p>66. Мясная свинина получается при убое свиней после откорма в ____ месяцев</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 6 2. 8 3. 9 4. 10 <p>67. При мясном откорме поросят убивают массой _____ кг</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 110-120 2. 130-150 3. 150-170 4. 160-180 <p>68. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются разведением</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мясных свиней 2. сальных свиней 3. универсального направления продуктивности 4. молочных свиней <p>69. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются получением свиных туш с содержанием мяса _____%</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. менее 55 2. 55-59 3. более 60 4. более 70 <p>70. Вареные колбасы – это изделия</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>71. Варено – копченые колбасы – это изделия</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	
---	--

<p>копчению, варке, вторичному копчению и сушке</p> <p>72. Сырокопченые колбасы – это изделия</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>73. Полукопченые колбасы – это изделия</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>74. Влагоемкость мяса – это признак характеризующий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. качество 2. питательность 3. свежесть 4. консистенцию <p>75. При выработке ливерных колбас сырье не подвергают</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. нитритному посолу 2. тепловой обработке 3. бланшировке 4. вымачиванию <p>76. Кровяная колбаса рекомендуется при</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. авитаминозе 2. интоксикациях 3. анемии 4. аллергии <p>77. При производстве зельцев сырье должно содержать большое количество</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. жира 2. белка 3. коллагена 4. воды <p>78. К мелкокусковым полуфабрикатам относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. гуляш 2. котлеты натуральные 3. лопатки 4. грудинку <p>79. Посолочный ингредиент при производстве колбас (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. NaCl 2. NaNO₃ 3. H₂O 4. NaNO₂ 5. Na₂O 6. HCl <p>80. Для придания колбасным продуктам розово-красной окраски применяют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. нитрит натрия 2. хлорид Натрия 3. глютамат Натрия 4. пищевой краситель 	
--	--

<p>81. Для копчения мяса используют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. опила плодовых деревьев 2. жидкий дым 3. опила сосны, ели 4. древесный уголь <p>82. Участок кишечной оболочки не обработанный дымовым газом называют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. отеком 2. слипом 3. морщинистостью 4. лопнувшей оболочкой <p>83. При копчении в продукте накапливаютсявещества обладающие бактерицидным действием</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органические 2. нейтральные 3. канцерогенные 4. фенольные <p>84. Сублимационная сушка - это</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>85. Осадка - это</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>86. Технология производства полукопченых колбас осуществляется в следующей последовательности (4,6,1,5,2,3,7)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. осадка 2. варка 3. остывание 4. обработка сырья 5. обжарка 6. куттерование 7. сушка <p>87. Для увеличения выхода готовой продукции путем регидрации используют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. шпик 2. хлеб 3. текстурат соевый 4. муку пшеничную <p>88. Существуют следующие категории стандартов (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. межрайонные стандарты 2. национальные стандарты ГОСТ Р 3. стандарты организаций 4. общероссийские классификаторы техника – экономической и социальной информации 5. паспорт 6. руководство пользователя <p>89. Национальные стандарты ГОСТ Р – это</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	
---	--

<p>4. совокупность правил выполнения работ по сертификации, её участников и правил функционирования системы сертификации в целом</p> <p>90. Технические условия – это документ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>91. К стандарту на с.-х. продукцию не относятся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. технические условия 2. технические требования 3. правила приемки 4. правила убоя <p>92. Классифицирующий индекс сельского хозяйства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. А 2. С 3. В 4. Г <p>93. В соответствии с Классификатором государственных стандартов, отрасль свиноводство относится к классу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 2. 5 3. 7 4. 9 <p>94. Разработчиком национального стандарта является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. министр сельского хозяйства 2. президент 3. ветеринарный врач 4. любое лицо <p>95. Метод определения показателей качества продукции с помощью технических средств измерения называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органолептическим 2. измерительным 3. расчетным 4. регистрационным <p>96. Метод определения показателей качества продукции на основе обнаружения, регистрации и подсчета количества событий, явлений, объектов, называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органолептическим 2. измерительным 3. расчетным 4. регистрационным <p>97. Определение числовых значений показателей качества продукции – это ____ метод</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органолептический 2. измерительный 3. расчетный 4. регистрационный <p>98. Метод определения значений показателей качества продукции на основе комплекса информации, воспринимаемой органами чувств человека, называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органолептическим 2. измерительным 3. расчетным 4. регистрационным 	
--	--

<p>99. Существуют следующие формы подтверждения соответствия (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. добровольное 2. обязательное 3. характеристика 4. декларация 5. регламент 6. инструкция <p>100. Декларация выдается на срок... месяца (ев)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1-3 2. 3-6 3. 6-9 4. 9-12 и выше 	
---	--

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания(% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

1.2.2. Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Она позволяет оценить знания и умения, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система курсовой работы направлена на подготовку обучающегося к выполнению итоговой выпускной квалификационной работы.

Задание на курсовую работу выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсовой работы регламентируется графиком его сдачи и защиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться пределах от 20 до 30, а общий объем обязательной графической документации в листах формата А2.

Защита производится перед сформированной кафедрой комиссией, состоящей из двух человек с участием руководителя, и в присутствии обучающихся. Бакалавр коротко докладывает об основных решениях, принятых в процессе разработки, и отвечает на вопросы комиссии.

Оценка объявляется непосредственно после защиты курсовой работы, затем выставляется в ведомость защиты курсовой работы и зачетную книжку.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание КР полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы магистр правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.

Оценка 4 (хорошо)	Содержание КР полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы магистр правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах магистр исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание КР частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы магистр проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание КР частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите магистр демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Тематика курсовых работ

- 1.Технология выращивания поросят в период подсоса и на доращивании.
- 2.Технология отъёма и выращивания поросят после отъёма.
- 3.Технология содержания и кормления свиноматок в период опороса и подсоса.
- 4.Технология содержания и кормления свиноматок в период подготовки к осеменению, во время случки и начале супоросности.
- 5.Технология выращивания и оценки ремонтного молодняка для промышленного комплекса.
- 6.Технология содержания и кормления свиноматок в период супоросности.
- 7.Технология содержания и использования хряков – производителей.
- 8.Преимущества поточного и ритмичного производства свинины.
9. Ресурсосберегающие технологии в свиноводстве.
- 10.Технология подготовки поросят к отъёму.
- 11.Технология выращивания поросят после отъёма.
- 12.Преимущества и недостатки разных сроков отъёма поросят.
- 13.Изучить эффективность использования искусственного осеменения свиной.
- 14.Технология выращивания поросят в подсосный период.
- 15.Технология содержания и кормления поросят после отъёма.
- 16.Изучить эффективность искусственного осеменения свиной на ферме и комплексе.
- 17.Проблемы выращивания поросят на подсосе (падеж, болезни, иммунитет, питание и др).
- 18.Кормление и содержание поросят на подсосе.
- 19.Подготовка свиноматок к опоросу, кормления и содержание свиноматок во время опороса и в молочный период.
- 20.Технология содержания и кормления свиноматок в период подготовки к осеменению и в период случки.
- 21.Выращивание ремонтного молодняка (подготовка к случке, влияние условий содержания и кормления на приход свинок в охоту, на активность хрячков и т.д.).
- 22.Технология содержания и кормления свиноматок в начале, середине и конце супоросности.
- 23.Технология содержания и использования хряков – производителей.
- 24.Технология поточно-ритмичного производства свинины.
- 25.Преимущества раннего отъёма поросят.

26. Станочное оборудование для содержания подсосных свиноматок с поросятами при разных сроках отъёма.
27. Обосновать эффективность использования разных сроков отъёма поросят.
28. Эффективность использования искусственного осеменения свиней при поточной и туровой системах воспроизводства.
29. Проблемы выращивания поросят в подсосный период и методы их решения.
30. Технология кормления и содержания поросят после отъёма.
31. Эффективность искусственного осеменения свиней на ферме и комплексе.
32. Технология убоя свиней.
33. Технология первичной переработки свинины.
34. Способы консервирования мяса.
35. Технология производства вареных колбас.
36. Технология производства сырокопченых колбас.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
	замененных	новых	аннулированных				