

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

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института ветеринарной медицины

_____ С.В. Кабатов
«15» апреля 2021 г.

Кафедра Животноводства и птицеводства

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.31 СВИНОВОДСТВО

Направление подготовки **36.03.02 Зоотехния**

Профиль **Разведение и селекция сельскохозяйственных животных и птицы**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Троицк

2021

Рабочая программа дисциплины «Свиноводство» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.09.2017 г. № 972. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль - Разведение и селекция сельскохозяйственных животных и птицы.

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: Брюханов Д.С., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
Бочкарев А.К., ассистент

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на заседании кафедры Животноводства и птицеводства: протокол № 11 от 13.04.2021 г.

Заведующий кафедрой Матросова Ю.В. Матросова Ю.В., доктор сельскохозяйственных наук, доцент

Прошла экспертизу в Методической комиссии Института ветеринарной медицины, протокол №3 от 15.04.2021 г.

Председатель Методической комиссии Института ветеринарной медицины
Н.А. Журавель, кандидат ветеринарных наук, доцент

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

И.В. Шатрова

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	5
3	Объем дисциплины и виды учебной работы	5
3.1	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	7
4.1	Содержание дисциплины	7
4.2	Содержание лекций	8
4.3	Содержание лабораторных занятий	8
4.4	Содержание практических занятий	8
4.5	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	9
5	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	10
7	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	11
8	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	11
9	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	11
10	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	11
11	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	12
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	13
	Лист регистрации изменений	77

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологической.

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

Задачи дисциплины: изучить происхождение, хозяйственно-биологические особенности, конституцию, экстерьер и интерьер свиней; продукцию свиноводства и методы повышения продуктивности свиней; породы свиней; методы племенной работы; современные методы и приёмы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных; освоение технологий производства продукции свиноводства.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных	знания	Обучающийся должен знать биологические особенности свиней, экстерьер, интерьер, конституцию и их связь с продуктивностью, жизнеспособностью и племенной ценностью свиней. (Б1.О.31, ОПК-1 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь оценивать экстерьер и конституцию свиней для определения их племенной ценности. (Б1.О.31, ОПК-1 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами оценки экстерьера и конституции свиней для определения их племенной ценности. (Б1.О.31, ОПК-1 - Н.1)

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов	знания	Обучающийся должен знать классификацию продукции; породы свиней разного направления продуктивности; генетические основы селекции; современные методы и приёмы содержания и кормления свиней, учитывая их биологические особенности; технологии производства продукции; формирование мясной и сальной продуктивности свиней. (Б1.О.31, ОПК-2 - 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить анализ природных, хозяйственных и технологических условий племенной и товарной организации, разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности свиней. (Б1.О.31, ОПК-2 - У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами оценки продуктивности и качества продуктов, получаемых от свиней; современными методами и приёмами разведения, кормления и содержания; интенсивными технологиями производства продукции; проведением необходимых зоотехнических мероприятий, для создания оптимальных условий содержания с целью увеличению показателей продуктивности свиней (Б1.О.31, ОПК-2 - Н.2)

ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать структуру стада свиней в племенных и товарных хозяйствах; воспроизводительные качества свиней; биологию размножения, методы искусственное осеменение. (Б1.О.31, ОПК-4 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен выполнять расчёты основных технологических параметров производства (Б1.О.31, ОПК-4 - У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методикой расчета основных технологических параметров производства (Б1.О.31, ОПК-4 - Н.3)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Свиноводство» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 7 зачетных единиц (ЗЕТ), 252 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 5,6 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	96
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	34
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	50
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	12
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	129
Контроль	27
Итого	252

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		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Введение							
1.1.	Состояние и перспективы развития свиноводства. Цели производства.	4	2			2	х
Раздел 2. Биологические особенности свиней							
2.1.	Особенности роста, развития и пищеварения Биологические и хозяйственно-полезные качества свиней	4	2			2	х

2.2.	Биологические и хозяйственные особенности свиней. Цели производства свинины	4		2	4	2	x
2.3.	Выезд на ферму: знакомство с особенностями строения и поведения свиней	4		2		2	x
2.4.	Происхождение свиней. Место свиней в зоологической классификации.	4				4	x
2.5.	Признаки и отличительные особенности, наиболее полно характеризующие каждую породу свиней.	8				4	x
Раздел 3. Технология производства свинины							
3.1.	Интенсивное использование свиноматок	4	2		4	2	x
3.2.	Интенсивное использование хряков-производителей	4	2			2	x
3.3.	Технология содержания и кормления холостых и супоросных свиноматок	4	2			2	x
3.4.	Подготовка свиноматок к опоросу, организация опоросов	4	2			2	x
3.5.	Технология содержания подсосных свиноматок	4	2			2	x
3.6.	Содержание и выращивание поросят-сосунов	4	2			2	x
3.7.	Отъем поросят. Сроки отъема. Предпосылки для раннего отъема. Выращивание поросят-отъемышей	6	4			2	x
3.8.	Мясной и беконный откорм	4	2			2	x
3.9.	Изучение организации производства на свиноводческих комплексах с законченным циклом, репродукторных и откормочных хозяйств	4		2		2	x
3.10.	Расчёт необходимого количества свиноматок.	4		2		2	x
3.11.	Расчёт необходимого количества хряков для комплекса	4		2		2	x
3.12.	Расчёт необходимого количества поросят, ремонтного молодняка и взрослых свиней на откорме	4		2		2	x
3.13.	Расчет количества станков и площади помещений	4		2		2	x
3.14.	Разработка циклограммы движения свиней на свиноводческой ферме	4		2		2	x
3.15.	Расчет количества свиноматок, и молодняка для ферм с туровыми опоросами	4		2		2	x
3.16.	Расчет количества ремонтного молодняка при туровой системе	4		2		2	x
3.17.	План воспроизводства для свиноводческой фермы с туровыми опоросами	4		2		2	x
3.18.	План откорма для свиноводческой фермы	4		2		2	x
3.19.	Построение циклограммы движения животных на ферме при туровых опоросах	4		2		2	x
3.20.	Расчет основных технологических параметров для ферм и комплексов	6				6	x
3.21.	Механизация обеспечения микроклимата.	4				4	x
3.22.	Энергосберегающие системы микроклимата в свиноводстве.	4				4	x
3.23.	Механизация водоснабжения и поения свиней.	4				4	x
3.24.	Технология и механизация удаления навоза на комплексе	4				4	x
3.25.	Механизация приготовления кормов на комплексе.	8				4	x
Раздел 4. Селекционно-племенная работа							
4.1.	Генетические основы селекции свиней. Цель селекции. Селекционные признаки. Методы оценки и отбора свиней	6	4			2	x
4.2.	Чистопородное разведение. Скрещивание. Гибридизация	6	4			2	x
4.3.	Породы свиней	6	4			2	x

4.4.	Экстерьер и конституция свиней	4		2	4	2	x	
4.5.	Оценка развития свиней, индексы телосложения	4		2		2	x	
4.6.	Оценка экстерьера по фотографиям	4		2		2	x	
4.7.	Оценка экстерьера живых свиней на ферме	4		2		2	x	
4.8.	Методы оценки свиней	4		2		2	x	
4.9.	Бонитировка свиноматок	4		2		2	x	
4.10.	Бонитировка хряков производителей	4		2		2	x	
4.11.	Бонитировка ремонтного молодняка	4		2		2	x	
4.12.	Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней	4		2		2	x	
4.13.	Мечение свиней	4		2		2	x	
4.14.	Формы племенного учета	4		2		2	x	
4.15.	Воспроизводительные качества свиноматок и хряков производителей	4		2		2	x	
4.16.	Изучить руководство по проведению бонитировки свиней.	4				4	x	
4.17.	Бонитировка свиноматок, хряков-производителей и ремонтного молодняка	4				4	x	
4.18.	Изучение современных пород свиней	3				3	x	
4.19.	Рассчитать эффективность отбора свиней	4				4	x	
4.20.	Методика разработки перспективного плана племенной работы.	8				4	x	
	Контроль	27	x	x		x	x	27
	Итого	252	34	50		12	129	27

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

4.1. Содержание дисциплины

Раздел 1 Введение.

История развития свиноводства. Современное состояние и перспективы развития свиноводства. Современные методы содержания, организации труда, методы разведения и селекции, методы кормления. Современные достижения в использовании генетических методов, информационных технологий.

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.

Раздел 3 Технология производства 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 доращивания. Откорм мясной и беконный.

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	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Состояние и перспективы развития свиноводства. Цели производства	2	+
2	Особенности роста, развития и пищеварения. Биологические и хозяйственно-полезные качества свиней	2	+
3	Интенсивное использование свиноматок	2	+
4	Интенсивное использование хряков-производителей	2	+
5	Технология содержания и кормления холостых и супоросных свиноматок	2	+
6	Подготовка свиноматок к опоросу, организация опоросов	2	+
7	Технология содержания подсосных свиноматок	2	+
8	Содержание и выращивание поросят-сосунов	2	+
9	Отъем поросят. Сроки отъема. Предпосылки для раннего отъема. Выращивание поросят-отъемышей	4	+
10	Мясной и беконный откорм	2	+
11	Генетические основы селекции свиней. Цель селекции. Селекционные признаки. Методы оценки и отбора свиней	4	+
12	Чистопородное разведение. Скрещивание. Гибридизация	4	+
13	Породы свиней	4	+
Итого		34	10

4.3. Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены

4.4. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Биологические и хозяйственные особенности свиней. Цели производства свинины	2	+
2	Выезд на ферму: знакомство с особенностями строения и поведения свиней	2	+
3	Изучение организации производства на свиноводческих комплексах с законченным циклом, репродукторных и откормочных хозяйств	2	+
4	Расчёт необходимого количества свиноматок.	2	+
5	Расчёт необходимого количества хряков для комплекса	2	+
6	Расчёт необходимого количества поросят, ремонтного молодняка и взрослых свиней на откорме	2	+
7	Расчет количества станков и площади помещений	2	+
8	Разработка циклограммы движения свиней на свиноводческой ферме	2	+
9	Расчет количества свиноматок, и молодняка для ферм с туровыми опоросами	2	+
10	Расчет количества ремонтного молодняка при туровой системе	2	+
11	План воспроизводства для свиноводческой фермы с туровыми опоросами	2	+
12	План откорма для свиноводческой фермы	2	+
13	Построение циклограммы движения животных на ферме при туровых опоросах	2	+
14	Экстерьер и конституция свиней	2	+
15	Оценка развития свиней, индексы телосложения	2	+
16	Оценка экстерьера по фотографиям	2	+
17	Оценка экстерьера живых свиней на ферме	2	+
18	Методы оценки свиней	2	+
19	Бонитировка свиноматок	2	+
20	Бонитировка хряков производителей	2	+
21	Бонитировка ремонтного молодняка	2	+
22	Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней	2	+
23	Мечение свиней	2	+
24	Формы племенного учета	2	+

25	Воспроизводительные качества свиноматок и хряков производителей	2	+
	Итого	50	10

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	18
Подготовка к тестированию	15
Подготовка к собеседованию	9
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	53
Выполнение курсовой работы	25
Подготовка к зачёту	9
Итого	129

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Состояние и перспективы развития свиноводства. Цели производства.	2
2.	Особенности роста, развития и пищеварения Биологические и хозяйственно-полезные качества свиней	2
3.	Биологические и хозяйственные особенности свиней. Цели производства свинины	2
4.	Выезд на ферму: знакомство с особенностями строения и поведения свиней	2
5.	Происхождение свиней. Место свиней в зоологической классификации.	4
6.	Признаки и отличительные особенности, наиболее полно характеризующие каждую породу свиней.	4
7.	Интенсивное использование свиноматок	2
8.	Интенсивное использование хряков-производителей	2
9.	Технология содержания и кормления холостых и супоросных свиноматок	2
10.	Подготовка свиноматок к опоросу, организация опоросов	2
11.	Технология содержания подсосных свиноматок	2
12.	Содержание и выращивание поросят-сосунов	2
13.	Отъем поросят. Сроки отъема. Предпосылки для раннего отъема. Выращивание поросят-отъемышей	2
14.	Мясной и беконный откорм	2
15.	Изучение организации производства на свиноводческих комплексах с законченным циклом, репродукторных и откормочных хозяйств	2
16.	Расчёт необходимого количества свиноматок.	2
17.	Расчёт необходимого количества хряков для комплекса	2
18.	Расчёт необходимого количества поросят, ремонтного молодняка и взрослых свиней на откорме	2
19.	Расчет количества станков и площади помещений	2
20.	Разработка циклограммы движения свиней на свиноводческой ферме	2
21.	Расчет количества свиноматок, и молодняка для ферм с туровыми опоросами	2
22.	Расчет количества ремонтного молодняка при туровой системе	2
23.	План воспроизводства для свиноводческой фермы с туровыми опоросами	2
24.	План откорма для свиноводческой фермы	2
25.	Построение циклограммы движения животных на ферме при туровых опоросах	2
26.	Расчет основных технологических параметров для ферм и комплексов	6
27.	Механизация обеспечения микроклимата.	4
28.	Энергосберегающие системы микроклимата в свиноводстве.	4

29.	Механизация водоснабжения и поения свиней.	4
30.	Технология и механизация удаления навоза на комплексе	4
31.	Механизация приготовления кормов на комплексе.	4
32.	Генетические основы селекции свиней. Цель селекции. Селекционные признаки. Методы оценки и отбора свиней	2
33.	Чистопородное разведение. Скрещивание. Гибридизация	2
34.	Породы свиней	2
35.	Экстерьер и конституция свиней	2
36.	Оценка развития свиней, индексы телосложения	2
37.	Оценка экстерьера по фотографиям	2
38.	Оценка экстерьера живых свиней на ферме	2
39.	Методы оценки свиней	2
40.	Бонитировка свиноматок	2
41.	Бонитировка хряков производителей	2
42.	Бонитировка ремонтного молодняка	2
43.	Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней	2
44.	Мечение свиней	2
45.	Формы племенного учета	2
46.	Воспроизводительные качества свиноматок и хряков производителей	2
47.	Изучить руководство по проведению бонитировки свиней.	4
48.	Бонитировка свиноматок, хряков-производителей и ремонтного молодняка	4
49.	Изучение современных пород свиней	3
50.	Рассчитать эффективность отбора свиней	4
51.	Методика разработки перспективного плана племенной работы.	4
	Итого	129

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

5.1 Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01951.pdf>

5.2. Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 74 с. –Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01952.pdf>

5.3 Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 37 с. –Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01953.pdf>

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 Арнаутовский, И. Д. Племенное дело в свиноводстве : учебное пособие / И. Д. Арнаутовский. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 233 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137718>.

7.2 Свиноводство : учебное пособие / составитель Н. С. Баранова. — пос. Караваяво : КГСХА, 2019. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133655>.

Дополнительная:

7.3 Водяников, В. И. Основы интенсивного свиноводства (разведение, кормление и селекция) : учебное пособие / В. И. Водяников, В. В. Шкаленко. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 124 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/100793>.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yoypay.pf>
2. ЭБС «Лань» – <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <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 Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01951.pdf>

9.2. Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 74 с. –Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01952.pdf>

9.3 Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 37 с. –Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01953.pdf>

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. 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 (мерные палки, циркули, ленты)
- узи-сканер Sono Grader 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	15
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	17
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	19
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	19
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	20
4.1.1. Опрос на практическом занятии	20
4.1.2. Тестирование	23
4.1.3. Собеседование	28
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	30
4.2.1. Зачёт	30
4.2.2. Экзамен	45
4.2.3. Курсовая работа	73

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

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных	Обучающийся должен знать биологические особенности свиней, экстерьер, интерьер, конституцию и их связь с продуктивностью, жизнеспособностью и племенной ценностью свиней. (Б1.О.31, ОПК-1 - 3.1)	Обучающийся должен уметь оценивать экстерьер и конституцию свиней для определения их племенной ценности. (Б1.О.31, ОПК-1 - У.1)	Обучающийся должен владеть методами оценки экстерьера и конституции свиней для определения их племенной ценности. (Б1.О.31, ОПК-1 - Н.1)	Опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Зачет, экзамен, курсовая работа

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов	Обучающийся должен знать классификацию продукции; породы свиней разного направления продуктивности; генетические основы селекции; современные методы и приёмы содержания и кормления свиней, учитывая их биологические особенности; технологии производства продукции; формирование мясной и сальной продуктивности свиней. (Б1.О.31,	Обучающийся должен уметь проводить анализ природных, хозяйственных и технологических условий племенной и товарной организации, разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности свиней. (Б1.О.31, ОПК-2 - У.2)	Обучающийся должен владеть методами оценки продуктивности и качества продуктов, получаемых от свиней; современными методами и приёмами разведения, кормления и содержания; интенсивными технологиями производства продукции; проведением необходимых зоотехнических мероприятий, для создания оптимальных условий содержания	Опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Зачет, экзамен, курсовая работа

	ОПК-2 - 3.2)		с целью увеличению показателей продуктивности свиней (Б1.О.31, ОПК-2 - Н.2)		
--	--------------	--	--	--	--

ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Обучающийся должен знать структуру стада свиней в племенных и товарных хозяйствах; воспроизводительные качества свиней; биологию размножения, методы искусственное осеменение. (Б1.О.31, ОПК-4 - 3.3)	Обучающийся должен выполнять расчёты основных технологических параметров производства (Б1.О.31, ОПК-4 - У.3)	Обучающийся должен владеть методикой расчета основных технологических параметров производства (Б1.О.31, ОПК-4 - Н.3)	Опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Зачет, экзамен, курсовая работа

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.31, ОПК-1 - 3.1	Обучающийся не знает биологические особенности свиней, экстерьер, интерьер, конституцию и их связь с продуктивностью, жизнеспособностью и племенной ценностью свиней	Обучающийся слабо знает биологические особенности свиней, экстерьер, интерьер, конституцию и их связь с продуктивностью, жизнеспособностью и племенной ценностью свиней	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает биологические особенности свиней, экстерьер, интерьер, конституцию и их связь с продуктивностью, жизнеспособностью и племенной ценностью свиней	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает биологические особенности свиней, экстерьер, интерьер, конституцию и их связь с продуктивностью, жизнеспособностью и племенной ценностью свиней
Б1.О.31, ОПК-1 - У.1	Обучающийся не умеет оценивать экстерьер и конституцию свиней для определения их племенной ценности	Обучающийся слабо умеет оценивать экстерьер и конституцию свиней для определения их племенной ценности	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет оценивать экстерьер и конституцию свиней для определения их племенной ценности	Обучающийся умеет оценивать экстерьер и конституцию свиней для определения их племенной ценности
Б1.О.31, ОПК-1 - Н.1	Обучающийся не владеет методами оценки экстерьера и конституции свиней для определения их племенной ценности	Обучающийся слабо владеет методами оценки экстерьера и конституции свиней для определения их племенной ценности	Обучающийся с незначительными затруднениями владеет методами оценки экстерьера и конституции свиней для определения их племенной ценности	Обучающийся свободно владеет методами оценки экстерьера и конституции свиней для определения их племенной ценности

ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.31, ОПК-2 - 3.2	Обучающийся не знает классификацию продукции; породы свиней разного направления продуктивности; генетические основы селекции; современные методы и приёмы содержания и кормления свиней, учитывая их биологические особенности; технологии производства продукции; формирование мясной и сальной продуктивности свиней	Обучающийся слабо знает классификацию продукции; породы свиней разного направления продуктивности; генетические основы селекции; современные методы и приёмы содержания и кормления свиней, учитывая их биологические особенности; технологии производства продукции; формирование мясной и сальной продуктивности свиней	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает классификацию продукции; породы свиней разного направления продуктивности; генетические основы селекции; современные методы и приёмы содержания и кормления свиней, учитывая их биологические особенности; технологии производства продукции; формирование мясной и	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает классификацию продукции; породы свиней разного направления продуктивности; генетические основы селекции; современные методы и приёмы содержания и кормления свиней, учитывая их биологические особенности; технологии производства продукции;

			сальной продуктивности свиней	формирование мясной и сальной продуктивности свиней
Б1.О.31, ОПК-2 - У.2	Обучающийся не умеет проводить анализ природных, хозяйственных и технологических условий племенной и товарной организации, разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности свиней	Обучающийся слабо умеет проводить анализ природных, хозяйственных и технологических условий племенной и товарной организации, разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности свиней	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить анализ природных, хозяйственных и технологических условий племенной и товарной организации, разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности свиней	Обучающийся умеет проводить анализ природных, хозяйственных и технологических условий племенной и товарной организации, разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности свиней
Б1.О.31, ОПК-2 - Н.2	Обучающийся не владеет методами оценки продуктивности и качества продуктов, получаемых от свиней; современными методами и приёмами разведения, кормления и содержания интенсивными технологиями производства продукции проведением необходимых зоотехнических мероприятий, для создания оптимальных условий содержания с целью увеличению показателей продуктивности свиней	Обучающийся слабо владеет методами оценки продуктивности и качества продуктов, получаемых от свиней; современными методами и приёмами разведения, кормления и содержания интенсивными технологиями производства продукции проведением необходимых зоотехнических мероприятий, для создания оптимальных условий содержания с целью увеличению показателей продуктивности свиней	Обучающийся с незначительными затруднениями владеет методами оценки продуктивности и качества продуктов, получаемых от свиней; современными методами и приёмами разведения, кормления и содержания; интенсивными технологиями производства продукции; проведением необходимых зоотехнических мероприятий, для создания оптимальных условий содержания с целью увеличению показателей продуктивности свиней	Обучающийся свободно владеет методами оценки продуктивности и качества продуктов, получаемых от свиней; современными методами и приёмами разведения, кормления и содержания; интенсивными технологиями производства продукции; проведением необходимых зоотехнических мероприятий, для создания оптимальных условий содержания с целью увеличению показателей продуктивности свиней

ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.31, ОПК-4 - 3.3	Обучающийся не знает структуру стада свиней в племенных и товарных хозяйствах; воспроизводительные качества свиней; биологию размножения, методы	Обучающийся слабо знает структуру стада свиней в племенных и товарных хозяйствах; воспроизводительные качества свиней; биологию размножения, методы	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает структуру стада свиней в племенных и товарных хозяйствах; воспроизводительные	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает структуру стада свиней в племенных и товарных хозяйствах;

	искусственное осеменение	искусственное осеменение	качества свиней; биологию размножения, методы искусственное осеменение	воспроизводительны е качества свиней; биологию размножения, методы искусственное осеменение
Б1.О.31, ОПК-4 - У.3	Обучающийся не умеет выполнять расчёты основных технологических параметров производства	Обучающийся слабо умеет выполнять расчёты основных технологических параметров производства	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет выполнять расчёты основных технологических параметров производства	Обучающийся умеет выполнять расчёты основных технологических параметров производства
Б1.О.31, ОПК-4 - Н.3	Обучающийся не владеет методикой расчета основных технологических параметров производства	Обучающийся слабо владеет методикой расчета основных технологических параметров производства	Обучающийся с незначительными затруднениями владеет методикой расчета основных технологических параметров производства	Обучающийся свободно владеет методикой расчета основных технологических параметров производства

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 Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>

3.2. Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 74 с. –Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>

3.3 Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 37 с. –Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>

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 «Свиноводство», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1. Опрос на практическом занятии

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: Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 74 с. –Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>) 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 1. Для чего разводят свиней? 2. На какие три группы делят породы свиней? 3. Основные хозяйственные особенности свиней. 4. Основные биологические особенности свиней.	ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов
2.	Тема 2 Особенности строения и поведения свиней 1. Назовите стати тела и их расположение. 2. Охарактеризуйте стати тела: их форму, развитие и отклонение от желательного развития. 3. Назовите дефекты строения тела свиней. 4. Особенности поведения свиней.	ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
3.	Тема 3 Изучение организации производства на свиноводческих комплексах с законченным циклом, репродукторных и откормочных хозяйств 1. Организации производства на свиноводческих комплексах с законченным циклом. 2. Организации производства на свиноводческих комплексах репродукторных хозяйств. 3. Организации производства на свиноводческих комплексах откормочных хозяйств.	
4.	Тема 4 Расчёт необходимого количества свиноматок. 1. Определение размера технологических групп свиней 2. Дать определение супоросным свиноматкам? 3. Дать определение подсосным свиноматкам? 4. Дать определение холостым свиноматкам? 5. Дать определение условно-супоросным свиноматкам?	
5.	Тема 5 Расчёт необходимого количества хряков для комплекса 1. Формула для расчета количества хряков-производителей на ферме. 2. Дать определение хрякам-производителям. 3. Расчет количества хряков-пробников на ферме 4. Дать определение хрякам-пробникам.	

6.	<p>Тема 6 Расчёт необходимого количества поросят, ремонтного молодняка и взрослых свиней на откорме</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчёт необходимого количества поросят 2. Расчёт необходимого количества ремонтного молодняка 3. Расчёт необходимого количества взрослых свиней на откорме 	
7.	<p>Тема 7 Расчет количества станков и площади помещений</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет количества станков на ферме. 2. Расчет площади помещений на ферме. 3. От чего зависит выбор станка на ферме? 4. Что такое санитарный разрыв и чему он равен? 	
8.	<p>Тема 8 Разработка циклограммы движения свиней на свиноводческой ферме</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое циклограмма и что она определяет? 2. Правила построения циклограммы. 3. Какие данные необходимы для построения циклограммы? 	
9.	<p>Тема 9 Расчет количества свиноматок, и молодняка для ферм с туровыми опоросами</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое туровая система производства? 2. Расчет количества свиноматок на фермах с туровыми опоросами. 3. Расчет количества молодняка для фермах с туровыми опоросами. 	
10.	<p>Тема 10 Расчет количества ремонтного молодняка при туровой системе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дать определение ремонтному молодняку. 2. Принципы расчета ремонтного молодняка при туровой системе 	
11.	<p>Тема 11 План воспроизводства для свиноводческой фермы с туровыми опоросами</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы туровой технологии воспроизводства. 2. Дать определение туровой системе воспроизводства. 	
12.	<p>Тема 12 План откорма для свиноводческой фермы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы откорма свиней. 2. Цель контрольного откорма. 3. Методика и организация проведения контрольного откорма 4. Процессы и особенности разных видов откорма молодняка 	
13.	<p>Тема 13 Построение циклограммы движения животных на ферме при туровых опоросах</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое циклограмма? 2. Правила построение циклограмм. 	

14.	<p>Тема 14 Экстерьер и конституция свиней</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Типы конституции свиней 2. Экстерьерные и интерьерные недостатки свиней 3. Оценка экстерьера свиней 	
15.	<p>Тема 15 Оценка развития свиней, индексы телосложения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цель оценки телосложения и развития свиней 2. Методы оценки телосложения и развития свиней 3. Цель и методика оценки телосложения по индексам 	
16.	<p>Тема 16 Оценка экстерьера по фотографиям</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дать определение понятию «экстерьер» 2. Правила оценки экстерьера по фотографии 	
17.	<p>Тема 17 Оценка экстерьера живых свиней на ферме</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила проведения оценки экстерьера живых свиней на ферме 2. Способы оценки экстерьера свиней на ферме. 	
18.	<p>Тема 18 Методы оценки свиней</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы оценки телосложения и развития 2. Методы измерения и взвешивания свиней 3. Методика пунктирной оценки свиней 	
19.	<p>Тема 19 Бонитировка свиноматок</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цель бонитировки свиней. 2. Бонитировка свиноматок 	
20.	<p>Тема 20 Бонитировка хряков производителей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные принципы бонитировки хряков производителей 	
21.	<p>Тема 21 Бонитировка ремонтного молодняка</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные принципы бонитировки ремонтного молодняка 	
22.	<p>Тема 22 Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методика контрольного выращивания 2. Методика контрольного откорма свиней 	
23.	<p>Тема 23 Мечение свиней</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы мечения свиней 2. Ключ мечения свиней выщипами на ушах 	
24.	<p>Тема 24 Формы племенного учета</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цель и задачи племенного учета 2. Формы племенного учета свиней 	
25.	<p>Тема 25 Воспроизводительные качества свиноматок и хряков производителей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Воспроизводительные качества свиноматок 2. Воспроизводительные качества хряков производителей 3. Факторы влияющие на воспроизводительные качества свиноматок и хряков производителей 	

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

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; - 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)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие 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, 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, 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-1 Определяет биологический статус животных
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	

	<p>2) до одного</p> <p>3) три и более</p> <p>4) два и более</p>	
4.	<p>Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются многоплодием свиноматок - _____ поросят за опорос</p> <p>1) 10 и менее</p> <p>2) более 12</p> <p>3) менее 12</p> <p>4) более 15</p>	
5.	<p>Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются получением свиных туш с содержанием мяса _____%</p> <p>1) менее 55</p> <p>2) 55-59</p> <p>3) более 60</p> <p>4) более 70</p>	
6.	<p>..... – регулярное повторение половых циклов</p> <p>1) Полиэстричность</p> <p>2) Молочность</p> <p>3) Овуляция</p>	
7.	<p>Продолжительность супоросности у свиной составляет _____ дней</p> <p>1) 100-110</p> <p>2) 90-100</p> <p>3) 110-118</p> <p>4) 125-130</p>	
8.	<p>Из всех органов чувств у свиной лучше всего развит (о)</p> <p>1) зрение</p> <p>2) слух</p> <p>3) осязание</p> <p>4) обоняние</p>	
9.	<p>Свиной воспринимают следующие цвета</p> <p>1) синий и красный</p> <p>2) белый и черный</p> <p>3) желтый и оранжевый</p> <p>4) коричневый и зеленый</p>	
10.	<p>Фактическое многоплодие – это количество</p> <p>1) мертвых поросят при рождении</p> <p>2) оплодотворенных яйцеклеток</p> <p>3) образующихся яйцеклеток</p> <p>4) живых поросят при рождении</p>	
11.	<p>При туоровом (два раза в год) использовании хряка - производителя его используют с интенсивностью 1 садка в _____ дня (дней)</p> <p>1) 2</p>	ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм

	<p>2) 3 3) 4 4) 6</p>
12.	<p>Для покрытия 100 свиноматок при 80% оплодотворяемости необходимо _____ спермодоз</p> <p>1) 125 2) 200 3) 250 4) 300</p>
13.	<p>Количество спермодоз, необходимое для покрытия 100 свиноматок при коэффициенте использования спермы = 0,8, должно составлять</p> <p>1) 230 2) 250 3) 350 4) 300</p>
14.	<p>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</p> <p>1) 15 2) 20 3) 30 4) 35</p>
15.	<p>Подсосных маток рекомендуется содержать</p> <p>1) индивидуально 2) группами по 2 - 3 головы 3) группами по 10 - 12 голов 4) группами по 15-20 голов</p>
16.	<p>От одной свиноматки в год необходимо получить не менее, поросят</p> <p>1) 10 2) 20 3) 15 4) 50</p>
17.	<p>Опорос протекает более интенсивно у свиноматок ___ опороса</p> <p>1) 1 2) 2 3) 3 4) 4</p>
18.	<p>Для получения 10000 поросят (потери поросят не учитываются) при двух опоросах в год, при многоплодии 10 поросят, потребуется _____ свиноматок</p>

	1) 500 2) 750 3) 1000 4) 1500	
19.	При ритме 2 дня, и количестве опоросов в год 5000, группа подсосных маток составляет, _____ голов (ы) 1) 27 2) 72 3) 54 4) 60	
20.	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) $A=(W_0-W_1)/ (t_2 - t_1)$	
21.	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	ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
22.	У свиней не бывает _____ типа конституции 1) грубого нежного 2) грубого рыхлого 3) грубого плотного 4) крепкого	
23.	Приспособленность и жизнеспособность свиней отражает следующая часть 1) спина 2) голова 3) окорок 4) шея	
24.	Стати, характеризующие мясную продуктивность 1) спина 2) брюхо 3) голова 4) шея	
25.	Обхват груди измеряется 1) между боковыми точками плечелопаточного сустава	

	<ul style="list-style-type: none"> 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 хвост 	
26.	<p>Длина туловища – это расстояние</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	
27.	<p>Под экстерьером в зоотехнии понимают</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	
28.	<p>К методикам оценки экстерьера и конституции НЕ относят</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) внешний осмотр 2) взвешивание 3) измерение статей тела 4) оценку качества мяса 	
29.	<p>Под интерьером в зоотехнии понимают</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	
30.	<p>Под конституцией в зоотехнии понимают</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	

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)
-------	---

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

Тестовые задания, использующиеся для оценки качества дисциплины с помощью информационных технологий, приведены в РПД: «10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем» - My TestX10.2.

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 26 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>) сообщаются обучающимся.

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 2. Биологические особенности свиней	
	1. Происхождение свиней. Место свиней в зоологической классификации. 2. Признаки и отличительные особенности, наиболее полно характеризующие каждую породу свиней.	ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
2.	Раздел 3. Технология производства свинины.	
	1. Изучение организации производства на свиноводческих комплексах с законченным циклом, репродукторных и откормочных хозяйств 2. Расчёт необходимого количества свиноматок. 3. Расчёт необходимого количества	ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в

	<p>хряков для комплекса</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Расчёт необходимого количества поросят, ремонтного молодняка и взрослых свиней на откорме 5. Расчет количества станков и площади помещений 6. Разработка циклограммы движения свиней на свиноводческой ферме 7. Расчет количества свиноматок, и молодняка для ферм с тузовыми опоросами 8. Расчет количества ремонтного молодняка при тузовой системе 9. План воспроизводства для свиноводческой фермы с тузовыми опоросами 10. План откорма для свиноводческой фермы 11. Построение циклограммы движения животных на ферме при тузовых опоросах 	<p>профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>
3.	Раздел 4. Селекционно-племенная работа	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Экстерьер и конституция свиней 2. Оценка развития свиней, индексы телосложения 3. Оценка экстерьера по фотографиям 4. Оценка экстерьера живых свиней на ферме 5. Методы оценки свиней 6. Бонитировка свиноматок 7. Бонитировка хряков производителей 8. Бонитировка ремонтного молодняка 9. Методика контрольного выращивания и контрольного откорма свиней 10. Мечение свиней 11. Формы племенного учета 12. Воспроизводительные качества свиноматок и хряков производителей 	<p>ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных</p> <p>ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов</p> <p>ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>

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)	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)	- 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)	- 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. Зачёт

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения практических занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими практические занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе, заместителя директора института по учебной работе не допускается.

Формы проведения зачета (устный опрос по билетам, тестирование) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

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 зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются заместителем директора института по учебной работе.

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

Допускается с разрешения заместителя директора института по учебной работе досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты 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.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология субпродуктов, жира, крови. 2. Химический состав мяса. 3. Характеристика современного оборудования для производства консервов. 4. Физический состав мяса. 5. Характеристика оборудования убоя свиней. 6. Условия и сроки хранения мясных продуктов. 7. Характеристика и пищевая ценность мяса свиней. 8. Технология производства натуральных кишечных оболочек. 9. Убой свиней. 10. мясная продуктивность убойных животных. 11. Факторы, влияющие на качество и питательную ценность свинины. 12. Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки. 13. Требования, предъявляемые при транспортировке свиней. 14. Способы консервирования мясного сырья. 15. Транспортировка убойных животных. 16. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов. 17. Технологические условия, нормативные и технологические документы. 18. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях. 19. Порядок приема и сдачи свиней для убоя по живой массе и упитанности. 20. Способы хранения мясного сырья. 21. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность. 22. Пороки мяса. 	<p>ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных</p> <p>ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов</p> <p>ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>

<ol style="list-style-type: none"> 23. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. 24. Технология кожевенно-мехового сырья. 25. Извлечение из туш внутренних органов. 26. Биологическая ценность свинины. 27. Оценка качества продуктов из мяса. 28. Состояние и перспектива развития мясоперерабатывающей промышленности. 29. Технология кишечного и эндокринного сырья. 30. Оценка качества мяса. 31. Схема сортовой разрубки свиной туши. 32. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности. 33. Предубойный ветеринарный осмотр. 34. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. 35. Правила клеймения туш. 36. Технологическая схема получения консервов. 37. Порядок разработки, структуры и изложение технологических условий, других нормативных и технологических документов. 38. Основные задачи при организации перевозки свиней. 39. Подготовка свиней к убою. 40. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. 41. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных. 42. Переработка свинины. 43. Факторы, влияющие на качество свинины 44. Сухой и мокрый посолы. 45. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также обеспечение населения продукцией высокого качества. 46. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. 47. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. 48. Определение качества кормовой муки. 49. Первичная обработка свинины. 50. Методы консервирования, их обоснование и значение. 51. Оглушение свиней, способы. 52. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. 53. Копчение, вяление, высушивание, запекание. 54. Общие понятия о пищевой ценности мяса, методы их определения. 55. Общие понятия энергетической ценности мяса, методы их определения. 56. Общие понятия биологической ценности мяса, методы их определения. 57. Общие понятия о технологической ценности мяса, методы их определения. 58. Категории упитанности и требования ГОСТа на свиней. 59. Консервирование мяса посолом. 60. Общая характеристика мясной продуктивности убойных 	
--	--

животных.

61. Источники получения холода.
62. Консервирование мяса низкой температурой.
63. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и др.
64. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России.
65. Консервирование мяса высокой температурой.
66. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение.
67. Нежелательные изменения в мясе при хранении: плесневение, изменение цвета, свечение.
68. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
69. Морфологический состав и характеристика основных тканей мяса.
70. Государственные стандарты на продукцию.
71. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное).
72. Классификация мяса по термическому состоянию (подмороженное, замороженное и размороженное).
73. Методы определения упитанности свиней.
74. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).
75. Машины и оборудование в мясном производстве.
76. ГОСТы мясной продукции.
77. Виды колбасных изделий, упаковочные и вязочные материалы.
78. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий.
79. Вынужденный убой.
80. Обезвреживание мяса свиней.
81. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве продуктов свиноводства.
82. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации.
83. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика.
84. Ассортимент выпускаемой продукции.
85. Значение мясоперерабатывающей промышленности.
86. Правила оформления товарно-транспортной накладной
87. Перевести убойную массу в живую: масса туши свиньи 50 кг, IV категории.
88. Перевести убойную массу в живую: масса туши свиньи 40 кг, III категории.
89. Перевести убойную массу в живую: масса туши свиньи 30 кг, II категории.
90. Термическое состояние мяса, направляемого на переработку или через торговую сеть.

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса, или погрешность не принципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

Тестовые задания по дисциплине

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<p>1. На транспортируемых животных выписывают ветеринарное удостоверение формы</p> <p>1. 1 2. 2 3. 3 4. 4</p> <p>2. Для предупреждения транспортных и предубойных стрессов применяют</p> <p>1. антибиотики 2. обезболивающие вещества 3. адаптогены 4. аллергены</p> <p>3. Слабо механизированное предприятие по переработке животных на мясо с незаконченным производственным циклом</p> <p>1. хладобойня 2. скотобаза 3. мясокомбинат 4. бойня</p> <p>4. Предубойная выдержка для свиней составляет _____ часа (ов)</p> <p>1. 6 2. 12 3. 18 4. 24</p> <p>5. Во время предубойной выдержки животных</p> <p>1. не кормят и не дают воду 2. кормят, но не дают воду 3. кормят только концентрированными кормами 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 2. ступор 3. Кома 4. оглушение</p> <p>7. Оглушение свиней можно производить следующим способом (выберите все верные ответы)</p> <p>1. электрическим током 2. охотничьим ружьем 3. газовой смесью</p>	<p>ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных</p> <p>ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов</p> <p>ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>

<p>4. пневматическим пистолетом 5. кувалдой 6. топором</p> <p>8. Оптимальное напряжение тока при оглушении свиней должна быть ___ В 1. 0-12 2. 12-50 3. 50-100 4. 220-380</p> <p>9. Для обескровливания перерезают 1. сонную артерию 2. язычную артерию 3. внутреннюю сонную артерию 4. коронарные артерии</p> <p>10. Кровь на пищевые цели собирают с помощью 1. шприца 2. трубки 3. полого ножа 4. иглы</p> <p>11. Кровь на пищевые цели собирают из 1. левого предсердия 2. правого предсердия 3. сонной артерии 4. яремной вены</p> <p>12. В качестве стабилизатора для предотвращения свертывания крови используют 1. уксусную кислоту 2. крахмал 3. сахар 4. поваренную соль</p> <p>13. Процесс разделки туш свиней производят (выберите все верные ответы) 1. в шкуре 2. обдираем 3. без шкуры 4. крупонированием 5. ощипыванием 6. обрезанием</p> <p>14. Убой свиней разрешен при заболеваниях 1. бронхит 2. африканская чума свиней 3. сибирская язва 4. ботулизм</p> <p>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</p> <p>16. При нарушении условий хранения, резких колебаниях температуры и влажности воздуха, недостаточном охлаждении туш, этот порок мяса вызывают устойчивые к низким температурам слизеобразующие микроорганизмы (микрোকки, молочнокислые бактерии, дрожжи и др.), которые хорошо развиваются даже при температуре 0 °С 1. загар 2. закисание</p>	
---	--

<p>3. ослизнение 4. плеснивание</p> <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> <p>1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание</p> <p>18. 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 слизиобразующие бактерии</p> <p>1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание</p> <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> <p>1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание</p> <p>20. Процесс распада белков, обусловленный жизнедеятельностью гнилостных микроорганизмов в условиях высокой температуры, влажности и доступе кислорода, называется</p> <p>1. гниение 2. закисание 3. ослизнение 4. плеснивание</p> <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> <p>1. охлажденное 2. парное 3. мороженное 4. остывшее</p> <p>22. Мясо, имеющее температуру в толще мышц 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</p> <p>1. охлажденное 2. парное 3. мороженное 4. остывшее</p> <p>23. Мясо, подвергшееся замораживанию в морозильных камерах или в естественных условиях до температуры в толще мышц у костей не выше — 6°C, называется</p> <p>1. охлажденное 2. парное 3. мороженное 4. остывшее</p>	
--	--

24. Признак доброкачественности остывшего мяса

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

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

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

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

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

29. 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

30. К санитарно – гигиеническим показателям качества относят

1. запах
2. отсутствие нитратов
3. содержание макроэлементов
4. pH

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

32. 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

<p>33. Послеубойные факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вид, порода 2. посмертное ооченение, глубокий автолиз 3. посол, варка 4. температура, влажность <p>34. Цвет мяса обусловлен наличием красящего вещества, называемого</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. миозин 2. актин 3. миоглобин 4. миофибрилл <p>35. Незаменимой аминокислотой является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фенилалонин 2. глицин 3. тирозин 4. цистин <p>36. Заменимой аминокислотой является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. метионин 2. глутаминовая кислота 3. лизин 4. триптофан <p>37. Пищевая ценность мяса зависит от</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>38. Установите последовательность в химическом составе свинины в порядке убывания компонентов (1,3,2,4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вода 2. жиры 3. белки 4. минеральные вещества <p>39. Мясные туши характеризуются следующим выходом мяса в туше, %</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 41-50 2. 58-65 3. 66 - 70 4. 71 -75 <p>40. Самая ценная часть туши свиньи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рулька 2. лопатка 3. корейка 4. брюшина <p>41. Дефект мяса - PSE характеризуется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. красным цветом, твердой консистенции 2. бледным цветом, мягкой консистенцией 3. красным цветом, мягкой консистенцией 4. розовым цветом, упругой консистенцией <p>42. Дефект мяса - DFD характеризуется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. красным цветом, твердой консистенцией 2. бледным цветом, мягкой консистенцией 3. бледным цветом, твердой консистенцией 4. красным цветом, мягкой консистенцией <p>43. Для органолептической оценки мяса Вы</p>	
--	--

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

3. фосфорнокислый натрий
4. марганцово-кислый калий

54. К свиному кожевенному сырью относят

1. опоек
2. крупоны
3. яловку
4. выросток

55. К химическому способу консервирования мяса относят

1. сушку
2. замораживание
3. копчение
4. посол

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

57. В соответствии с правилами по хранению подмороженного мяса его срок хранения составляет _____ суток

1. 12
2. 30
3. 90
4. 120

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

59. Температура пастеризации _____°С

1. 25-45
2. 45-55
3. 55-75
4. 75-100

60. Температура горячего копчения _____ °С

1. 35-45
2. 45-55
3. 55-65
4. 65-75

61. Посол мяса бывает (выберите все верные ответы)

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

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
4. крови, мозга, костей, связок, паховых лимфоузлов

<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 копчению, варке, вторичному копчению и сушке 	
---	--

72. 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

73. 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

74. Влагоемкость мяса – это признак характеризующий

1. качество
2. питательность
3. свежесть
4. консистенцию

75. При выработке ливерных колбас сырье не подвергают

1. нитритному посолу
2. тепловой обработке
3. бланшировке
4. вымачиванию

76. Кровяная колбаса рекомендуется при

1. авитаминозе
2. интоксикациях
3. анемии
4. аллергии

77. При производстве зельцев сырье должно содержать большое количество

1. жира
2. белка
3. коллагена
4. воды

78. К мелкокусковым полуфабрикатам относят

1. гуляш
2. котлеты натуральные
3. лопатки
4. грудинку

79. Посолочный ингредиент при производстве колбас (выберите все верные ответы)

1. NaCl
2. NaNO₃
3. H₂O
4. NaNO₂
5. Na₂O
6. HCl

80. Для придания колбасным продуктам розово-красной окраски применяют

1. нитрит натрия
2. хлорид Натрия
3. глютамат Натрия
4. пищевой краситель

81. Для копчения мяса используют

1. опила плодовых деревьев
2. жидкий дым
3. опила сосны, ели
4. древесный уголь

82. Участок кишечной оболочки не обработанный дымовым газом называют

1. отеком
2. слипом
3. морщинистостью
4. лопнувшей оболочкой

83. При копчении в продукте накапливаютсявещества обладающие бактерицидным действием

1. органические
2. нейтральные
3. канцерогенные
4. фенольные

84. 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

85. 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

86. 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

87. Для увеличения выхода готовой продукции путем регидрации используют

1. шпик
2. хлеб
3. текстурат соевый
4. муку пшеничную

88. Существуют следующие категории стандартов (выберите все верные ответы)

1. межрайонные стандарты
2. национальные стандарты ГОСТ Р
3. стандарты организаций
4. общероссийские классификаторы техника – экономической и социальной информации
5. паспорт
6. руководство пользователя

89. Национальные стандарты ГОСТ Р – это

1. документ, принятый международным договором российской федерации
2. определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции

<p>или иных объектов</p> <p>3. нормативы, действующие на уровне народного хозяйства в целом</p> <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> <p>1. устанавливающий технические требования, которым должны удовлетворять конкретное изделие, материал, вещество и пр. или их группа</p> <p>2. содержащий правила, указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо</p> <p>3. устанавливающий на те виды продукции, нормы, правила, требования, понятия и обозначения регламентации</p> <p>4. в котором производитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов</p> <p>91. К стандарту на с.-х. продукцию не относятся</p> <p>1. технические условия</p> <p>2. технические требования</p> <p>3. правила приемки</p> <p>4. правила убоя</p> <p>92. Классифицирующий индекс сельского хозяйства</p> <p>1. А</p> <p>2. С</p> <p>3. В</p> <p>4. Г</p> <p>93. В соответствии с Классификатором государственных стандартов, отрасль свиноводство относится к классу</p> <p>1. 2</p> <p>2. 5</p> <p>3. 7</p> <p>4. 9</p> <p>94. Разработчиком национального стандарта является</p> <p>1. министр сельского хозяйства</p> <p>2. президент</p> <p>3. ветеринарный врач</p> <p>4. любое лицо</p> <p>95. Метод определения показателей качества продукции с помощью технических средств измерения называется</p> <p>1. органолептическим</p> <p>2. измерительным</p> <p>3. расчетным</p> <p>4. регистрационным</p> <p>96. Метод определения показателей качества продукции на основе обнаружения, регистрации и подсчета количества событий, явлений, объектов, называется</p> <p>1. органолептическим</p> <p>2. измерительным</p> <p>3. расчетным</p> <p>4. регистрационным</p> <p>97. Определение числовых значений показателей качества продукции – это ___ метод</p> <p>1. органолептический</p> <p>2. измерительный</p> <p>3. расчетный</p> <p>4. регистрационный</p> <p>98. Метод определения значений показателей качества продукции на основе комплекса информации, воспринимаемой органами чувств человека, называется</p> <p>1. органолептическим</p>	
--	--

2. измерительным 3. расчетным 4. регистрационным 99. Существуют следующие формы подтверждения соответствия (выберите все верные ответы) 1. добровольное 2. обязательное 3. характеристика 4. декларация 5. регламент 6. инструкция 100. Декларация выдается на срок... месяца (ев) 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

4.2.2. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований, для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе или заместителя директора института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится не более трех вопросов.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 10 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в 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».

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

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены 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.

Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
--	---

<ol style="list-style-type: none"> 1. Бонитировка: присвоение комплексного класса и мероприятия, проводимые по результатам бонитировки. 2. Выбор селекционных признаков. 3. Гибридизация: цель, значение, схемы и результаты. 4. Использование инбридинга в свиноводстве. 5. Отбор и подбор: их значение и технология проведения на практике 6. Сводный отчет по бонитировки. 7. Эффективность отбора свиней по нескольким признакам. 8. Биологические особенности формирования желудочно-кишечного тракта поросят-сосунов и технология их выращивания. 9. Воспроизводительные особенности свиней. 10. Значение экстерьера свиней для экономики свиноводства. 11. Зоотехнический и племенной учет в свиноводстве. 12. Информационные технологии, применяемые в свиноводстве. 13. Методика оценки толщины подкожного жира. Значение такой оценки. 14. Методы межпородного скрещивания в свиноводстве. 15. Методы определения свиноматок в охоте, сроки случки свиноматок. 16. Методы оценки свиней по большому количеству признаков. 17. Мечение и идентификация свиней: Цель, методы и недостатки. 18. Организация моциона. 19. Организация проведения бонитировки в хозяйстве. 20. Основные методы, применяемые при выведении пород России в 20 столетии. 21. Особенности поведения и высшей нервной деятельности свиней. 22. Пороодообразование в России в 20 столетии: этапы и основные породы. 23. Пороки и недостатки телосложения свиней. 24. Продуктивные и воспроизводительные качества свиней: их значение и совершенствование. 25. Промышленное скрещивание: цель, значение, схемы и результаты. 26. Профилактика стрессов в свиноводстве. 27. Проявление инбредной депрессии в свиноводстве. 28. Состояние отрасли свиноводства в России и за рубежом, перспективы и задачи развития. 29. Состояние отрасли свиноводства и его значение для экономики страны. 30. Хозяйственно полезные качества свиней. 31. Этология свиней и использование этологических 	<p>ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных</p> <p>ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов</p> <p>ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>
--	---

<p>исследований при организации правильного содержания и кормления.</p> <p>32. Кормление и содержание подсосных маток.</p> <p>33. Кормление и содержание поросят отъемышей.</p> <p>34. Кормление и содержание условно супоросных маток.</p> <p>35. Кормление, содержание и использование свиноматок.</p> <p>36. Кормление, содержание и использование хряков – производителей.</p> <p>37. Мясной откорм свиней и откорм до жирных кондиций.</p> <p>38. Мясные и откормочные качества свиней, их значение.</p> <p>39. Обоснование разных сроков отъема поросят-сосунов.</p> <p>40. Особенности строения молочной железы свиноматки, состав молока и вскармливание поросят.</p> <p>41. Особенности строения молочной железы свиноматок, их молочная продуктивность и способность вскармливать поросят.</p> <p>42. Особенности формирования иммунной системы и системы терморегуляции у поросят сосунов. Технология их содержания.</p> <p>43. Подготовка поросят- сосунов к отъему.</p> <p>44. Подкормка поросят - сосунов.</p> <p>45. Получение и уход за новорожденными поросятами.</p> <p>46. Поточная технология производства свинины: определение основных понятий, цель, задачи и преимущества.</p> <p>47. Синхронизации охоты и опороса: значение и методы.</p> <p>48. Содержание поросят – сосунов.</p>	
<p>49. Технология искусственного и естественного осеменения свиноматок.</p> <p>50. Технология использования хряков при искусственном и естественном осеменении маток</p> <p>51. Технология откорма свиней.</p> <p>52. Технология принятия опороса, первая помощь свиноматкам и поросятам.</p> <p>53. Туровая технология воспроизводства.</p> <p>54. Построение циклограммы.</p> <p>55. Факторы, которые определяют экономическую эффективность откорма.</p> <p>56. Цели, задачи и технология контрольного откорма свиней.</p> <p>57. Цель, задачи выращивания поросят и факторы, которые необходимо учитывать при выращивании поросят.</p> <p>58. Основные технологические процессы, осуществляемые в свинарниках для содержания явно-супоросных маток, их кормление и содержание.</p> <p>59. Основные технологические процессы, осуществляемые в свинарниках для условно-супоросных маток.</p> <p>60. Основные технологические процессы, осуществляемые в свинарниках маточниках.</p> <p>61. Основные технологические процессы, осуществляемые в</p>	

свинарнике для холостых свиноматок.	
62. Основные технологические процессы, осуществляемые на станции искусственного осеменения.	
63. Как определить тип конституции свиней. Связь конституции с продуктивностью и здоровьем свиней.	
64. Оценка племенной ценности по собственной продуктивности, по боковым родственникам и по качеству потомства. Эффективность этих методов.	
65. Оценка племенной ценности ремонтного молодняка.	
66. Оценка племенной ценности свиноматок	
67. Оценка свиней по собственной продуктивности.	
Принципы оценки племенной ценности свиней	
68. Метод определения экстерьера свиней согласно руководству по бонитировке (объяснить значение каждой части тела, за которую присваивается балл, за что снижаются баллы и прочему).	
69. Методика оценки свиней по экстерьеру и конституции.	
70. Методы оценки племенной ценности свиней их сравнительная эффективность.	
71. Стати свиней, характеризующие воспроизводительные способности свиней.	
72. Стати свиней, характеризующие крепость конституции.	
73. Стати свиней, характеризующие продуктивные качества свиней.	
74. Оценка свиней по боковым родственникам.	
75. Оценка свиней по потомству.	
76. Оценка свиней по родословной.	
77. Кемеровская порода свиней.	
78. Крупная белая породы свиней: выведение и значение для мирового и Российского свиноводства.	
79. Ливенская порода свиней.	
80. Порода дюрок.	
81. Порода ландрас.	
82. Порода пьетрен.	
83. Породы свиней Канады и Америки.	
84. Породы свиней Китая.	
85. Предки современных пород свиней, их характеристика.	
86. Принципы оценки свиней по потомству.	
87. Северокавказская порода свиней.	
88. Украинская степная белая порода.	
89. Уржумская порода свиней.	
90. Характеристика крупной белой породы свиней.	

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полностью усвоил материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
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 материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - умеет пользоваться основными измерительными приборами, но допускает незначительные ошибки при объяснении принципа их действия - проявляет навыки использования основного учебного материала, но допускает незначительные ошибки при его использовании
Оценка 3 (удовлетворительн о)	<ul style="list-style-type: none"> - знания, умения и навыки использования основного программного материала в минимальном объеме; - 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 (неудовлетворител ьно)	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях, умениях и навыках использования основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание и/или непонимание большей или наиболее важной части 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. 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>2. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются - разведением свиней</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. чистопородным 2. помесным 3. гибридным 4. инбредным <p>3. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются получением от одной свиноматки _____ опороса (ов) в год</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. менее двух 2. до одного 3. три и более 4. два и более <p>4. – регулярное повторение половых циклов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Полиэстричность 2. Молочность 	<p>ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных</p> <p>ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов</p> <p>ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>

<p>3. Овуляция</p> <p>4. Переживаемость</p> <p>5. Свиньи воспринимают следующие цвета</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. синий и красный 2. белый и черный 3. желтый и оранжевый 4. коричневый и зеленый <p>6. Фактическое многоплодие – это количество</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мертвых поросят при рождении 2. оплодотворенных яйцеклеток 3. образующихся яйцеклеток 4. живых поросят при рождении <p>7. Потенциальное многоплодие – это количество</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. оплодотворенных яйцеклеток 2. живых поросят при рождении 3. мертвых поросят при рождении 4. образующихся яйцеклеток <p>8. - склонность свиней в короткие сроки достигать такой степени развития, которая обеспечивает возможность раннего их использования для воспроизводства и получения мясной продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. молочность 2. скороспелость 3. крупноплодность 4. сохранность <p>9. Основные причины неполного оплодотворения и гибели значительной части яйцеклеток (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>10. Молочность свиноматок определяется по массе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. поросят в 30 дневном возрасте 2. поросят при рождении 3. поросят после отъема 4. свиноматки в период супоросности <p>11. Процесс индивидуального развития организма называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. патогенез 2. эмбриогенез 3. онтогенез 4. филогенез 	
--	--

12. 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

13. В пренатальном развитии свиней нет _____ периода

1. герминативного
2. эмбрионального
3. предплодного
4. бесплодного

14. К особенностям поведения свиней относится

1. агрессивность животного
2. легкая вырабатываемость условных рефлексов
3. плохая вырабатываемость условных рефлексов
4. подвижность животных

15. 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

16. Поросята рождаются с незрелыми механизмами (выберите все верные ответы)

1. кровообращения
2. нервной проводимости
3. иммунитета
4. терморегуляции
5. рефлекторной деятельности

17. Механизм иммунной защиты начинает формироваться с _____ недели жизни

поросенка

1. 2
2. 3
3. 4
4. 5

18. К особенностям поведения свиней относится

1. стадность животных
2. 20% времени отдыхают, остальное время ведут активный образ жизни
3. большое потребление пищи
4. нечистоплотность

19. К особенностям поведения свиней относится

1. активность
2. 80% времени отдыхают, остальное время ведут активный образ жизни

<p>3. большое потребление пищи</p> <p>4. нечистоплотность</p> <p>20. Вымя свиней состоит из ___ пар молочных желёз</p> <p>1. 4-6</p> <p>2. 6-8</p> <p>3. 8-10</p> <p>4. 10-12</p> <p>21. Структурной и функциональной единицей нервной системы является</p> <p>1. эритроцит</p> <p>2. нейрон</p> <p>3. нефрон</p> <p>4. глиоцит</p> <p>22. Основной половой парный орган самцов, в котором происходит развитие и созревание спермиев, является также железой внутренней секреции – вырабатывает мужские половые гормоны</p> <p>1. семенник</p> <p>2. половой член</p> <p>3. семяпровод</p> <p>4. препуций</p> <p>23. Полый перепончатый орган, в котором развивается плод</p> <p>1. яичник</p> <p>2. влагалище</p> <p>3. матка</p> <p>4. маточная труба</p> <p>24. Способность всех живых организмов воспроизводить себе подобных (потомство), обеспечивающая непрерывность жизни вида и преемственность поколений при слиянии двух половых клеток – сперматозоида и яйцеклетки</p> <p>1. оплодотворение</p> <p>2. репродукция</p> <p>3. воспроизводство</p> <p>4. оогенез</p> <p>25. Процесс обратного развития матки</p> <p>1. эволюция</p> <p>2. постэволюция</p> <p>3. инволюция</p> <p>4. гибридизация</p> <p>26. Совокупность всех физиологических изменений, происходящих в половом аппарате самок от одной овуляции до другой</p> <p>1. половой цикл</p> <p>2. репродукция</p> <p>3. половая охота</p>	
---	--

<p>4. супоросность</p> <p>27. Признак готовности самки к спариванию</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. отказ от еды 2. высокая активность 3. пассивность 4. течка <p>28. Способом выявления половой охоты у свиней является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ультразвуковой 2. серологический анализ 3. иммуноферментный анализ 4. рефлексологический <p>29. Биологически целесообразное состояние организма, отсутствие которого может привести к гибели животных при каком-либо усиленном раздражении</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. регрессия 2. апатия 3. стресс 4. возбуждение <p>30. Установите последовательность стадии стресса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. возбуждение 2. мобилизация защитных сил организма 3. истощение 4. резистентность <p>31. Борьба за лидерство при формировании групп относится к стрессам</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. травматическим 2. физическим 3. биологическим 4. ранговым <p>32. Профилактические вакцинации относятся к стрессам</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. биологическим 2. физическим 3. химическим 4. кормовым <p>33. Среднесуточный прирост живой массы поросят с возрастом (от рождения до завершения откорма)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. уменьшается 2. стабилизируется 3. находится на одном уровне 4. увеличивается <p>34. Относительный прирост живой массы поросенка с возрастом (от рождения до племенного использования)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. уменьшается 2. стабилизируется 	
---	--

<p>3. находится на одном уровне</p> <p>4. увеличивается</p> <p>35. Признак половой охоты свиноматки</p> <p>1. наружные половые органы гиперимированы наблюдаются кровяные истечения</p> <p>2. свиноматка теряет аппетит, агрессивно себя ведет</p> <p>3. прыгает на других маток</p> <p>4. стоит неподвижно при вспрыгивании хряка</p> <p>36. У свиноматки в охоте проявляется рефлекс</p> <p>1. неустойчивости</p> <p>2. неуверенности</p> <p>3. неподвижности</p> <p>4. неуравновешенности</p> <p>37. Синдром послеродовой лихорадки обозначается</p> <p>1. ММА</p> <p>2. МПА</p> <p>3. АМП</p> <p>4. МАМ</p> <p>38. Синдром послеродовой лихорадки характеризуется</p> <p>1. Воспалением молочной железы, воспалением слизистой матки, нарушением секреции молока</p> <p>2. Воспалением слизистой желудка и кишечника, нарушением аппетита</p> <p>3. Воспалением нервных окончаний, повышенной возбудимостью, нарушением сна</p> <p>4. Воспалением кожного покрова, низкой активностью, повышением потребления воды</p> <p>39. После рождения поросят необходимо</p> <p>1. дать первую порцию молозива, откусить клыки</p> <p>2. обтереть, кастрировать</p> <p>3. кастрировать, сделать инъекцию железа</p> <p>4. отделить от матки, вымыть и обсушить</p> <p>40. Анемия поросят возникает вследствие недостатка в организме</p> <p>1. меди</p> <p>2. железа</p> <p>3. цинка</p> <p>4. кобальта</p> <p>41. Анемия поросят возникает вследствие недостатка в организме</p> <p>1. белков</p> <p>2. углеводов</p> <p>3. жиров</p> <p>4. минеральных веществ</p> <p>42. Цель содержания на участке холостых маток</p> <p>1. подготовить к случке</p>	
---	--

<p>2. подготовить к опоросу</p> <p>3. дать отдых</p> <p>4. откормить</p> <p>43. Подготовка свиноматок к случке заключается в</p> <p>1. ограничении питания и моциона</p> <p>2. усилении питания и моциона</p> <p>3. усилении питания, ограничении движения</p> <p>4. переводе свиноматок в станки для осеменения</p> <p>44. Сразу после осеменения матки необходимо обеспечить</p> <p>1. моцион</p> <p>2. повторную садку</p> <p>3. покой</p> <p>4. перевод</p> <p>45. Питательность рационов после плодотворного осеменения</p> <p>1. снижают</p> <p>2. повышают</p> <p>3. не изменяют</p> <p>4. не учитывают</p> <p>46. Подготовка свиноматки к опоросу включает следующие мероприятия</p> <p>1. усилить питание свиноматок, увеличить время прогулок свиноматки</p> <p>2. за несколько дней до опороса перевести в свиарник маточник, постепенно снижать уровень питания</p> <p>3. сократить питательность рационов, перевести свиноматку в свиарник маточник в день опороса</p> <p>4. Подготовить станки для опороса, провести обучение свиарок</p> <p>47. Сперматозоиды должны попасть в половые пути свиноматки ___ овуляции</p> <p>1. после</p> <p>2. до</p> <p>3. во время</p> <p>4. в любой момент</p> <p>48. За год хряк - производитель покрывает больше свиноматок при воспроизводстве</p> <p>1. туровом</p> <p>2. поточном</p> <p>3. сингулярном</p> <p>4. любом</p> <p>49. При ручной случке Вы поместите</p> <p>1. хряка и свиноматку в отдельный станок</p> <p>2. хряка в групповой станок со свиноматками</p> <p>3. свиноматку в станок к хряку</p> <p>4. свиноматку в групповой станок с хряками</p> <p>50. Признак начала опороса</p>	
--	--

<p>1. выделение мекония</p> <p>2. выделение кала</p> <p>3. выделение мочи</p> <p>4. судороги</p> <p>51. Постоянный признак начала опороса</p> <p>1. устройство гнезда</p> <p>2. сокращение брюшной стенки</p> <p>3. набухание молочной железы</p> <p>4. выделение мекония</p> <p>52. В станке для подсосных маток обязательно должно быть логово для</p> <p>1. поросят</p> <p>2. свиноматки</p> <p>3. хряка</p> <p>4. ремонтной свинки</p> <p>53. В подкормку поросят сосунов нельзя включать</p> <p>1. галактозу</p> <p>2. глюкозу</p> <p>3. сахарозу</p> <p>4. молочный белок</p> <p>54. Подкормка поросят - сосунов способствует развитию</p> <p>1. опорно-двигательного аппарата</p> <p>2. пищеварительной системы</p> <p>3. сердечнососудистой системы</p> <p>4. иммунной системы</p> <p>55. Ранний отъём поросят от свиноматки способствует сокращению</p> <p>1. цикла воспроизводства свиноматки</p> <p>2. потерь поросят</p> <p>3. затрат на кормление поросят</p> <p>4. полового цикла</p> <p>56. В молочный период поросята имеют</p> <p>1. высокий среднесуточный прирост и низкую интенсивность роста</p> <p>2. низкий среднесуточный прирост и высокую интенсивность роста</p> <p>3. высокий среднесуточный прирост и высокую интенсивность роста</p> <p>4. низкий среднесуточный прирост и низкую интенсивность роста</p> <p>57. Поросятам на доращивании в рацион обязательно включать</p> <p>1. жмыхи, шроты</p> <p>2. молоко или обрат</p> <p>3. силос или зеленую массу</p> <p>4. зернофураж или рыбную муку</p>	
---	--

- 58.** При дорашивании поросят используется _____ содержание поросят
1. групповое
 2. индивидуальное
 3. комбинированное
 4. свободно выгульное
- 59.** Сразу после отъёма поросят _____ объём кормов
1. увеличивают
 2. оставляют на прежнем уровне
 3. уменьшают
 4. не учитывают
- 60.** На мясной откорм ставят
1. поросят
 2. основных маток
 3. проверяемых маток
 4. хряков-пробников
- 61.** Для предупреждения транспортных и предубойных стрессов применяют
1. антибиотики
 2. обезболивающие вещества
 3. адаптогены
 4. аллергены
- 62.** Слабо механизированное предприятие по переработке животных на мясо с незаконченным производственным циклом
1. хладобойня
 2. скотобаза
 3. мясокомбинат
 4. бойня
- 63.** 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
- 64.** 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
- 65.** 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

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

1. 0-12

2. 12-50

3. 50-100

4. 220-380

67. Для обескровливания перерезают

1. сонную артерию

2. язычную артерию

3. внутреннюю сонную артерию

4. коронарные артерии

68. Кровь на пищевые цели собирают с помощью

1. шприца

2. трубки

3. полого ножа

4. иглы

69. Кровь на пищевые цели собирают из

1. левого предсердия

2. правого предсердия

3. сонной артерии

4. яремной вены

70. В качестве стабилизатора для предотвращения свертывания крови используют

1. уксусную кислоту

2. крахмал

3. сахар

4. поваренную соль

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

1. в шкуре

2. обдиранием

3. без шкуры

4. крупонированием

5. ошпыванием

6. обрезанием

72. Убой свиней разрешен при заболеваниях

1. бронхит

2. африканская чума свиней

3. сибирская язва

4. ботулизм

73. 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

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

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

75. 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

76. 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 слизеобразующие бактерии

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

77. 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

78. 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

79. 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

80. 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

81. 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

82. Признак доброкачественности остывшего мяса

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

83. 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

84. 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

85. 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

86. 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

87. 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

88. К санитарно – гигиеническим показателям качества относят

1. запах
2. отсутствие нитратов
3. содержание макроэлементов
4. pH

89. 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

90. 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

91. Послеубойные факторы, влияющие на качество готовых

мясных продуктов

1. вид, порода
2. посмертное окоченение, глубокий автолиз
3. посол, варка
4. температура, влажность

92. 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

93. Установите последовательность в химическом составе свинины в порядке убывания компонентов

1. вода
2. жиры
3. белки
4. минеральные вещества

94. Мясные туши характеризуются следующим выходом мяса в туше, %

1. 41-50
2. 58-65
3. 66 - 70
4. 71 -75

95. Самая ценная часть туши свиньи

1. рулька
2. лопатка
3. корейка
4. брюшина

96. Дефект мяса - PSE характеризуется

1. красным цветом, твердой консистенции
2. бледным цветом, мягкой консистенцией
3. красным цветом, мягкой консистенцией
4. розовым цветом, упругой консистенцией

97. Дефект мяса - DFD характеризуется

1. красным цветом, твердой консистенцией
2. бледным цветом, мягкой консистенцией
3. бледным цветом, твердой консистенцией
4. красным цветом, мягкой консистенцией

98. 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

99. рН 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

100. Наиболее богата свинина минеральным элементом

1. кальцием
2. калием
3. магнием
4. железом

101. К пищевым субпродуктам не относят

1. уши
2. хвост
3. плоды
4. конечности

102. К техническим субпродуктам относят (выберите все правильные ответы)

1. рога
2. мозги
3. щетина
4. селезенка
5. перо
6. сердце

103. К субпродуктам 1-й категории относят

1. желудок, легкие
2. ноги, трахею
3. уши, селезенку
4. язык, почки

104. К субпродуктам 2-й категории относят

1. мясную обрезь
2. вымя
3. сердце
4. путовый сустав

105. Жировая ткань, получаемая при разделке туш, обработке кишок и субпродуктов

1. курдюк
2. здор
3. жир-сырец
4. шпик

106. Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка

1. кишечный жир
2. брыжеечный жир
3. мездровый жир

<p>4. сальник</p> <p>107. В комплект свиного кишечного сырья не входит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. трахея 2. черева 3. глухарка 4. мочевого пузырь <p>108. Стабилизатором не является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фибризол 2. лимоннокислый натрий 3. фосфорнокислый натрий 4. марганцово-кислый калий <p>109. К свиному кожевенному сырью относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. опоек 2. крупоны 3. яловку 4. выросток <p>110. К химическому способу консервирования мяса относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сушку 2. замораживание 3. копчение 4. посол 	
<p>111. Поточная технология характеризуется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ритмичностью, регулярностью, последовательностью 2. комплексностью, слаженностью, сосредоточенностью 3. мощностью, организованностью, экономичностью 4. размерами, объёмами, современностью <p>112. 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</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. туровой 2. поточной 3. фазной 4. семидневной <p>113. 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</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. туровой 2. поточной 3. фазной 4. ритмичной <p>114. Полный цикл производства включает</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. получение, выращивание и откорм поросят; воспроизводство и ремонт маточного поголовья 	<p>ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных</p> <p>ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов</p> <p>ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>

2. отъем поросят; реализацию поросят

3. откорм хряков и ремонтного молодняка; выращивание ремонтного молодняка

4. откорм маточного поголовья; приобретение хряков-производителей

115. 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 свинарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свинарнике для откорма

4. выращивание поросят осуществляется одним гнездом от рождения до реализации

116. 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 свинарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свинарнике для откорма

4. выращивание поросят осуществляется одним гнездом от рождения до реализации

117. 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 свинарнике-маточнике, а откорм осуществляется в свинарнике для откорма

4. поросята в молочный период выращиваются под матками, а в период откорма выращиваются в станках для откорма

118. При ритмичном (круглогодовом) использовании хряка - производителя его используют с интенсивностью 1 садка каждые ___ дня (дней)

1. 2

2. 3

3. 4

4. 5

119. 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

120. Для покрытия 100 свиноматок при 80% оплодотворяемости необходимо _____ спермодоз

1. 125

2. 200

3. 250

4. 300

121. Количество спермодоз, необходимое для покрытия 100 свиноматок при коэффициенте использования спермы = 0,8, должно составлять

1. 230

2. 250

3. 350

4. 300

122. 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

123. Подсосных маток рекомендуется содержать

1. индивидуально

2. группами по 2 - 3 головы

3. группами по 10 - 12 голов

4. группами по 15-20 голов

124. От одной свиноматки в год необходимо получить не менее, поросят

1. 10

2. 20

3. 15

4. 50

125. Опорос протекает более интенсивно у свиноматок __ опороса

1. 1

2. 2

3. 3

4. 4

126. 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

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

1. 27

2. 72

3. 54

4. 60

128. 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

129. 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

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

1. 270

2. 310

3. 290

4. 350

131. 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

132. Станок для подсосных маток разделен на ___ зону (ы)

1. 4

2. 3

3. 1

4. 2

133. 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

134. 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

135. 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

136. 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

137. 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

138. На участке доращивания поросята находятся 60 дней. На участке находятся ___ технологических групп при ритме производства 3 дня.

1. 180

2. 60

3. 20

4. 40

139. 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. $A=(W_0-W_1)/ (t_2 - t_1)$

140. Среднесуточный прирост живой массы поросенка в молочный период составляет, грамм

1. 150-250

2. 300-500

3. 500-700

4. 700-1000

141. Среднесуточный прирост живой массы поросенка в период подготовки к откорму составляет, грамм

1. 150-250

2. 300-500

3. 500-700

4. 700-1000

142. Относительный прирост живой массы поросенка в молочный период составляет

1. 150-250 грамм

2. 50-100 %

3. 600-900%

4. 600-900 грамм

143. Относительный прирост живой массы поросенка в молочный период составляет

1. 150-250 грамм

2. 100-150 %

3. 600-900%

4. 600-900 грамм

143. Массы 100 кг поросят должен достигнуть в возрасте (месяцев (-а))

1. три – четыре

2. пять – шесть

3. семь - восемь

4. девять - десять

144. 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. $A=W_0-W_1$

<p>145. Самая распространенная порода России</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. дюрок 2. специализированная мясная (СМ – 1) 3. белая русская 4. крупная белая <p>146. Совокупность морфологических и физиологических особенностей животного, связанных с направлением продуктивности и способностью определенным образом реагировать на воздействия внешней среды</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. экстерьер 2. конституция 3. интерьер 4. гибридизация <p>147. У свиней не бывает _____ типа конституции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. грубого нежного 2. грубого рыхлого 3. грубого плотного 4. крепкого <p>148. Приспособленность и жизнеспособность свиней отражает следующая часть</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. спина 2. голова 3. окорок 4. шея <p>149. Стати, характеризующие мясную продуктивность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. спина 2. брюхо 3. голова 4. шея <p>150. В желудке поросенка не вырабатывается соляная кислота в течение _____ недель (-и) жизни.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. одной 2. двух 3. трех 4. четырех <p>151. Поросята рождаются с желудочно - кишечным трактом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. незрелым 2. несовершенным 3. неустойчивым 4. несравненным <p>152. К непарным половым органам хряка относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. препуций 2. мошонку 	<p>ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных</p> <p>ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов</p> <p>ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>
--	---

<p>3. придаточные половые железы</p> <p>4. семенники</p> <p>153. К парным половым органам хряка относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мочеполовой канал 2. препуций 3. половой член 4. семяпровод <p>154. К методикам оценки экстерьера и конституции НЕ относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. внешний осмотр 2. взвешивание 3. измерение статей тела 4. оценку качества мяса <p>155. Под интерьером в зоотехнии понимают</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>156. Под конституцией в зоотехнии понимают</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>157. Под экстерьером в зоотехнии понимают</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>158. Длина туловища – это расстояние</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>159. Обхват груди измеряется</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>160. Высота в холке измеряется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. от затылочного гребня до скакательного сустава 	
--	--

<p>2. от наивысшей точки холки до корня хвоста</p> <p>3. от наивысшей точки холки до плоскости на которой стоит животное</p> <p>4. между последним шейным позвонком до плоскости на которой стоит животное</p> <p>161. Ширина груди измеряется</p> <p>1. между боковыми точками плечелопаточного сустава</p> <p>2. за крыльями через последний шейный позвонок и передний конец киля</p> <p>3. от последнего шейного позвонка до переднего края киля грудной кости</p> <p>4. между последним шейным позвонком и концом копчика</p> <p>162. Индекс телосложения - это</p> <p>1. соотношение промеров</p> <p>2. соотношение анатомически связанных между собой промеров, выраженное в процентах</p> <p>3. соотношение частей тела, выраженных в процентах</p> <p>4. относительный показатель, характеризующий мясную продуктивность свиней</p> <p>163. Из всех органов чувств у свиней лучше всего развит (о)</p> <p>1. зрение</p> <p>2. слух</p> <p>3. осязание</p> <p>4. обоняние</p> <p>164. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются многоплодием свиноматок - _____ поросят за опорос</p> <p>1. 10 и менее</p> <p>2. более 12</p> <p>3. менее 12</p> <p>4. более 15</p>	
--	--

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

4.2.3. Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Он позволяет оценить знания и умения студентов, 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 курсовых работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению 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 определяется 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 в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений), а общий объем обязательной графической документации (в листах формата А1) в пределах – 1–2 страниц.

К защите допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший курсовую работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита курсовой работы проводится в соответствии со сроками, указанными в задании, выданном руководителем. Дата, время, место защиты объявляются обучающимся руководителем курсовой работы, и данная информация размещается на информационном стенде кафедры.

Защита обучающимися курсовых работ выполняется перед комиссией, созданной по распоряжению заведующего кафедрой и состоящей не менее, чем из двух человек из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, одним из которых, как правило, является руководитель курсовой работы.

Перед началом защиты курсовых работ один из членов комиссии лично получает в секретариате директората ведомость защиты курсовой работы, а после окончания защиты лично сдает ее обратно.

Установление очередности защиты курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен разместить перед комиссией графические листы, представить пояснительную записку и назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

В процессе доклада обучающийся должен рассказать о цели и задачах курсовой работы, донести основное его содержание, показать результаты выполненных расчетов, графической части и сделать основные выводы. Продолжительность доклада должна составлять 5...7 минут.

После завершения доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы обучающемуся по теме курсовой работы. Общее время ответа должно составлять не более 10 минут.

Во время защиты обучающийся при необходимости может пользоваться с разрешения комиссии справочной, нормативной и другой литературой.

Если обучающийся отказался от защиты курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты курсовой работы ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, использование обучающимися мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время защиты курсовой работы запрещено. В случае нарушения этого требования комиссия обязана удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомость защиты курсовой работы оценку «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты курсовых работ и выставляются в ведомость защиты курсовой работы в присутствии обучающихся. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсовой работы, на титульных листах пояснительной записки курсовых работ и подписываются членами комиссии. Пояснительная записка и графический материал сдаются комиссии.

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсовой работы.

Обучающиеся имеют право на пересдачу неудовлетворительных результатов защиты курсовой работы.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут защищать курсовую работу в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на защиту курсовой работы в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Курсовая работа выполняется в соответствии с определенным графиком.

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы 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 обучающийся 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 обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы 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 обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы 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 обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Примерная тематика курсовых работ

Бочкарев, А.К. Свиноводство: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / А.К. Бочкарев, Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 37 с. –Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5980>

Этапы выполнения курсовой работы

Содержание раздела	Указываются код и наименование индикатора компетенции
Выбор темы	ИД-1. ОПК-1 Определяет биологический статус животных
Обоснование цели и задач	
Изучение литературных источников и нормативно-правовых документов по теме курсовой работы	ИД-2. ОПК-2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных социально-хозяйственных факторов
Изучение методик проведения лабораторного исследования	
Проведение лабораторного исследования	ИД-1. ОПК-4 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
Анализ полученных результатов	
Заключение и выводы	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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