

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 05.08.2025 12:52:10
Уникальный программный ключ:
Sede28fe5b7149041081154015a2b4122

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан биолого-технологического факультета

Быкадоров П.П. _____

« 15 » июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Технология переработки продукции свиноводства»
для направления подготовки 36.04.02 Зоотехния
направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 30.03.2015 г. № 319;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.09.2017 № 972.

Составители: доктор с.-х. наук, профессор _____ А.Ю.Медведев
старший преподаватель _____ А.В.
Печеневская

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства (протокол № 12 от 16.05.2023).

Заведующий кафедрой _____ **А.Ю. Медведев**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией биолого-технологического факультета (протокол № 8 от 14.06.2023).

Председатель методической комиссии _____ **А.Ю. Медведев**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **А.Ю. Медведев**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Целью освоения дисциплины является изучение студентами теоретических знаний и практических навыков по современным технологиям производства и переработки продукции свиноводства, позволяющим производить высококачественные, безопасные для здоровья людей и конкурентоспособные продукты питания.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- подготовка специалиста, знающего основы современных технологий переработки продукции свиноводства на предприятиях различного типа и назначения;
- получение практических навыков по учету и оценке продуктивных качеств свиней;
- определение путей сокращения потерь и повышения качества продукции на всех звеньях технологического процесса производства и переработки продукции свиноводства.

«Технология переработки продукции свиноводства» входит в число дисциплин по выбору профессиональной подготовки студентов направления подготовки 36.04.02 «Зоотехния» (Б1.В.ДВ.01.01).

Основывается на базе дисциплин: Технология первичной переработки продукции животноводства, Экологическая безопасность и качество кормов.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональная практика	ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	ОПК-1.3. Демонстрирует навыки оценки санитарно-гигиенических показателей содержания и динамику продуктивных качеств животных

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов
		3 семестр	2 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	4/144	4/144	4/144
Контактная обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) всего, в т.ч.			
Аудиторная работа:	36	36	14
Лекции	8	8	6
Практические занятия	28	28	8
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	108	108	130
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачёт	зачёт	зачёт

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства.	4	14		54
1.	Тема 1. Введение. Современное состояние и тенденции развития.	-	4		10
2.	Тема 2. Биологические и продуктивные особенности свиней.	1	2		16
3.	Тема 3. Конституциональные и экстерьерные особенности свиней.	1	2		14
4.	Тема 4. Продуктивность свиней и методы ее учета.	2	6		14
	Раздел 2. Технология производства и переработки продукции свиноводства.	4	14		54
5.	Тема 5. Зоотехнический и племенной учет в свиноводстве.	-	4		14

6.	Тема 6. Технология промышленного производства свинины.	-	4		14
7.	Тема 7. Убой и первичная обработка туш свиней.	2	4		10
8.	Тема 8. Технологические схемы переработки свиней.	2	2		16
	Всего	8	28		108
Заочная форма обучения					
	Раздел 1. Тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства.	2	2		56
1.	Тема 1. Введение. Современное состояние и тенденции развития.	-	-		10
2.	Тема 2. Биологические и продуктивные особенности свиней.	1	1		16
3.	Тема 3. Конституциональные и экстерьерные особенности свиней.	0,5	0,5		16
4.	Тема 4. Продуктивность свиней и методы ее учета.	0,5	0,5		14
	Раздел 2. Технология производства и переработки продукции свиноводства.	4	4		74
5.	Тема 5. Зоотехнический и племенной учет в свиноводстве.	1	1		16
6.	Тема 6. Технология промышленного производства свинины.	1	1		18
7.	Тема 7. Убой и первичная обработка туш свиней.	1	1		20
8.	Тема 8. Технологические схемы переработки свиней.	1	1		20
	Всего	6	8		130

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Раздел I. Тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства.

Тема 1. Введение. Современное состояние и тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства.

История развития свиноводства. Современное состояние и перспективы развития свиноводства. Интенсификация отрасли свиноводства.

Тема 2. Биологические и продуктивные особенности свиней.

Биологические и хозяйственные особенности свиней. Признаки, характеризующие продуктивность свиней. Откормочные и мясные качества свиней. Мясные качества. Убойный выход.

Тема 3. Конституциональные и экстерьерные особенности свиней.

Конституциональные типы свиней. Продуктивные типы свиней. Типы свиней по скороспелости. Классификация свиней по возрасту, полу и живой массе. Кондиции

свиней. Экстерьер свиней. Оценка свиней по экстерьеру и конституции. **Тема 4. Продуктивность свиней и методы ее учета.**

Откормочные и мясные качества свиней. Виды откорма свиней. Определение упитанности и толщины шпика у свиней. Оценка мясо-сальных качеств туш свиней. Свины для убоя. Учет и оценка мясной продуктивности свиней.

Раздел II. Технология производства и переработки продукции свиноводства.

Тема 5. Зоотехнический и племенной учет в свиноводстве.

Мечение свиней. Зоотехнический и племенной учет в племенных хозяйствах. Зоотехнический и племенной учет в свиноводческих комплексах.

Тема 6. Технология промышленного производства свинины.

Основные технологические принципы и параметры производства свинины на промышленной основе. Характеристика технологических периодов. **Тема 7. Убой и первичная обработка туш свиней.**

Забеловка и снятие шкур с туш свиней. Обработка свиных туш в шкуре. Разделка туш со съемкой шкуры. Разделка свиных туш без съемки шкуры. Убой и разделка туши. Первичная обработка кожевенного сырья. Разрубка туш. Заготовки из мяса и сала.

Тема 8. Технологические схемы переработки свиней.

Способы убоя свиней и разделки туш. Крупонирование. Шпарка. Опалка. Нутровка. Распиловка. Ветеринарная экспертиза свиней.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства.	4	2
1.	Тема 1. Введение. Современное состояние и тенденции развития.	-	-
2.	Тема 2. Биологические и продуктивные особенности свиней.	1	1
3.	Тема 3. Конституциональные и экстерьерные особенности свиней.	1	0,5
4.	Тема 4. Продуктивность свиней и методы ее учета.	2	0,5
	Раздел 2. Технология производства и переработки продукции свиноводства.	4	4
5.	Тема 5. Зоотехнический и племенной учет в свиноводстве.	-	1
6.	Тема 6. Технология промышленного производства свинины.	-	1
7.	Тема 7. Убой и первичная обработка туш свиней.	2	1
8.	Тема 8. Технологические схемы переработки свиней.	2	1
Всего		8	6

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

№	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч
---	---------------------------------------	----------

п/п		форма обучения	
		очная	заочная
1.	Тема 1. Мечение свиней. Зоотехнический учет на товарной и племенной фермах.	4	1
2.	Тема 2. Продуктивность свиней и методы её учета.	4	1
3.	Тема 3. Откормочные и мясные качества свиней.	2	1
4.	Тема 4. Оценка хряков и маток методом контрольного выращивания и откорма.	4	-
5.	Тема 5. Расчет эффективности разной интенсивности использования свиноматок.	4	-
6.	Тема 6. Параметры промышленной технологии производства и переработки свинины.	4	1
7.	Тема 7. Технологические схемы переработки свиней.	6	4
Всего		28	8

4.5. Перечень тем лабораторных работ. Не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебнометодического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Студенты изучают теоретический материал, выполняют заданные преподавателем задания.

При подготовке к аудиторным занятиям для закрепления и углубления полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков студентам рекомендуются следующие приемы:

- 1) повторение теоретического и практического материала;
- 2) самостоятельное выполнение домашнего задания;
- 3) подготовка ответов на контрольные вопросы по изучаемой теме;
- 4) сравнительный анализ сведений по изучаемой теме, полученных из различных источников;
- 5) взаимоконтроль и взаимопроверка знаний студентами;

В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы, делаются акценты на наиболее сложные и интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки студента к практическим занятиям.

Аудиторные занятия проводятся в виде практических занятий - это одна из важнейших форм обучения студентов. Проводится с целью закрепления и углубления знаний по финансовой дисциплине. Практические занятия могут проводиться в форме дискуссий, круглого стола, служебного совещания. Проведение активных форм практических занятий позволяет увязать теоретические положения с практической деятельностью финансовых органов, активно участвовать в обсуждении финансовых проблем, излагать свою точку зрения.

При подготовке к практическим занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Текущий контроль проводится в виде устных опросов студентов и путем решения тестовых заданий и задач по различным темам дисциплины. Итоговый контроль проводится в форме семестрового зачета и заключается в оценке усвоения студентом учебного материала дисциплины.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов). Не предусмотрено.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ. Не предусмотрено.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Раздел 1. Тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства.		54	56
1.	Тема1. Введение. Современное состояние и тенденции развития.	Учебно-методическая литература: учебные пособия, учебники, справочники, конспекты лекций. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, фотографии, рисунки, графики, таблицы.	10	10
2.	Тема 2. Биологические и продуктивные особенности свиней.	Учебно-методическая литература: учебные пособия, учебники, справочники, конспекты лекций. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, фотографии, рисунки, графики, таблицы.	16	16

3.	Тема 3. Конституциональные и экстерьерные особенности свиней.	Учебно-методическая литература: учебные пособия, учебники, справочники, конспекты лекций. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, фотографии, рисунки, графики, таблицы.	14	16
4.	Тема 4. Продуктивность свиней и методы ее учета.	Учебно-методическая литература: учебные пособия, учебники, справочники, конспекты лекций. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, фотографии, рисунки, графики, таблицы.	14	14
	Раздел 2. Технология производства и переработки продукции свиноводства.		54	74
5.	Тема 5. Зоотехнический и племенной учет в свиноводстве.	Учебно-методическая литература: учебные пособия, учебники, справочники, конспекты лекций. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, фотографии, рисунки, графики, таблицы.	14	16
6.	Тема 6. Технология промышленного производства свинины.	Учебно-методическая литература: учебные пособия, учебники, справочники, конспекты лекций. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, фотографии, рисунки, графики, таблицы.	14	18
7.	Тема 7. Убой и первичная обработка туш свиней.	Учебно-методическая литература: учебные пособия, учебники, справочники, конспекты лекций. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, фотографии, рисунки, графики, таблицы.	10	20
8.	Тема 8. Технологические схемы переработки свиней.	Учебно-методическая литература: учебные пособия, учебники, справочники, конспекты лекций. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, фотографии, рисунки, графики, таблицы.	16	20
Всего			108	130

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов. Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Пути повышения эффективности переработки свинины	Дискуссия	2
2.	Практические занятия	Технологические схемы переработки свиней	Презентация	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Издательство	Год издания	Кол-во экз. в библи.
1.	Степанов В.И.	Свиноводство и технология производства свинины	Учебник	М.:Агропромиздат	1991	74
2.	Степанов В.И.	Практикум по свиноводству	Практикум	М.:Агропромиздат	1986	45
3.	Кузнецов В.А., Шлипаков Я.П.	Технология переработки мяса и других продуктов убоя животных	Учебник	М.: Колос	1975	26

4.	Житенко П.В.	Технология продуктов убоя животных	Учебник	М.: Колос	1984	6
5.	Боравский В.А.	Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях	Учебник	СОЛОН-Пресс, Москва	2002	10
6.	Позняковский В.М.	Экспертиза мяса и мясопродуктов	Учебник	Новосибирск	2001	15
7.	Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П.	Общая технология мяса и мясопродуктов	Учебник	М.:Колос	2000	18

6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Автор	Заглавие	Изда- тельство	Год из- да- ния
1.	Житенко П.В.	Технология продуктов убоя животных	М.: Колос	1984
2.	Горин В.Я., Походня Г.С.	Интенсификация производства свинины	М.:Агропромиздат	1989
3.	В.П. Мосолов, Е.В. Коряжнов и др.	Промышленное производство свинины	М.: Колос	1975
4.	Фисинин В.М., Гильман З.Д.	Производство мяса на промышленной основе	М.: Знание	1980
Периодические издания				

6.1.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

№ п/п	Автор	Заглавие	Изда- тельство	Год из- да- ния
1.	Печеневская А.В.	Курс лекций по дисциплине	Рукопись	
2.	Печеневская А.В.	Пакет контрольных тестовых заданий по дисциплине	Рукопись	

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. window.edu.ru/resource/
2. www.twirpx.com/file/

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ЛНАУ

Наименование ресурса	Сведения о правообладателе	Адрес в сети Интернет

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

Не предусмотрены

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
	Лекционные, практические	Система дистанционного обучения Moodle	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия.

Не предусмотрены

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тема лекции

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории (В-205)	- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий (В-205)	- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - электронные учебно-методические материалы; - выход в локальную сеть и Интернет.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций) (В-205)	- учебные стенды, учебные экспонаты

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»	Кафедра технологии производства продукции крупного животноводства и пчеловодства	согласовано
«Научные основы повышения продуктивности с.-х. животных и птицы»	Кафедра кормления и разведения животных	согласовано

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Технология переработки продукции свиноводства»

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции животноводства

Уровень профессионального образования: магистр

Год начала подготовки: 2023

Луганск, 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Аттестация
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения	ОПК-1.3 Демонстрирует навыки оценки санитарно-гигиенических показателей содержания и динамику продуктивных качеств животных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: - типы перерабатывающих предприятий; -методику определения упитанности убойных животных; -характеристику категорий упитанности свиней в соответствии с действующими стандартами;	Раздел 1. Тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)		Раздел 2. Технология производства и переработки продукции свиноводства.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	
			Третий этап				

	продуктивных качеств и санитарногигиенических показателей содержания животных		(высокий уровень)	-технологические схемы убоя и первичной переработки свиней; -химический состав свинины, свойства мяса. Уметь: -организовать транспортировку убойных животных на перерабатывающие предприятия; -провести сдачу-приемку убойных животных по живой массе и упитанности; -провести сдачу-приемку убойных животных по массе и качеству мяса; -составить технологическую схему убоя и переработки свиней; -составить схему сортовой разрубки свинины. Владеть: - навыками самостоятельной работы с научной литературой по свиноводству; методами оценки основных продуктивных качеств свиней.	Практические задания	
--	---	--	-------------------	---	----------------------	--

**2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЯ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ
ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.1	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал	«Не зачтено»

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	
3.2	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100% заданий В тесте выполнено менее 60% заданий	«Зачтено» «Не зачтено»

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:

-ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;

-улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

ОПК-1.3 Демонстрирует навыки оценки санитарно-гигиенических показателей содержания и динамику продуктивных качеств животных

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборо-инструментальной базы

Тестовые задания закрытого типа

Раздел 1. Тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства.

1. Какой выход мяса в тушах свиней (%) сального направления продуктивности:

1) 60-68

2) 45-50

- 3) 35-40
- 4) 55-59

2. К какому направлению продуктивности относятся породы свиней: крупная белая, украинская степная белая, латвийская и литовская белые породы?

- 1) Универсальное
- 2) Мясное
- 3) Сальное
- 4) Все ответы верны

3. К мясным качествам свиней относят:

- 1) Длина туши
- 2) «Мышечный глазок»
- 3) Убойный выход
- 4) Живая масса перед забоем
- 5) Среднесуточные приросты

4. К откормочным качествам свиней относят такой показатель:

- 1) Расход кормовых единиц на 1 кг прироста
- 2) Убойный выход
- 3) Масса задних окороков
- 4) Длина туши
- 5) Убойная масса

5. Как определяется толщина шпика на живых свиньях?

- 1) Расчетным методом, используя формулы
- 2) Ультразвуковыми приборами различной конструкции
- 3) Методом контрольного откорма
- 4) Прощупыванием в области остистых отростков 6-7 грудных позвонков

Ключи

1	2
2	1
3	1,2,3
4	1
5	4

Раздел 2. Технология производства и переработки продукции свиноводства

1. На мясоперерабатывающих предприятиях наиболее распространенным методом оглушения свиней является:

- 1) Молотом
- 2) Стилетом
- 3) Электротоком
- 4) Палкой

2. Для улучшения товарного вида свиных туш применяют следующую операцию:

- 1) Забеловка
- 2) Зачистка
- 3) Нутровка
- 4) Разрезание
- 5) Распиловка

3. Обескровливание свиней проводят:

- 1) Путем рассечения сосудов шеи
- 2) Вертикальным путем
- 3) Путем вскрытия сонной артерии
- 4) Путем рассечения яремной вены
- 5) Горизонтальным путем

4. К забою на мясо не допускается свиньи, которые имеют такое физиологическое состояние:

- 1) Беременность
- 2) Агония
- 3) Истощение
- 4) Ожирение

5. Жир — сырец получен при забое свиней перетапливается следующими способами:

- 1) Холодного прессования
- 2) Горячего копчения
- 3) Сухой способ
- 4) Мокрый способ

Ключи

1	3
2	2
3	2,5
4	2
5	3,4

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач

Вопросы для опроса:

Раздел I. Тенденции развития производства и переработки продукции свиноводства

1. Кондиции свиней.
2. Оценка свиней по экстерьеру и конституции.
3. Виды откорма свиней.
4. Определение упитанности и толщины шпика у свиней.
5. Оценка мясо-сальных качеств туш свиней.

Ключи

1.	Кондиции свиней. Кондиции свиней — это состояние упитанности, которое определяется уровнем кормления, условиями содержания и характером использования. Различают заводскую (племенную), откормочную и выставочную кондиции: Заводская кондиция. Для животных этой кондиции обязательны хорошо развитый костяк и мускулатура, но недопустимо ожирение. Свиньи обычно хорошо развиты, энергичны, подвижны, характеризуются высокими показателями продуктивности и воспроизводительной способности. Откормочная кондиция. Характерна для животных, предназначенных для забоя. Свиньи мало подвижны и непригодны для племенных целей. 2 При чрезмерном кормлении у свиней развивается откормочная кондиция, которая характеризуется обильным жиротложением в определённых местах тела свиньи, в том числе в тканях. Выставочная кондиция. До неё доводят животных, предназначенных для показа на выставке. Их упитанность несколько выше, чем у животных племенной кондиции. Свиньи выставочной кондиции приобретают более округлые формы в результате усиленного кормления и ограниченности движений. Также существует голодная кондиция, которая появляется у животных при недокорме. У них замедляется рост и развитие, а также нарушается пропорциональность телосложения.
2.	Оценка свиней по экстерьеру и конституции. Экстерьер — это внешний вид животного, его анатомо-морфологические признаки, рассматриваемые в связи с биологическими особенностями и хозяйственной ценностью. При экстерьерной оценке определяют особенности строения отдельных частей тела животного и оценивают телосложение в целом. К наиболее важным частям относятся: голова, шея, грудь, холка, спина, поясница, круп, вымя, конечности, половые органы, развитие кожи, мускулатуры, костяка. Для оценки экстерьера свиней применяют следующие методы: Глазомерный метод. Метод измерений. Метод индексов. Графический метод. Фотографирование животных. Конституция — это совокупность анатомо-физиологических особенностей организма, обусловленных наследственностью, условиями развития, характером продуктивности и способностью организма реагировать на воздействие внешней среды. У свиней различают четыре типа конституции: грубый, нежный, плотный и рыхлый.
3.	Виды откорма свиней. Основные виды откорма свиней: Беконный откорм. Предусматривает получение мяса с прослойками жира. Для него подходят такие породы свиней, как эстонская беконная, белая латвийская, свиньи ландрас и литовская белая. Оптимальный вес свиньи составляет около 100 кг или чуть меньше. Мясной откорм. 12 Предназначен для получения нежирного мяса. К такому типу откорма прибегают с достижения трёхмесячного возраста поросятами до получения их массы в 100–120 кг. Мясной тип откорма делится на два вида: малоинтенсивный и интенсивный. Откорм до жирных кондиций. Используется для получения жирного мяса и сала. Для него выбирают поросят массой около 100 кг. Питание составляют продукты, содержащие большое количество углеводов, например, картофель, кукуруза или корнеплоды.

4.	Определение упитанности и толщины шпика у свиней. Упитанность свиней определяют по комплексу признаков: форме тела, степени развития мышц, выраженности остистых отростков и рёбер, отложению подкожного жира. Главный показатель упитанности у свиней — толщина подкожного жира (шпика) в области между 6–7-м остистыми отростками грудных позвонков. Толщину шпика на свиньях определяют прощупыванием или измерительными приборами, на тушах — измерительной линейкой. Согласно ГОСТ 31476-2012, в зависимости от толщины шпика и живой массы свиней относят к разным категориям упитанности: I категория: свиньи-молодняк (свинки и боровки) с живой массой от 70 до 100 кг — не более 2,0 см. II категория: свиньи (за исключением свиноматок) с живой массой 60–130 кг — 1,5–4 см, а также подсвинки с живой массой от 20 до 60 кг — не менее 1 см. III категория: свиньи с толщиной шпика 4,1 см и более, независимо от живой массы. IV категория: боровы и свиноматки с живой массой свыше 130 кг — 1,5–4 см. V категория: поросята-молочники с живой массой 4–8 кг, у которых не выступают рёбра и остистые отростки спинных позвонков. Свинину с толщиной шпика менее 1,5 см и мясо подсвинков с толщиной шпика менее 1 см относят к тощим, их используют для промышленной переработки.
5.	Оценка мясо-сальных качеств туш свиней. Для оценки мясо-сальных качеств туш свиней используют различные показатели: Убойная масса. Масса туши (без внутренностей) с головой, ногами и внутренним жиром. Масса туши (мясо на костях). Определяется взвешиванием охлаждённой туши без головы, ног и внутреннего жира. Выход мяса в туше (в зарубежной практике — выход наиболее ценных отрубов). Косвенные показатели качества туши: длина туши (беконной половинки), толщина шпика на спине над 6–7-м грудными позвонками, площадь «мышечного глазка», масса задней трети полутуши (окорок). Наиболее предпочтительное отношение мяса к салу — выше 1,5, когда в туше содержится примерно 55% мяса и 30% сала. Для изучения мясо-сальных качеств берут правые полутуши свиней после охлаждения в морозильной камере не менее 12 часов.

Раздел II. Технология производства и переработки продукции свиноводства.

1. Обработка свиных туш в шкуре.
2. Убой и разделка туши.
3. Первичная обработка кожевенного сырья.
4. Разрубка туш.
5. Заготовки из мяса и сала.

Ключи

1.	Обработка свиных туш в шкуре. Обработка свиных туш в шкуре включает несколько этапов: Подача животных на транспортёр. Убой и обескровливание. Шпарка свиных туш. Удаление щетины. Опалка туш. Зачистка туш от нагара на полировочных машинах. Извлечение внутренних органов. Распиловка туш на полутуши. Зачистка. Товарная оценка свинины.
2.	Убой и разделка туши. Убой и разделка туши — это технологический процесс, который включает в себя несколько этапов: Доубойное содержание. Оглушение и умерщвление. Подрезка конечностей и снятие шкуры. Свежевание и распил туши на основные части. Ветеринарный осмотр и хранение.
3.	Первичная обработка кожевенного сырья. Первичная обработка кожевенного сырья включает следующие операции: Обрядка. Удаление навала. Мездрение. Промывка шкур. Обезжиривание шкур. После первичной обработки шкуры направляют для консервирования. Консервирование обеспечивает сохранение структуры и свойств шкур до их поступления в промпереработку.
4.	Разрубка туш. Разрубка туши свиньи включает несколько этапов: Обезглавливание. Удаление внутренних органов (нутровка). Разруб полутуши на куски. Отделение окорочка и лопатки. Вырезка филе и разделение рёбер. Отделение шпика и сала. Разделка крупных кусков на более мелкие. Удаление лишнего сала и плёнок. Аккуратное протирание частей туши.
5.	Заготовки из мяса и сала. Для заготовок из мяса можно приготовить тушёнку, засолить, завялить, высушить мясо, сделать домашнюю колбасу и ветчину и т.д.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета.

Зачет выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету.

Вопросы для зачета

1. История развития свиноводства.
2. Современное состояние и перспективы развития свиноводства.
3. Интенсификация отрасли свиноводства.
4. Биологические и хозяйственные особенности свиней.
5. Признаки, характеризующие продуктивность свиней.
6. Откормочные и мясные качества свиней.
7. Мясные качества. Убойный выход.
8. Конституциональные типы свиней.
9. Продуктивные типы свиней.
10. Типы свиней по скороспелости.
11. Классификация свиней по возрасту, полу и живой массе.
12. Кондиции свиней.

13. Экстерьер свиней.
14. Оценка свиней по экстерьеру и конституции.
15. Откормочные и мясные качества свиней.
16. Виды откорма свиней.
17. Определение упитанности и толщины шпика у свиней.
18. Оценка мясо-сальных качеств туш свиней.
19. Свиньи для убоя.
20. Учет и оценка мясной продуктивности свиней.
21. Мечение свиней.
22. Зоотехнический и племенной учет в племенных хозяйствах.
23. Зоотехнический и племенной учет в свиноводческих комплексах.
24. Основные технологические принципы и параметры производства свинины на промышленной основе.
25. Характеристика технологических периодов.
26. Забеловка и снятие шкур с туш свиней.
27. Обработка свиных туш в шкуре.
28. Разделка туш со съемкой шкуры.
29. Разделка свиных туш без съемки шкуры.
30. Убой и разделка туши.
31. Первичная обработка кожевенного сырья.
32. Разрубка туш.
33. Заготовки из мяса и сала.
34. Способы убоя свиней и разделки туш.
35. Крупонирование. Шпарка. Опалка. Нутровка. Распиловка.
36. Ветеринарная экспертиза свиней.

МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или использования распечатанных вариантов тестовых заданий. На тестирование отводится от 10 до 25 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает от 15 до 20 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – от 3 до 8. Студенту необходимо выбрать один или несколько правильных ответов. За каждый правильный ответ на вопрос, в зависимости от количества вопросов присваивается от 4 до 20 баллов.

Шкала перевода для тестовых заданий первого и второго раздела: 18-20 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 15-17 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 12-14 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), до 12 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или тестовых заданий распечатанных на бумажном носителе. На тестирование отводится 25 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 25 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – от 3 до 8. Студенту необходимо выбрать один или несколько правильных ответов, а также определить соответствие между вариантами. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 4 балла. Шкала перевода: 23-25 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 19-22 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 15-18 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), до 14 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).