

Литовченко В.П.
Міщенко І.П.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
«НІЖИНСЬКИЙ АГРОТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА
НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК**

Укладачі:

Литовченко В.П.

Міщенко І.П.

Ніжин

2015

Рекомендовано Вченою радою Ніжинського агротехнічного інституту Національного університету біоресурсів і природокористування України.

Протокол № ____ від _____

Укладачі:

Литовченко В.П.: к.філос.н., доцент (ВП НУБіП України «НАТІ»)

Міщенко І.П.: к.вет.н., ст. викладач (ВП НУБіП України «НАТІ»)

Рецензенти:

Лавська Н.В.: к.с.г.н., викладач (ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний коледж»)

Царук Н.Г.: к.е.н., доцент кафедри бухгалтерського обліку, аналізу та аудиту (ВП НУБіП України «Ніжинський агротехнічний інститут»)

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА:
навчальний посібник. / Укл.: Литовченко В.П., Міщенко І.П. – Ніжин:
НДУ ім. М. Гоголя, 2015. – 83 с.

Навчальний посібник узгоджено з навчальною програмою з дисципліни «Технологія виробництва продукції тваринництва». Він включає в себе основні поняття дисципліни, тематику вивчення дисципліни, тестові завдання.

Посібник розрахований на студентів аграрних ВНЗ, викладачів, а також на широке коло читачів, які цікавляться розвитком тваринницької галузі в Україні.

© Укл. Литовченко В.П., Міщенко І.П., 2015

© НДУ ім. М. Гоголя, 2015

Вступ

"Технологія виробництва продукції тваринництва" – це дисципліна, знання якої необхідне майбутнім фахівцям, випускникам аграрних ВНЗ для обґрунтування доцільності використання заходів, спрямованих на збільшення виробництва та підвищення якості продукції тваринництва, зниження її собівартості.

Сільськогосподарські тварини одночасно є продуктом і унікальним основним засобом виробництва. Вони характеризуються здатністю рости, розвиватися, розмножуватися, самовідновлюватися, саморегулюватися, само захищатися і самоудосконалюватися.

Тваринництво – галузь сільськогосподарського виробництва, яка забезпечує:

- людину – цінними продуктами харчування (м'ясо, молоко, яйця, жири, мед тощо);
- легку промисловість – сировиною (м'ясо-молочна переробна промисловість, вовна, шкіра, пух, пір'я, хутро, кістки, роги, копита тощо);
- тваринництво – деякими видами кормів (м'ясо-кісткове борошно, риба тощо);
- землеробство – найдешевшими і цінними органічними добривами;
- медицину і ветеринарну медицину – гормонами та іншими біологічно активними речовинами, деякими ліками (з цією метою використовують органи ендокринної системи тварин);
- мікробіологічну промисловість – сировиною.

Ряд видів сільськогосподарських тварин є надійною робочою силою, начебто живими машинами. Тварини слугують об'єктом наукових досліджень, літератури, мистецтва. За цими показниками особливо виділяються молочне та м'ясне скотарство, свинарство, вівчарство, птахівництво та конярство. Доля цих галузей у виробництві тваринницької продукції складає більше 90% від загальної продукції тваринництва.

Зважаючи на унікальні властивості галузі та провідне місце в структурі АПК важливим є комплексне дослідження розвитку тваринництва, створення сприятливих інвестиційних умов та запобігання збитковості виробництва. Освоєння дисципліни ТВПТ дозволить студентам ознайомитися з основними галузями тваринництва, усвідомити її важливість з позицій повноцінності харчування людини, і навіть національної продовольчої безпеки.

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Форма № Н - 3.04

**Відокремлений підрозділ Національного університету біоресурсів і
природокористування України**

«Ніжинський агротехнічний інститут»

Факультет економіки та менеджменту

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету

« ____ » _____ 2015 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»

Напрямок підготовки 6.030509 «Облік і аудит»

Кафедра аграрної економіки

Ніжин – 2015 р

Робоча програма «ТВПТ» для студентів напряму підготовки 6.030509 «Облік і аудит», «___» _____ 2015 р. – ___ с.

Розробник: _____

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри аграрної економіки

Протокол від «___» _____ 2015 р. № _____

Завідувач кафедри аграрної економіки

_____ «___» _____ 2015 р.

Схвалено методичною радою факультету економіки та менеджменту

Протокол від «___» _____ 2015 р. № _____

«___» _____ 2015 р. Голова _____

1. Опис навчальної дисципліни «ТВПТ»

Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Галузь знань	0305 – Економіка та підприємництво	
Напрямок підготовки	6.030509 «Облік і аудит»	
Освітньо-кваліфікаційний рівень	Бакалавр	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	108	
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість змістових модулів	2	
Форма контролю	Залік (1 семестр)	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	1	1
Семестр	2	2
Лекційні заняття	30 годин	6 годин
Семінарські, практичні заняття	24 годин	4 години
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	54 годин	98 годин
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних самостійної роботи студента –	_____ год. _____ год.	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: навчити студентів оцінювати продуктивні якості сільськогосподарських тварин, визначити потребу в кормах, оперувати показниками відтворення стада.

Завдання: розкриття специфіки і значення технології виробництва продукції тваринництва; біологічних особливостей сільськогосподарських тварин, бджіл, риб та хутрових звірів; методів оцінювання поживності кормів, їх класифікацію та характеристику; технології виробництва тваринницької продукції; загальну будову та робочий процес засобів механізації;

Результатом: мають бути сформовані знання з визначення показників продуктивності тварин; використання основних даних з відтворення стада для виробничого планування; обґрунтування вибору засобів механізації стосовно конкретних виробничих умов; економічної оцінки машин на стадіях їх використання; застосування матеріалів зоотехнічного та технічного обліку для аналізу економічної ефективності галузі тваринництва.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи біології сільськогосподарських тварин

Тема лекційного заняття 1. Основи біології сільськогосподарських тварин

Анотація. Походження та одомашнення тварин. Поняття про диких, приручених, свійських і сільськогосподарських тварин. Час і місце одомашнення та доместикацій ні зміни сільськогосподарських тварин.

Генетичні основи онтогенезу та його зв'язок з філогенезом. Ріст і розвиток. Періоди онтогенезу. Закономірності індивідуального розвитку тварин та фактори, що впливають на нього. Методи вивчення росту сільськогосподарських тварин. Поняття про конституцію та екстер'єр, зв'язок їх з продуктивністю сільськогосподарських тварин.

Оцінювання самок сільськогосподарських тварин за молочною продуктивністю: вміст жиру, білка, сухої речовини; надій за лактацією, за 365 днів, вищий добовий надій, прижиттєвий надій, кількість молочного жиру і білка за 305 та 365 днів лактації.

Оцінювання тварин за м'ясною продуктивністю. Зажиттєва оцінка (жива маса, вгодованість, скороспілість, витрати корму на одиницю продукції), після забійна (забійна маса, маса туші, забійний вихід, морфологічний і хімічний склад туші, калорійність м'яса). Фактори, що впливають на м'ясну продуктивність тварин.

Оцінювання за вовною, смушковою, шубною і хутровою продуктивністю овець, кіз, кролів і хутрових звірів. Поняття про фізичну масу вовни та вихід чистого волокна.

Оцінювання сільськогосподарської птиці за яйцевою продуктивністю (кількість яєць та їх середня маса).

Бажаний тип коней залежно від мети використання (спортивний, робочий). Жвавість спортивних коней та їх рекорди. Облік роботи коня в процесі виконання сільськогосподарських і транспортних робіт.

Значення племінної роботи у підвищенні продуктивності сільськогосподарських тварин. Способи розмноження тварин (вільне, ручне парування й штучне осіменіння). Значення штучного осіменіння тварин, його переваги та економічна ефективність. Використання біотехнологічних методів для підвищення продуктивності тварин. Поняття про породу, її структуру. Відбір і підбір, методи розведення. Оцінювання племінних якостей тварин. Державні книги племінних тварин (ДКПТ) та їх значення в племінній роботі з породами.

Організаційні форми племінних господарств. Зоотехнічний і племінний облік у тваринництві. Використання комп'ютерної техніки для ведення селекційно-племінної роботи, обліку продуктивності тварин і програмування виробництва продукції тваринництва.

Тема лекційного заняття 2. Основи травлення у сільськогосподарських тварин та оцінка поживності кормів

Анотація. Поняття про корми та їх хімічний склад. Будова травного каналу у різних видів сільськогосподарських тварин. Травлення у жуйних і тварин з однокамерним шлунком.

Перетравність кормів та фактори, що впливають на неї. Обмін речовин в організмі тварин, обмінна і продуктивна енергія раціону. Коефіцієнт перетравності. Протеїнове відношення.

Основні способи оцінювання енергетичної поживності кормів. Вівсяна кормова одиниця. Оцінювання поживності за обмінною енергією (енергетична кормова одиниця). Протеїнова, мінеральна і вітамінна поживність кормів. Поняття про комплексну оцінку поживності кормів.

Тема лекційного заняття 3. Корми, їх класифікація і загальна характеристика

Анотація. Кормова баз господарства та її організація. Основні види кормів та їх класифікація. Фактори, які впливають на хімічний склад і поживність кормів.

Характеристика окремих груп кормів: зелених (трава сіяних однорічних і багаторічних культур, природних пасовищ); соковитих (силос, сінаж, коренебульбоплоди, плоди баштанних культур); грубих (сіно, солома); концентрованих (зерно злакових і бобових культур та продукти їх переробки, відходи технічних виробництв); залишків

технічного виробництва (цукрового, крохмального, бродильного). Корми тваринного походження: відходи м'ясної і рибної промисловості, молоко та продукти його переробки. Комбікорми, їх значення в інтенсифікації виробництва продукції тваринництва. Види комбікормів, вимоги стандартів до їх складу, поживності та якості. Раціональні способи зберігання комбікормів.

Білково-вітамінно-мінеральні (БВМД) та мінеральні добавки. Премікси та їх використання в годівлі сільськогосподарських тварин. Вітамінні препарати промислового виробництва, що застосовуються в годівлі тварин. Способи та техніка їх згодовування.

Теорія і технологія силосування та стажування кормів. Прогресивні способи заготівлі сіна. Підготовка соломи, коренебульбоплодів і концентрованих кормів до згодовування. Виробництво і використання комбікормів, преміксів і кормових добавок.

Поняття про нормовану повноцінну годівлю. Потреби тварин у поживних речовинах. Поняття про підтримувальний і продуктивний рівень годівлі. Загальні принципи складання раціонів для різних видів тварин. Поняття про тип, рівень годівлі та структуру раціону.

Тема лекційного заняття 4. Технологія виробництва молока та яловичини

Анотація. Значення та біологічні особливості великої рогатої худоби. Стан і тенденції розвитку скотарства. Молочна продуктивність корів. Хімічний склад і біологічні властивості молока. Лактація, її тривалість. Вплив різних факторів (рівня годівлі, породи, віку першого отелення, сервіс-періоду, сухостійного періоду, живої маси) на кількість і якість молока.

Спеціалізація скотарства. Породи великої рогатої худоби: молочного напрямку (голштинська, чорно-ряба, українська чорно-ряба молочна, червона степова, українська червоно-ряба молочна); комбінованого (симентальська, лебединська, бура карпатська); м'ясного (українська м'ясна, волинська м'ясна, поліська м'ясна, герефордська, абердин-ангуська, шароле, кіанська, санта-гертруда).

Поняття про технологію виробництва молока та її складові частини. Основи відтворення стада. Структура стада. Статеві та вікові групи тварин. Господарська зрілість телиць і бугайців. Вік і жива маса телиць на час першого осіменіння та їх зв'язок з продуктивністю і плодючістю. Тривалість тільності та фактори, що впливають на цей процес. Вік першого отелення, його зоотехнічне і економічне обґрунтування. Строки господарського використання і великої рогатої худоби.

Вирощування молодняку великої рогатої худоби. Годівля та утримання телят у молочний період. Норми випоювання незбираного, збираного молока, витрата концентратів та об'ємних кормів. Способи випоювання телят. Утримання в індивідуальних і групових клітках.

Вирощування ремонтного і понадремонтного молодняку в післямолочний період. Годівля в стійловий і пасовищний періоди. Рівні середньодобових приростів. Структура раціону, витрати кормів на одиницю приросту. Утримання молодняку. Парування ремонтних телиць. Підготовка нетелів до отелення. Роздоювання первісток.

Утримання та годівля корів. Способи (прив'язний, безприв'язний) та системи (стійлова, стійлово-вигульна, стійлово-табірна, стійлово-пасовищна) утримання корів. Типові приміщення їх обладнання та способи розміщення в них тварин. Годівля корів у стійловий і пасовищний періоди. Кратність годівлі.

Порядок згодовування кормів, добові і річні норми. Структура раціону. Витрата кормів на виробництво молока.

Потоково-цехова система виробництва молока. Організація технологічного процесу в цехах сухостою, отелення і осіменіння, роздоювання і виробництва молока. Утримання і годівля корів залежно від їх фізіологічного стану. Переваги та недоліки потоково-цехової системи виробництва молока.

Умови створення спеціалізованих підприємств з виробництва молока. Особливості відтворення стада і вирощування молодняку. Годівля сухостійних і лактуючих корів у стійловий і пасовищний періоди. Доцільність використання промислових технологій виробництва молока.

Харчове значення молока і молочних продуктів. Вимоги державного стандарту до якості молока. Санітарно-гігієнічні умови одержання високоякісного молока та його контроль. Способи доїння корів та його кратність. Придатність корів до машинного доїння. Підготовка корови до доїння. Правила машинного доїння.

Первинна обробка молока (очищення, охолодження і зберігання) та вторинна (очищення молока на відцентрових очисниках, нормалізація за вмістом жиру, пастеризація, стерилізація, розфасування і зберігання).

Реалізація молока: визначення його якості, транспортування на молокопереробні підприємства. Порядок здавання-приймання молока та розрахунок за нього.

Значення яловичини в харчуванні людей та її хімічний склад. Шляхи збільшення виробництва яловичини. Теоретичні основи формування м'ясної продуктивності великої рогатої худоби. Типи спеціалізованих господарств та відмінні їх особливості.

Технологія виробництва яловичини у молочному та молочно-м'ясному скотарстві. Вимоги до молодняку, призначеного для відгодівлі. Вирощування молодняку в молочний та післямолочний періоди. Відгодівля молодняку та дорослої худоби:

Особливості технології виробництва яловичини у м'ясному скотарстві. Розвиток м'ясного скотарства в Україні. Вітчизняні та

імпортні породи м'ясної худоби, їх продуктивні, технологічні та економічні відмінності. Періоди технологічного циклу виробництва яловичини у м'ясному скотарстві: відтворення і вирощування телят до відлучення, вирощування молодняку після відлучення від корів, інтенсивна його відгодівля чи нагул. Українська технологія м'ясного скотарства.

Технологія виробництва яловичини у спеціалізованих господарствах. Основні її технологічні операції: комплектування молодняком, організація кормової бази, системи годівлі та утримання (безприв'язний спосіб та його комбінації: на щілинній підлозі, глибокий підстилці, у боксах з щілинною підлогою, у боксах із суцільною підлогою). Типи технологій, типові проекти спеціалізованих господарств. Технологічний процес вирощування молодняку на м'ясо у спеціалізованих господарствах.

Реалізація худоби на м'ясопереробні підприємства. Зважування тварин, визначення вгодованості. Вимоги державного стандарту на худобу, що призначена для забою. Порядок закупівлі худоби. Порядок здавання і приймання худоби, способи розрахунків за неї (за живою масою і вгодованістю, масою і якістю м'яса).

Тема лекційного заняття 5. Технологія виробництва свинини

Анотація. Значення свинарства, стан і тенденція його подальшого розвитку. Господарсько-біологічні особливості свиней. Біологічна і харчова цінність свинини та її значення у забезпеченні науково обґрунтованої потреби людини у поживних речовинах.

Типи свиней за напрямом продуктивності (універсальний, м'ясний, сальний). Класифікація порід свиней та їх характеристика. Використання гібридизації в свинарстві.

Типи спеціалізованих свинарських підприємств. Відтворення стада і техніка розведення свиней. Статева і господарська зрілість. Тривалість поросності маток. Планування опоросів. Підготовка маток до парування (осіменіння). Строки парування. Причини перегулів та запобігання їх. Багатоплідність, великоплідність і молочність маток. Структура стада, її зоотехнічне і економічне обґрунтування. Співвідношення основних і перевіюваних маток. Строк господарського використання свиней.

Годівля та утримання кнурів, холостих, порослих і підсисних свиноматок. Індивідуальне та групове утримання маточного поголів'я. Типи станків, які використовуються для утримання маток. Мікроклімат у приміщенні.

Вирощування молодняку свиней. Види відгодівлі свиней (м'ясна, беконна, відгодівля до жирних кондицій). Технологічні параметри відгодівлі: розмір груп, фронт годівлі, мікроклімат, корми, які використовуються під час відгодівлі, структура раціону, техніка годівлі

тварин. Вік і жива маса зняття тварин з відгодівлі. Економічна оцінка видів відгодівлі.

Класифікація спеціалізованих підприємств з виробництва свинини. Технологічна схема виробництва.

Основні принципи роботи свинарських комплексів: спеціалізація приміщень і обладнання за виробничим призначенням, послідовність формування технологічних груп тварин, потоковість та ритмічність виробництва, додержання принципу використання приміщень "все зайнято" та "все пусто", стандартизація продукції, що випускається. Одно-, дво- і трифазові системи утримання свиней. Технологічний процес на дільниці холостих та поросних маток. Технологічний процес на дільниці підсисних свиноматок, на дільниці вирощування поросят після відлучення та на дільниці відгодівлі молодняку. Економічна ефективність виробництва свинини у спеціалізованих господарствах.

Продаж племінного молодняку. Реалізація свиней на м'ясопереробні підприємства. Вимоги державного стандарту на свиней, що призначені для забою. Зважування тварин і визначення їх категорій. Транспортування тварин на м'ясопереробне підприємство. Порядок здавання/приймання тварин, розрахунок за них.

Змістовий модуль 2. Технологія виробництва продукції тваринництва

Тема лекційного заняття 6. Технологія виробництва продукції вівчарства

Анотація. Значення та сучасний стан вівчарства як галузі сільськогосподарського виробництва.

Різноманітність продукції овець як об'єктивна основа виробничої і економічної інтенсифікації вівчарства. Види вовни. Класифікація й сортування вовни, вихід чистого волокна і реалізаційна ціна вовни. Смушки: типи завитків, смушкові групи каракулю. Овчини: шубні, хутрові, шкіряні. М'ясна і молочна продуктивність овець.

Класифікації порід овець: тонкорунні (асканійська, прекос та ін.); напівтонкорунні (цигайська, українська м'ясо-вовнова, асканійські кросбреди та ін.); напівгрубововні (сараджинська, алайська та ін.); грубововні (каракульська, сокільська, українська гірськокарпатська, романовська та ін.). Організація відбору і підбору тварин. Індивідуальний облік походження і продуктивності овець.

Відтворення стада овець як основа технології виробництва продукції вівчарства: біологічні особливості відтворення овець, статева і відтворювальна зрілість, групи овець, структура і рух стада, підготовка і організація парування овець, кількість, підготовка та проведення ягніння вівцематок. Вирощування ягнят від народження до відлучення від маток та молодняку після відлучення від них. Типові приміщення для овець, їх

внутрішнє обладнання. Годівля овець у стійловий та пасовищний періоди. Структура раціону, добові та річні норми витрати кормів.

Одержання продукції овець. Стриження овець: облік вовни, визначення її якості, класування вовни, пакування, маркірування, зберігання, порядок реалізації та розрахунок за неї. Одержання молока та технологія виготовлення бринзи. Одержання смушків, баранини і овчини.

Тема лекційного заняття 7. Технологія виробництва продукції козівництва

Анотація. Господарське значення козівництва. Молочна та м'ясна продуктивність кіз. Шкіра і хутро кіз: шевро, сап'ян, замша, велюр, лайка. Пухова продукція і вовнова продуктивність кіз. Селекція як виробнича система поліпшення спадкових задатків високої продуктивності кіз.

Породи кіз: заненська, ангорська, кашмірська, оренбурзька, придонська. Виробництво продукції козівництва: відтворення стада, годівля і утримання кіз у стійловий та пасовищний періоди. Доїння, стриження кіз, вичісування пуху.

Тема лекційного заняття 8. Технологія виробництва продукції птахівництва

Анотація. Значення галузі та біологічні особливості сільськогосподарської птиці. Стан і тенденція розвитку птахівництва в Україні та країнах світу. Хімічний склад яйця і м'яса сільськогосподарської птиці та фактори, що впливають на їх якість. Організаційні форми птахівничих господарств та їх функції. Використання гібридизації у птахівництві, одержання кросів і переваги гібридної птиці над чистопородною.

Виробництво яєць на птахофабриках і в господарствах з різною формою власності (на підлозі з глибокою підстилкою та в кліткових батареях). Переваги кліткового утримання птиці. Яєчні (леггорн, російські білі) та м'ясо-яєчні і (полтавські глинясті, нью-гемпшир, суссекс) породи курей та їх і кроси. Комплектування, утримання й годівля батьківського стада.

Інкубація яєць. Вирощування ремонтного молодняку, утримання і годівля курок-несучок. Забій птиці. Підготовка кліток і приміщень до заповнення їх новою партією птиці. Збір, сортування та реалізація яєць.

М'ясні породи курей (корниш, плімутрок) та їх кроси. Технологія вирощування бройлерів у приміщеннях на підлозі з глибокою підстилкою. Типи приміщень, їх обладнання для утримання батьківського стада.

Комплектування батьківського стада, розміщення його в секціях, щільність посадки, годівля, мікроклімат у приміщенні.

Інкубація яєць. Вирощування ремонтного молодняку. Вирощування бройлерів на м'ясо. Температурний і світловий режими під час

вирощування бройлерів. Годівля й напування птиці з врахування їх віку. Витрата корму на одиницю приросту живої маси.

Видалення посліду із приміщень з глибокою підстилкою і кліткових батарей. Тривалість вирощування бройлерів та його економічне обґрунтування.

Вилів птиці, її забій, обробка тушок за умов напівпатрання і патрання, їх сортування за категоріями, маркірування, зберігання і реалізація.

Технологія вирощування бройлерів у кліткових батареях: недоліки та її переваги. Господарсько-біологічні особливості качок, індиків і гусей. Значення м'яса водоплавної птиці (качки, гуси) в харчуванні людей.

Породи та кроси качок, індиків та гусей, які використовуються для виробництва м'яса.

Технологія виробництва м'яса: формування, системи утримання (на підлозі з глибокою підстилкою, кліткова) і годівля батьківського стада, інкубація яєць, вирощування ремонтного молодняку і бройлерів (на підлозі з глибокою підстилкою, в кліткових батареях і комбінована).

Строки вирощування бройлерів качок, індиків і гусей та їх економічне обґрунтування. Добові та річні норми годівлі птиці. Витрата кормів на 1 кг приросту живої маси качками, індіками, гусьми.

Забій птиці, обробка тушок, їх сортування, маркірування, пакування, зберігання та реалізація.

Тема лекційного заняття 9. Розведення та використання коней

Анотація. Народногосподарське значення галузі та біологічні особливості коней. Стан і тенденція розвитку конярства. Породи коней: верхові (ахалтекінська, арабська, чистокровна верхова, українська верхова), рисисті (орловська, російська), ваговозні (ново-олександрівський ваговоз, радянський, російський), місцеві (гуцульська).

Племінна робота та виробничий облік у конярстві.

Статева і господарська зрілість. Тривалість жеребності кобил. Строки використання робочих, племінних і спортивних коней.

Вирощування молодняку. Утримання та годівля дорослих коней. Добові та річні норми витрати кормів. Структура раціону. Використання коней в народному господарстві. Бажаний тип робочого коня. Робочі якості коней.

Одержання і використання молока кобил. Типи доїльних агрегатів. Відгодівля коней на м'ясо. Державний стандарт на коней, призначених для забою.

Тема лекційного заняття 10. Технологія виробництва продукції кролівництва і хутрового звірівництва

Анотація. Господарське значення кролівництва і звірівництва. Хутрова та м'ясна продуктивність кролів і звірів, їх побічна продукція.

Породи кролів (сірий велетень, сріблястий, каліфорнійська, новозеландська, метелик, рекс, біла пухова, ангорська); звірі ряду хижаків (лисиця, песець, норка, куниця); представники ряду гризунів (нутрія, шиншила).

Відтворення поголів'я, годівля, утримання і догляд за кролями і хутровими звірями. Технологія забою тварин і зняття та первинна обробка шкурок кролів і хутрових звірів. Особливості технології розведення норок, лисиць, песців, нутрій, шиншили.

Тема лекційного заняття 11. Технологія вирощування риби

Анотація. Біологічні особливості та господарська характеристика культивованих тепловодних і холодноводних видів риби. Представники сучасної полікультури тепловодних рибних господарств (короп, білий і строкатий товстолобики, їх гібриди, білий і чорний амури). Породи коропа та їх структура. Додаткові риби (щука, судак, сом). Нові перспективні об'єкти рибництва (великоротий буфало, каналний сом, пеленгас, веслоніс). Основні об'єкти холодноводних рибних господарств.

Типи рибних господарств. Категорії ставів. Ресурсозбережні технології вирощування риби. Підготовка та заливка вирощувальних ставів. Облов вирощувальних ставів.

Виробництво товарної риби. Особливості вирощування товарної риби за різних форм та циклів ведення рибництва. Випасна аквакультура. Годівля риби. Транспортування живої риби. Методи інтенсифікації ставового рибництва.

Тема лекційного заняття 12. Технологія виробництва продукції бджільництва

Анотація. Значення бджільництва. Стан галузі в Україні і за рубежом. Завдання і перспективи розвитку бджільництва. Склад і особливості бджолої сім'ї. Вплив різних факторів на продуктивність і виживання бджолої сім'ї. Життєдіяльність сім'ї протягом року.

Технологія утримання бджолиних сімей, виробництво продукції бджільництва та відкачування меду. Організація зимівлі та догляду за бджолами в період спокою.

Організація запилення сільськогосподарських культур відкритого і закритого ґрунту.

Тема лекційного заняття 13. Ветеринарно-санітарні заходи із забезпечення виробництва якісної продукції тваринництва

Анотація. Ветеринарно-санітарні вимоги під час будівництва тваринницьких приміщень, утримання, годівлі тварин та отримання високоякісної продукції.

Заходи з підтримання сталого епізоотичного стану регіону та господарств різної форми власності. Загальні профілактичні заходи (дезінфекція, дезінсекція, дератизація), діагностичні дослідження, профілактичні щеплення. Профілактика захворювань незаразної патології, порушень обміну речовин та травматизму.

Тема лекційного заняття 14. Механізація виробничих процесів у тваринництві

Анотація. Основні виробничі процеси у тваринництві. Сутність і значення комплексної механізації та автоматизації процесів виробництва продукції тваринництва. Система заходів із забезпечення роботоздатності машин.

Обладнання для утримання тварин, ветеринарно-санітарної обробки, створення мікроклімату тваринницьких приміщень (вентиляційні установки, теплогенератори, вентиляційно-опалювальне обладнання, тепловентилятори, кондиціонери, локальні засоби), його будова та принципи роботи. Техніко-економічні показники обладнання та обґрунтування його вибору.

Засоби механізації та автоматизації водопостачання ферм і напування тварин (насоси, напірно-регулювальні споруди, водопровідні мережі, напувалки), їх будова та робочий процес. Техніко-економічні показники обладнання та обґрунтування його вибору.

Технологічні схеми підготовки кормів до згодовування. Типи, будова та робочі процеси машин для обробки концентрованих, грубих та соковитих кормів. Машини та обладнання для теплової обробки, дозування та змішування кормів. Кормоприготувальні агрегати і цехи. Техніко-економічні показники і обґрунтування вибору кормоцехів та їх обладнання.

Типи, оцінка, будова, робочий процес, техніко-економічні показники кормороздавачів та обґрунтування їх вибору.

Технологічні схеми і засоби механізації прибирання, транспортування, зберігання та переробки гною. Будова, робочий процес механічних, гідравлічних та пневматичних засобів. Способи переробки та зберігання гною, обґрунтування їх вибору.

Доїльні апарати та установки, їх будова та робочий процес. Технологічні схеми та обладнання для первинної обробки молока. Будова і робочий процес очисників, охолодників та пастеризаторів молока. Обладнання стригальних пунктів (стригальні агрегати, преси для вовни), їх будова та робочий процес.

Обладнання для збирання і обробки яєць; транспортери, очисні та яйцесортувальні машини. Техніко-економічні показники цих засобів механізації і обґрунтування їх вибору.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	л а б	і н д	с.р .		л	п	л а б	і н д	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Технологія виробництва продукції тваринництва												
Тема 1.	8	2	2			4	6,5	0,5				6
Тема 2.	8	2	2			4	7	0,5	0,5			6
Тема 3.	8	2	2			4	8	0,5	0,5			7
Тема 4.	10	4	2			4	8	0,5	0,5			7
Тема 5.	8	2	2			4	8	0,5	0,5			7
Разом за змістовим модулем 1	42	12	10			20	37,5	2,5	2			33
Змістовий модуль 2. Основи біології сільськогосподарських тварин												
Тема 6.	8	2	2			4	7,7	0,5	0,2			7
Тема 7.	8	2	2			4	7,7	0,5	0,2			7
Тема 8.	8	2	2			4	7,7	0,5	0,2			7
Тема 9.	7	2	1			4	7,7	0,5	0,2			7
Тема 10.	7	2	1			4	7,2		0,2			7
Тема 11.	7	2	1			4	7,2		0,2			7
Тема 12.	7	2	2			3	7,7	0,5	0,2			7
Тема 13.	7	2	1			4	8,7	0,5	0,2			8
Тема 14.	7	2	2			3	8,9	0,5	0,4			8
Разом за змістовим модулем 2	66	18	14			34	70,5	3,5	2			65
Усього годин	108	30	24			54	108	6	4			98

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи біології сільськогосподарських тварин	2
2	Основи травлення у сільськогосподарських тварин та оцінка поживності кормів	2
3	Корми, їх класифікація і загальна характеристика	2
4	Технологія виробництва молока та яловичини	2
5	Технологія виробництва свинини	2
6	Технологія виробництва продукції вівчарства	2
7	Технологія виробництва продукції козівництва	2
8	Технологія виробництва продукції птахівництва	2
9	Розведення та використання коней	1
10	Технологія виробництва продукції кролівництва і хутрового звірівництва	1
11	Технологія вирощування риби	1
12	Технологія виробництва продукції бджільництва	2
13	Ветеринарно-санітарні заходи із забезпечення виробництва якісної продукції тваринництва	1
14	Механізація виробничих процесів у тваринництві	2
Всього		24

6. Індивідуальні завдання

Самостійна робота 1. Організаційні форми племінних господарств.

Самостійна робота 2. Комплексна оцінка поживності кормів.

Самостійна робота 3. Поняття про тип, рівень годівлі та структуру раціону.

Самостійна робота 4. Порядок здавання / приймання ВРХ, розрахунок за них.

Самостійна робота 5. Порядок здавання і приймання свиней, способи розрахунків за неї (за живою масою і вгодованістю, масою і якістю м'яса).

Самостійна робота 6. Одержання смушків, баранини і овчини.

Самостійна робота 7. Доїння, стриження кіз, вичісування пуху.

Самостійна робота 8. Зберігання та реалізація птиці.

Самостійна робота 9. Державний стандарт на коней, призначених для забою.

Самостійна робота 10. Особливості технології розведення шиншили.

Самостійна робота 11. Методи інтенсифікації ставового рибництва.

Самостійна робота 12. Організація зимівлі та догляду за бджолами в період спокою.

Самостійна робота 13. Профілактика захворювань незаразної патології, порушень обміну речовин та травматизму.

Самостійна робота 14. Техніко-економічні показники засобів механізації і обґрунтування їх вибору.

7. Методи навчання

Групи методів		
Засади	Найменування	Характеристики
1. Джерело знань: слово образ досвід	Словесні, Наочні, Практичні	
2. Етапи навчання	Підготовка до вивчення нового матеріалу, Вивчення нового матеріалу, Закріплення вправ, Контроль і оцінка	
3. Спосіб педагогічного керівництва	Пояснення педагога, Самостійна робота	Керівництво: безпосереднє; опосередковане
4. Логіка навчання	Індуктивні, Дедуктивні, Аналітичні, Синтетичні	
5. Дидактичні цілі	Організація навчальної діяльності. Стимулювання і релаксація, Контроль і оцінка, Рефлексія	
6. Характер пізнавальної діяльності	Пояснювально-ілюстративні («готові знання»), Репродуктивні, Проблемного викладу, Частково-пошукові, Дослідницькі	Репродуктивні Продуктивні

8. Форми контролю

Кожна з форм контролю має особливості й залежить від мети, змісту та характеру навчання. У процесі навчання дисципліни використовуються наступні форми контролю:

- поточний контроль: усне опитування (індивідуальне, фронтальне, групове), комп'ютерне тестування, виконання практичних завдань згідно програми;
- підсумковий контроль: тестування.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Критерії оцінки виконання навчальних завдань є одним з основних способів перевірки знань, умінь і навичок студентів з дисципліни «ТВПТ». При оцінці завдань за основу слід брати повноту і правильність їх виконання. Необхідно враховувати такі вміння і навички студентів:

- диференціювати, інтегрувати та уніфікувати отримані знання;
- викладати матеріал логічно й послідовно;
- користуватися додатковою літературою.

Поточний контроль		Рейтинг з навчальної роботи R_{HP}	Рейтинг з додаткової роботи R_{DP}	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2					
0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Рейтинг студента із засвоєння дисципліни визначається за 100 бальною шкалою. Він складається з рейтингу з навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 70 балів, і рейтингу з атестації (екзамену) – 30 балів. Кожний змістовий модуль теж оцінюється за 100 бальною шкалою.

На рейтинг з навчальної роботи за рішенням циклової комісії може впливати рейтинг з додаткової роботи – до 10 балів і рейтинг штрафний (з від'ємним знаком) – до 5 балів.

Рейтинг студента з навчальної роботи R_{HP} визначається за формулою

$$R_{HP} = \frac{0,7 \cdot (R_1 \cdot 1,5 + R_2 \cdot 1,5)}{3} + R_{\text{ДР}} - R_{\text{ШТР}}$$

де R_i – рейтингові оцінки відповідно i -го змістового модуля за 100-бальною шкалою ($i=1, 2$);

1,5 - кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для першого та другого змістового модуля відповідно;

3 – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни;

$R_{ДР}$, $R_{ШТР}$ – відповідно рейтинг з додаткової роботи і рейтинг штрафний.

Студенти, які набрали з навчальної роботи 60 і більше балів, можуть не складати екзамен, а отримати екзаменаційну оцінку «Автоматично», відповідно до набраної кількості балів, переведених в національну оцінку та оцінку ECTS згідно з табл. 2. У такому випадку рейтинг студента з дисципліни дорівнює його рейтингу з навчальної роботи $R_{ДИС} = R_{НР}$

Якщо студент бажає підвищити свій рейтинг і покращити оцінку з дисципліни, він має пройти семестрову атестацію – скласти екзамен. Останню в обов'язковому порядку проходять студенти, які з навчальної роботи набрали менше, ніж 60 балів. Для допуску до атестації студент має набрати не менше 60 балів з кожного змістового модуля, а загалом – не менше, ніж 42 бали з навчальної роботи.

Рейтинг студента з атестації $R_{АТ}$ визначається за 100-бальною шкалою. Якщо на екзамені з дисципліни студент набрав менше 60 балів, то вони йому не зараховуються – не додаються до набраних балів з навчальної роботи, і за студентом зберігається рейтинг (оцінка), визначений за наведеною вище формулою.

В іншому випадку рейтинг студента з дисципліни $R_{ДИС}$ обчислюється за формулою

$$R_{ДИС} = R_{НР} + 0,3 \cdot R_{АТ}$$

Рейтинг студента з дисципліни переводиться в національну оцінку та оцінку ECTS згідно з шкалою оцінювання.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

1. <http://moodle.nati.org.ua/course/view.php?id=170>

11. Рекомендована література

Базова

1. Ильина Е.Д., Соболев А.Д. Звероводство. - М.: Агропромиздат, 1990. - 272 с.
2. Кролики и нутрии / Сост. Т.И. Ильичева. - СПб.: Респекс, 1999. - 608 с.
3. Лановська М.Г., Черненко Р.М., Шатковська Г.Т. Тваринництво. - К.: Вища шк., 1998. - 335 с.
4. Механізація виробництва продукції тваринництва / За ред. І.І. Ревенка. - К.: Урожай, 1994. - 264 с.
5. Нагаєвий В.М., Плахотник О.О., Тендітник В.С. Практикум з технології виробництва, зберігання, переробки і стандартизації продукції тваринництва. - К.: Агропромвидав України, 1997. - 152 с.
6. Пабат В.О., Маньковський А.Я. Технологія продуктів забою. - К., 2000. - 361 с.
7. Пигарев Н.В., Столляр Т.А., Шумков Е.Г. Технология производства продуктов птицеводства и их переработка. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1991. - 342 с.
8. Подольський М.С., Буренин М.Л., Котова Г.М. Промислове бджільництво. - К.: Вища шк., 1988. - 334 с.
9. Поліщук В.П. Бджільництво. - Львів: Редакція журналу "Український пасічник", 2001. - 293 с.
10. Посібник-практикум з механізації виробництва продукції тваринництва / За ред. І.І. Ревенка. - К.: Урожай, 1994. – 288 с.
11. Проектування механізованих технологічних процесів тваринницьких підприємств / За ред. І.І. Ревенка. - К.: Урожай, 1999. -192 с.
12. Руководство по ветеринарной санитарии / Под ред. А.А. Полякова. - М: Агропромиздат, 1986. – 317 с.
13. Технологія виробництва продукції тваринництва: підручник / За ред. О.Т. Бусенка. - К.: Аграрна освіта, 2001. - 432 с.
14. Тинаев Н.И. Приусадебное хозяйство. Разведение пушных зверей. - М.: ЗКСМО - Пресе, Ликпресс, 2001. – 240 с.
15. Царенко О.М., Богданов Г.О., Достоевський П.П. Економіка та екологія виробництва продукції птахівництва на основі прогресивних технологій. - Суми: Козацький вал, 1999. - 231с.
16. Шерман І.М. Ставовє рибництво. - К.: Урожай, 1994. - 336 с.

Допоміжна

1. Бесулін В.І. та ін. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці. – Біла Церква, 2003. – 448 с.
2. Бомко В.С., Бабенко С.П. Годівля сільськогосподарських тварин. – Вінниця: Нова книга, 2001.
3. Бородай В.П., Сахацький М.І та ін. Технологія виробництва продукції птахівництва. – В.: Нова Книга, 2006. – 360 с.
4. Василенко Д.Я. Свинарство і технологія виробництва свинини. – К.: Вища школа, 1996.
5. Засуха Ю.В. Технологія виробництва продукції свинарства. – Вінниця: Нова книга, 2008.
6. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. – К.: Вища освіта, 2006.
7. Костенко В.І., Хоменко М.П., Бабійчук Н.В., Нечіхман М.Н. Практикум “Скотарство і технологія виробництва та переробки молока і яловичини”. – К.: Учбово-методичний центр мінагропрому України, 1998.
8. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. – К.: Урожай, 1996.
9. Машкін М.І. Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. – К.: Вища освіта, 2006.
10. Машкін Н.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. – К.: Вища освіта, 2006.
11. Попов О.Я. Велика рогата худоба. – К.: Вища школа, 1982.
12. Рубан Ю.Д., Борщ О.В., Сирота О.Г., Хоменко М.П. Скотарство і технологія молока і яловичини. – К.: Мета, 2003.
13. Угнівенко А.М., Костенко В.І., Чернявський Ю.І. Спеціалізоване м'ясне скотарство. – К.: Вища школа, 2006.
14. Федотов І.Г. Виробництво свинини в приватних господарствах. – Х.: Інститут тваринництва УААН, 2005.
15. Якименко Т.П., Янищук Я.С. Технологія переробки продукції тваринництва. – К.: Аграрна освіта, 2009.

ТЕРМІНОЛОГІЧНИЙ СЛОВНИК

A

АБІОТИЧНІ ФАКТОРИ - умови зовнішнього середовища, що впливають на ріст і продуктивність тварин.

АБОРИГЕННА ХУДОБА - місцева порода сільськогосподарських тварин. Для збереження таких порід як банку генів та з метою використання в селекційній роботі в багатьох країнах організовують генофондні господарства або заповідники, а також здійснюють консервацію сперми.

АБОРТ - переривання вагітності внаслідок неправильної експлуатації тварин, інфекційних захворювань, а також порушення правил годівлі. Зустрічається у всіх видів тварин і завдає тваринництву великих збитків як через недоодержання приплоду, так і через зниження продуктивності та порушення плодючості.

АБСОЛЮТНИЙ ПРИРІСТ - показник, що характеризує збільшення маси тварин в онтогенезі. Визначається за різницею між кінцевою і початковою живою масою за окремі періоди вирощування та вимірюється в кілограмах або грамах. Інтенсивності росту маси молодняка за добу за відповідний період вирощування. Вираховується шляхом ділення абсолютного приросту на кількість днів вирощування та вимірюється в грамах.

АВІТАМІНОЗ - захворювання тварин, яке виникає внаслідок тривалої, часткової або повної нестачі вітамінів у раціоні (цинга, рахіт та ін.)

АВТОНАПУВАЛКА - посудина для води, в яку вона надходить автоматично, коли тварина п'є. Існують різні автонапувалки для великої рогатої худоби, свиней і птиці.

АГАЛАКТІЯ - відсутність молока у тварин внаслідок порушення функції молочної залози без клінічних ознак її захворювання.

АДАПТАЦІЯ - пристосування тварин до нових умов навколишнього середовища (клімату, утримання, годівлі): триває до відновлення рівня продуктивності, притаманної для породи, типу, лінії або кросу. Розрізняють морфо-фізіологічну і генетичну адаптацію.

АКЛІМАТИЗАЦІЯ - пристосовування тварин до нових кліматичних умов із збереженням господарсько-корисних якостей, насамперед відтворювальних. Ступінь акліматизації визначається спадковістю і умовами середовища, в яких формувалися тварини тієї чи іншої породи. За здатністю до акліматизації перше місце належить собакам, друге - свиням як всеїдним тваринам. Адаптація великої рогатої худоби, як інших травоядних, залежить від основного корму, наскільки він відрізняється від того, який вони споживали на батьківщині

АЛЮРИ - види поступального руху коня, які поділяють на природні (ступа, рись, інохідь, галоп) і штучно вироблені (курбет, піаф, пасаж, крупа да та ін.).

АМОНІЗАЦІЯ КОРМІВ - процес обробки кормів аміаком для збагачення їх азотом.

АМПУТАЦІЯ - оперативне відтинання зовнішньої частини тіла тварин (рогів, хвостів, хворих кінцівок, вух та ін.).

АНАЛІЗ КОРМІВ - визначення поживних, мінеральних речовин, вітамінів, біологічної повноцінності кормів за допомогою фізичних, хімічних та інших методів аналізу.

АНАЛІЗ МОЛОКА - оцінка його якості за вмістом жиру, білка, сухих і мінеральних речовин, за кислотністю, щільністю, за вмістом механічних домішок та мікроорганізмів шляхом хімічних, органолептичних, мікробіологічних та інших методів.

АНАТОМІЯ ТВАРИННА - наука, яка вивчає будову організму тварин, його систем і органів. Розрізняють ряд самостійних дисциплін анатомії: системну, функціональну, породну, вікову, зоотехнічну, пластичну, топографічну, порівняльну і мікроскопічну.

Б

БАРДА - побічний продукт спиртового виробництва з картоплі, зерни, цукрових буряків (меляси), містить 92-94 % води, 6-8 % сухої речовини. Використовується для відгодівлі великої рогатої худоби, а сушена - всіх видів тварин.

БЕЗАЗОТИСТІ ЕКСТРАКТИВНІ РЕЧОВИНИ - назва великої групи без азотистих органічних речовин (за винятком жиру і клітковини), продуктів вуглеводного обміну у тваринних організмах.

БІЛКОВІ КОРМИ - корми тваринного (м'ясо-кісткове і рибне борошно, молоко, сир, кров, сироватка) і рослинного походження (горох, соя, люпин, вика, макуха, шроти, зерно). В одній кормовій одиниці сушеної крові міститься 600 г перетравного протеїну, м'ясного борошна - 430, рибного борошна - 600, м'ясо-кісткового борошна - 200, сухої сироватки і маслянки - 160, лляного шроту - 280, соняшникового шроту - 380 г. Багато перетравного протеїну містять зелені корми бобових (люцерна, конюшина, еспарцет) - від 130 до 200 г в одній кормовій одиниці.

БІЛКОВО-ВІТАМІННО-МІНЕРАЛЬНА ДОБАВКА - суміш багатих на білок концентрованих кормів з добавкою вітамінів, мінеральних речовин, мікроелементів та антибіотиків.

БІЛКОВОМОЛОЧНІСТЬ - один із важливих якісних показників молочної продуктивності тварин, за яким поряд із жирномолочністю проводять добір і підбір. Середня білковість молока становить (у корів - 3,3-3,4; овець - 5,8; кіз - 3,8; свиней - 7,2; буйволиць - 4,05; яка - 5,0; кобил - 2,15; ослиць - 2,2; кролиць - 15). Залежить від породи тварин, періоду лактації, умов годівлі й утримання, фізіологічного стану та їх здоров'я.

БОНІТУВАННЯ - комплексна оцінка племінної цінності тварин шляхом їх огляду та зоотехнічних записів.

БОТУЛІЗМ - отруєння тварин кормами, зараженими спороутворювальним мікробом ботулінуса, який виділяє токсин, що уражує центральну нервову систему.

БОРОШНЯНИЙ ПИЛ - відходи борошномельного виробництва і являють собою суміш висівок, борошна і землястих часток.

БРАГА - продукт спиртного бродіння. Виготовляють її з зернових злакових, картоплі, меляси, фруктів тощо, додаючи до них спиртові дріжджі.

БРАКУВАННЯ - видалення тварин зі стада як непридатних для відтворення або подальшого господарського використання.

БРИКЕТИ КОРМІВ - пресовані корми у вигляді щільних плиток правильної форми і визначених розмірів. Виготовляють їх з грубих (сіно, солома та ін.) або концентрованих (макуха, шрот та ін.), а також із суміші грубих і концентрованих кормів.

БРИНЗА - розсольний сир з овечого, коров'ячого, конячого або буйволиного молока; належить до сичужних сирів.

В

ВАГІТНІСТЬ - фізіологічний стан організму самок під час розвитку плоду. Середня її тривалість (у днях): у кролиць і зайчих - 30, білок - 35, норок - 42, лисиць - 52, кішок - 58, сук і вовчиць - 62, свиноматок - 115, нутрій - 135, овець і кіз - 150, яків - 250, корів - 285, буйволиць - 307, кобил - 340, верблюдиць — 365, ослиць - 380, жираф - 420 і слоних - 660.

ВАКЦИНА - препарат, який виготовляють з ослаблених або вбитих мікробів і продуктів їхньої життєдіяльності Використовують для акти інші імунізації тварин з мстою профілактики інфекційних хвороб та їх лікування.

ВАЛОВА ЕНЕРГІЯ КОРМІВ - енергія органічних речовин кормів (білків, жирів, вуглеводів), виражається в мДж.

ВАЛОВА ПРОДУКЦІЯ - сукупність всіх видів продукції, одержаної від тваринництва за певний відрізок часу, яка виражена у вартісній формі. Її обсяг залежить від продуктивності тварин, чисельності та структури стада, продуктивності праці та інших факторів.

ВВІДНЕ СХРЕЩУВАННЯ, ПРИЛИТТЯ КРОВІ - метод розведення сільськогосподарських тварин, яким користуються для поліпшення породи без зміни її основних ознак. Застосовується, коли треба підсилити цінні якості, виправити вади.

ВГОДОВАНІСТЬ ТВАРИН - стан організму тварин, який характеризується різним ступенем розвитку м'язів і відкладення жиру.

ВГОДОВАНІСТЬ - стан організму, що характеризується ступенем розвитку м'язів і співвідношенням м'язової і жирової тканини; визначається візуально та промацуванням.

ВЕЛИКОПЛІДКІСТЬ - жива маса молодняка при народженні.

ВЕТЕРИНАРНА МЕДИЦИНА - наука про будову та закономірності життєдіяльності організму тварин, про причини виникнення, способи розпізнавання, запобігання і лікування хвороб у тварин, санітарну оцінку продуктів харчування людини.

ВЕТЕРИНАРНЕ СВДОЦТВО - документ про благополучний стан тварин та господарства, в якому вони розводяться.

ВИВОДКИ ТВАРИН - короточасна виставка тварин з метою демонстрації (показу) результатів селекції.

ВИГУЛ - обгороджена ділянка для перебування тварин на відкритому повітрі. Влаштовують її поблизу тваринницьких будівель або впритул до них.

ВИРОЩУВАННЯ МОЛОДНЯКУ - комплекс прийомів годівлі, утримання і догляду сільськогосподарських: тварин, які ростуть.

ВИСІВКИ - відходи борошномельного виробництва, які одержують під час розмелювання зерна. До їх складу входять розтерті оболонки зерен з домішкою борошна та зародки.

ВИМ'Я - молочна залоза самок, що продукує молока У кобил, вівцематок і кіз вим'я має по 2 дійки, корів - 4, у свиноматок - 12-16 дійок. Кожна дійка має вивідні канали: у корів, кіз та вівцематок по одному каналу, кобил - 2, свиноматок – 2-3, у собак - 6-12.

ВИСТАВКА ТВАРИН - показ тварин з метою ознайомлення громадськості (спеціалістів і керівників сільськогосподарського виробництва) з досягненнями в селекції і розведенні тварин.

ВИСТАВОЧНА КОНДИЦІЯ - стан вгодованості племінних тварин вище заводської, яка не переходить в ожиріння; одержана внаслідок повноцінної годівлі, доброго догляду.

ВИХІД ТУШІ - відношення маси туші до передзабійної живої маси, виражене у відсотках.

ВІДГОДІВЕЛЬНА КОНДИЦІЯ - сукупність ознак, яким повинні відповідати відгодівельні тварини.

ВІДГОДІВЕЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ - сукупність ознак, що характеризують результати відгодівлі (середньодобовий приріст, вік досягнення забійної маси та витрати корму на одиницю приросту).

ВІДГОДІВЕЛЬНІ ТВАРИНИ - тварини, призначені для забою на м'ясо.

ВІДГОДІВЛЯ ТВАРИН - інтенсивна годівля тварин, спрямована на одержання від них найбільшої кількості і найкращої якості продукції - та сировини.

ВІДЛУЧЕННЯ ТВАРИН - відокремлення молодняка від маток у кінці підсисного періоду.

ВІДТВОРЕННЯ - відновлення поголів'я стада шляхом заміни тварин, що вибули, новими.

ВІДТВОРЮВАЛЬНИЙ ЦИКЛ - період, що включає вагітність, продуктивний період та інтервал між відлученням молодняка до запліднення.

ВІДТВОРЮВАЛЬНІ ЯКОСТІ - група ознак (запліднювальна здатність, багатоплідність, життєздатність), які характеризують відтворювальну здатність.

ВІК ТВАРИН - період часу від народження до старіння і смерті тварин. Встановлюють вік на підставі даних про народження, мічення тварин, по зубах, рогах, у птиці - за розвитком пера.

ВОДЯНИСТІ КОРМИ - відходи крохмального, цукрового і бродильного виробництва (барда, пивна дробина, м'язга, жом), вода в яких утворюється в процесі переробки сировини.

ВУГЛЕВОДНА ПОЖИВНІСТЬ КОРМІВ - властивість кормів задовольняти потребу тварин у вуглеводах (сирою клітковиною, безазотистими екстрактивними речовинами, крохмалем та цукром).

Г _____

ГИЧКА - наземна маса буряка, моркви, турнепсу, брукви та інших коренеплодів, містить багато вуглеводів, органічних кислот, мінеральних солей і мало клітковини; згодують її у свіжому, силосованому і висушеному вигляді великій рогатій худобі, вівцям, свиням та іншим видам тварин.

ГІБРИД – нащадок, одержаний від схрещування організмів, які належать до різних видів

ГІБРИДИЗАЦІЯ - схрещування тварин різних видів, спеціалізованих порід, типів і ліній для створення нових порід або одержання товарних гібридів. Поділяється на міжпородну, породно-лінійну і міжлінійну гібридизацію.

ГОДІВНИЦІ - спеціальне обладнання для годівлі тварин; розрізняють стаціонарні, напівстаціонарні, переносні, пересувні і автоматичні годівниці

ГОЛОДНА ВИТРИМКА - витримка тварин перед забоєм без годівлі протягом 12-24 годин із вільним доступом до води.

ГРАНУЛЮВАННЯ - надання речовині форми гранули або брикету, що покращує технологічні якості, запобігає злипанню, полегшує навантаження, транспортування і дозування.

ГРУБІ КОРМИ - сухі рослинні об'ємисті корми, що містять багато (понад 19 %) клітковини (солома, полова зернових культур, стебла й стрижні кукурудзи, гілковий корм, лузга, сіно і т. ін.).

Д

ДЕЗІНФІКУВАЛЬНІ ЗАСОБИ - засоби знищення хвороботворних організмів, до яких належать хлоровмісні сполуки, окисники, феноли, солі важких металів, лугів, кислоти та газоподібні речовини.

ДЕРЖПЛЕМКНИГА - книга, до якої записують високопродуктивних племінних тварин.

ДЕРТЬ - зерно, подрібнене на зернодробарках з метою покращання поїдання та перетравлення тваринами.

ДОБІР - виділення кращих тварин для подальшого розмноження. Проводять за продуктивністю, скороспілістю, екстер'єром, конституцією, станом здоров'я, плодючістю, походженням і якістю потомства.

ДОВГОЛІТТЯ ТВАРИН - фізіологічно можлива тривалість життя тварин, яка становить (у роках): у коней - до 70, великої рогатої худоби - 40, свиней - 20, овець - 20, кіз - 17, курей - 20, гусей - 30, качок - 25, індиків - 15, кролів - 12, бджолиних маток - 5; господарське використання тварин становить (у роках) коней до 20, великої рогатої худоби - 12, овець - 7, кролів - 6, свиней - до років. До старості залишають лише видатних за продуктивністю, міцних тварин, здатних давати приплід.

ДОМЕСТИКАЦІЯ - приручення і одомашнення диких тварин, яке супроводжується появою і розвитком нових ознак, збільшенням їх мінливості і є основою для виведення нових генотипів.

ДРІЖДЖУВАННЯ КОРМІВ - біологічний спосіб підготовки кормів до згодовування тваринам, який поліпшує їх смакові й дієтичні якості.

ДРОБАРКА - машина для подрібнення кормів (зерна, макухи, сіна, зеленої маси, коренебульбоплодів та ін.).

Е _____

ЕКСТЕНСИВНЕ ТВАРИННИЦТВО - система ведення тваринництва, при якій зростання продуктивності і обсягів продукції досягається за рахунок збільшення поголів'я.

ЕКСТЕР'ЄР - зовнішній вигляд тварин, будова їх тіла.

ЕНЕРГЕТИЧНА КОРМОВА ОДИНИЦЯ - одиниця виміру енергетичної поживності кормів.

ЕНЕРГЕТИЧНА ПОЖИВНІСТЬ КОРМІВ - властивість кормів задовольняти потребу тварин в енергії.

Ж _____

ЖИВЛЕННЯ ТВАРИН - процес надходження в організм поживних речовин, необхідних для його нормальної життєдіяльності.

ЖОМ - подрібнений цукровий буряк після екстрагування з нього цукру, побічний продукт бурякоцукрового виробництва. Використовується для відгодівлі худоби.

ЖУЙКА - фізіологічний процес відригування та повторного пережовування і проковтування раніше з'їденого корму, притаманний жуйним тваринам.

З _____

ЗАБІЙНА МАСА - маса туші тварин після забою (переробки).

ЗАБІЙНИЙ ВИХІД - відношення маси туші до живої передзабійної маси тварин у відсотках.

ЗАБІЙНІ ТВАРИНИ - сільськогосподарські тварини, призначені для забою з метою одержання м'яса та м'ясних продуктів.

ЗАБІЙ ТВАРИН - технологічний процес умертвіння тварин.

ЗАГІННА СИСТЕМА ВИПАСУ - один з найпоширеніших способів випасу тварин, при якому пасовища розбивають на загони, що використовують у певній послідовності.

ЗАПАРЮВАННЯ КОРМІВ - теплова обробка кормів з метою поліпшення смакових якостей.

ЗООІНЖЕНЕР - спеціаліст, який має вищу освіту і всебічні знання з питань розведення, годівлі, утримання та раціонального використання сільськогосподарських тварин.

I

ІН'ЄКЦІЯ - зведення рідких лікарських засобів у тканини, судини, порожнини організму тварин з лікувальною, діагностичною або профілактичною метою.

ІНКУБАЦІЙНИЙ ПЕРІОД - проміжок часу від моменту потрапляння в організм збудника хвороби до появи ознак захворювання.

ІНСТИНКТ - сукупність природжених складних реакцій тварин, що виникають у відповідь на зовнішні або внутрішні подразнення. Розрізняють інстинкти харчові (добування їжі, запасання корму) оборонні, або захисні (збереження індивіда), статеві (збереження виду), батьківські (піклування про нащадків) та ін.

K

КАРАНТИН - система заходів, спрямованих на запобігання поширення інфекційних захворювань.

КАРАНТИННЕ ПРИМІЩЕННЯ - будівля, в якій проводять діагностику та ветеринарно-санітарну обробку тварин, які надходять в господарства

КАРБАМІД (СЕЧОВИНА) - повний амід вугільної кислоти, кінцевий продукт білкового обміну. Використовують як азотну добавку годівлі жуйних тварин.

КАСТРАЦІЯ - повне або часткове видалення статевих залоз у самців або штучне припинення їх функцій. Жеребців скоростиглих порід каструють у віці 1,5-2 роки, пізньостиглих - 3,5-4 роки, бичків для відгодівлі - в 5 - 6 місяців, баранців, цапків - у 4-6, кнурців - 1,5 кроликів - у 1,5-2 місяці

КІСТКОВЕ БОРОШНО - продукт переробки кісток свійських тварин, багатий на кальцій і фосфор; використовується як мінеральна підгодівля тварин.

КЛИЧКА - назва, яку присвоюють тваринам з метою правильного ведення зоотехнічного і господарського обліку та племінної роботи.

КЛІТКОВИНА - головна складова частина рослинних кормів, клітинні оболонки яких становлять полісахариди. У клітковині звичайних кормів міститься 5-80 % целюлози, 20 - геміцелюлози і 10-50 % лігніну.

КОМБІКОРМ - суха кормова суміш (розсипчаста або в гранулах), збалансована за всіма поживними речовинами.

КОРЕНЕПЛОДИ - група сільськогосподарських рослин (кормових, напівцукрових і цукрових буряків, моркви, турнепсу), що їх вирощують для годівлі худоби та як сировину для харчової промисловості.

КОРМИ - продукти рослинного й тваринного походження, а також мінеральні та синтетичні препарати, що їх використовують в годівлі тварин.

КОРМОВА БАЗА - система виробництва кормів для сільськогосподарських тварин.

КОРМОВА НОРМА - кількість енергії і поживних речовин, що необхідні для одержання планової продукції та збереження нормальної життєдіяльності організму тварин у певних умовах.

КОРМОВА ОДИНИЦЯ - одиниця виміру поживності кормів, які прирівнюються до поживності вівса середньої якості (в кг, а останнім часом в обмінній енергії, в мДж).

КОРМОВИЙ РАЦІОН - набір необхідної кількості кормів, яку тварина споживає за певний проміжок часу.

КОРМОВІ ВІДХОДИ - побічні продукти, що їх одержують при переробці рослинної і тваринної сировини й використовують для годівлі тварин (висівки, лузга, жом, меляса, макуха, шріт, м'язга, клейковина, барда, солодові ростки, пивна дробина, пивні і спиртові дріжджі, сколотили, сироватка молочна, кров, шквара, обрізки м'яса, шкіри, стравохода, селезінки, сичуга, хребці і плавці риби та ін.).

КОРМОВІ ТАБЛИЦІ - числові дані, що показують вміст у кормах кормових одиниць, обмінної енергії, перетравного протеїну, мікро- і макроелементів, амінокислот, каротину та ін.

КОРМОЦЕХ - будівля на території тваринницької ферми, в якій переробляють та готують корми для згодовування тваринам.

КРОС - комплекс високопродуктивних відселекційованих ліній, які за визначеною схемою схрещування дають потомство з позитивним гетерозисом за продуктивністю і життєздатністю.

Л

ЛИНЯННЯ - періодична зміна шкірного покриву у тварин та епідермальних утворень (волосся, пір'я, луска та ін.), що пов'язано з пристосуванням до відповідної пори року.

ЛІТНІЙ ТАБІР - комплекс споруд спрощеного типу для літнього утримання тварин.

М

МАКРОЕЛЕМЕНТИ - хімічні елементи, що містяться в організмі тварин у значній кількості (від десятків відсотків до десятих і сотих відсотка). До них належить кальцій, фосфор, натрій, калій, кремній, хлор, сірка, залізо і магній, які становлять 99,6 % усіх хімічних елементів в організмі тварин.

МАКУХА - побічний продукт олійного виробництва, який одержують після отримання олії з насіння олійних культур.

МАРМУРОВІСТЬ М'ЯСА - подібний до малюнка мармуру вигляд м'яса на розрізі, зумовлений розміщенням жирових прожилків між м'язовими волокнами і пучками.

МАСТИТ - гострий запальний процес у тканинах молочної залози.

МАСТЬ - забарвлення волосяного покриву у тварин.

МЕЛЯСА - відходи цукробурякового виробництва.

МОЛОДНЯК - тварина у віці від народження до початку племінного використання й переведення в основне стадо.

МОЛОЗИВО - секрет молочних залоз, який утворюється в останні дні вагітності та перші дні після родів. За набором, поєднаністю поживних речовин воно має високу біологічну цінність та калорійність. У більшості тварин молозивний період триває від 2 до 10 діб.

МОЛОКО - секрет молочних залоз, який виробляється в період лактації і призначений для вигодовування потомства. У ньому міститься понад різних життєво важливих компонентів.

МІКРОКЛІМАТ - сукупність фізичних, хімічних і механічних факторів середовища приміщень, які впливають на організм тварин.

МІЧЕННЯ ТВАРИН - позначення тварин умовними мітками.

МОЛОЧНА ПРОДУКТИВНІСТЬ - кількість молока, що його виділяє тварина за період лактації.

МОНОКОРМ - продукт із однієї або кількох частин кормової рослини одного виду.

МОНОКУЛЬТУРА - вирощування в ставах одного виду риби (переважно коропа).

МОЦІОН - господарський захід, що передбачає перебування і рух тварин на свіжому повітрі.

М'ЯСНА ПРОДУКТИВНІСТЬ - одна з основних господарсько корисних ознак сільськогосподарських тварин, яка залежить від спадкових особливостей організму, виду, породи, умов вирощування й годівлі, віку, статі, стану вгодованості та ін.

М'ЯСО-КІСТКОВЕ БОРОШНО - відходи м'ясної промисловості, виготовляють його з цілих туш тварин, непридатних для харчування, з трупів тварин, відходів боєнь, консервних заводів та ін. сільськогосподарських тварин і перероблянню м'яса та інших продуктів на харчові й кормові продукти, технічні вироби, медичні препарати.

Н

НАГУЛ ТВАРИН - вирощування і відгодівля на пасовиськах великої рогатої худоби, овець та коней, призначених для забою на м'ясо.

НАДІЙ - кількість молока, що його одержують від сільськогосподарських тварин за певний проміжок часу (одне доїння, добу, лактацію, рік або за весь період використання).

НЕКТАР - солодка рідина, що виділяють особливі залозки або тканини рослин, розміщені здебільшого у квітках.

НЕРЕСТ - викидання рибами продуктів статевих залоз - яєць і сім'яної рідини (молочка) з наступним заплідненням.

НЕСУЧИСТЬ - кількість яєць, знесених самкою за певний період часу.

НЕСУЧНІСТЬ НА ПОЧАТКУ НЕСУЧКУ - кількість яєць, визначена відношенням валового збору яєць до поголів'я несучок на початок облікового періоду.

НЕСУЧИСТЬ НА СЕРЕДНЮ НЕСУЧКУ - кількість яєць, визначена відношенням валового збору яєць до середнього поголів'я несучок. Середнє поголів'я за місяць визначається шляхом ділення кормо-днів на кількість днів у місяці.

НЕТЕЛЬ - тільна телиця.

НОРМА ГОДІВЛІ - науково обґрунтована потреба тварини в енергії, поживних і мінеральних речовинах та вітамінах.

НОРМАЛІЗАЦІЯ МОЛОКА - доведення жирності молока до стандартної шляхом змішування його з молоком іншої жирності, молочними відвійками, вершками або сепаруванням молока.

О

ОБ'ЄМНІ КОРМИ - продукти рослинного походження, що містять не більше як 0,5 кг перетравних поживних речовин (0,65 к.од.), 9,24 МДж перетравної енергії на 1 кг сухої речовини корму.

ОБМІННА ЕНЕРГІЯ - енергія корму, яка в організмі гварин перетворюється на енергію фізіолого-біохімічну і вимірюється в МДж.

ОПЕРАТОР - основна категорія працівників підприємства з виробництва продукції тваринництва на промисловій основі.

ОБОРОТ СТАДА - планові або фактичні зміни в складі вікових і статевих груп тварин протягом певного календарного періоду

відповідно до завдань господарства і природних умов відтворення стада.

ОДОМАШНЕННЯ ТВАРИН - процес приручення диких тварин, при якому вони перетворюються на свійських і розводяться в штучно створених умовах для задоволення господарських потреб.

ОЦІНКА ЯКОСТІ КОРМІВ - сукупність показників, які характеризують відповідність та придатність кормів до згодовування сільськогосподарським тваринам.

П

ПАЗАЗИТИ - організми, які живляться за рахунок інших організмів і завдають їм шкоди (комарі, ґедзі, воші, волосоїди, оводи, більшість гельмінтів та ін.).

ПАЗУВАННЯ - запліднення самок природним або штучним шляхом.

ПАСОВИСЬКА - один з видів сільськогосподарських угідь, рослинність яких використовується для пасіння худоби.

ПАСТА КОРМОВА - білково-вітамінний концентрат із зелених кормів (бобових, гички цукрових буряків та ін.), який використовують для підгодівлі тварин.

ПАСТЕРИЗАЦІЯ - спосіб знезаражування харчових продуктів повторним нагріванням до температури, нижчої за точку кипіння.

ПАТОКА - цукриста речовина, яку одержують гідролізом крохмалю.

ПЕРГА - квітковий пилок рослин, перероблений бджолами в запасний корм.

ПЕРЕТРАВНІСТЬ КОРМІВ - властивість поживних речовин кормів перетворюватись у засвоюваний стан під дією процесів, що відбуваються у травному тракті.

ПІДБІР - визначення батьківських пар із відібраних на плем'я тварин з метою одержання від них нащадків з бажаними якостями.

ПІДСОС - спосіб вирощування телят під коровами-годувальницями.

ПЛЕМІННА КНИГА, ДЕРЖАВНА ПЛЕМІННА КНИГА - книга, до якої записують племінних тварин, які відповідають стандартну породи для об ліку їхніх племінних і продуктивних якостей та похоздження.

ПЛЕМІННЕ СВДОЦТВО - документ про походження, продуктивність, тип та інші якості тварин, сперми, ембріонів, яйцеклітин, складений на основі даних офіційного обліку продуктивності, класифікації за типом, даних імуногенетичного контролю.

ПЛАН СЕЛЕКЦІЙНО-ПЛЕМІННОЇ РОБОТИ - документ, що включає систему заходів, спрямованих на поліпшення племінних і продуктивних якостей сільськогосподарських тварин певної породи, а також господарства чи групи тварин.

ПЛЕМІННА КНИГА - книга, до якої записують племінних тварин, котрі відповідають вимогам стандарту для породи.

ПЛЕМІННА РОБОТА - зоотехнічні заходи й методи, спрямовані на якісне вдосконалення існуючих і створення нових високопродуктивних порід тварин.

ПЛЕМІННА ТВАРИНА - тварина високої якості, яка пронумерована і може бути ідентифікована, походить від батьків, зареєстрованих у племінних документах, має згідно з установленими вимогами дані офіційного обліку продуктивності та класифікована за типом.

ПЛЕМІННИЙ ЗАВОД - вища категорія племінних господарств, основне завдання яких полягає у вдосконаленні та розмноженні існуючих та виведенні нових високопродуктивних генотипів.

ПЛЕМІННИЙ МОЛОДНЯК - висококласний молодняк від батьків з відомим походженням, призначений для відтворення стада.

ПЛЕМІННИЙ ОБЛІК - індивідуальна реєстрація суб'єктами племінного тваринництва даних про племінну цінність тварин з метою одержання систематизованих даних, необхідних для ведення племінної справи.

ПЛЕМІННИЙ РЕПРОДУКТОР - племінне господарство, яке займається розмноженням племінних тварин, що надходять із племзаводів, та вирощує племінний молодняк для товарних господарств.

ПЛІДНИК - статевозрілий самець, якого використовують у племінній роботі для відтворення стада.

ПЛОДЮЧІСТЬ - еволюційно набута здатність тварин народжувати властиве для кожного виду потомство за певний проміжок часу.

ПОВНОЦІННА ГОДІВЛЯ - ступінь відповідності годівлі потребі тварин у поживних речовинах.

ПОВНОЦІННІСТЬ КОРМІВ - наявність у кормах всіх необхідних для організму тварини поживних речовин.

ПОЖИВНІСТЬ КОРМІВ - властивість кормів задовольняти природні потреби тварин у поживних речовинах.

ПОЛОВА - відходи, які одержують при обмолочуванні та очищенні зерна злаків, бобових культур, льону.

ПОРОДА - велика цілісна група тварин, структурно об'єднаних за походженням, екстер'єрними - особливостями, напрямом продуктивності і типом обміну речовин, здатна стійко зберігати і успадковувати ці ознаки при чистопородному неспорідненому розведенні у певних природно-господарських умовах.

ПРЕМІКСИ - збагачувальні суміші біологічно активних речовин мікробіологічного і хімічного синтезу, які застосовують для підвищення поживності комбікормів.

ПРИПЛІД - потомство тварин.

ПРИРІСТ ЖИВОЇ МАСИ - збільшення живої маси тварин за певний проміжок часу.

ПРОДУКТИВНЕ СТАДО - поголів'я птиці, яке використовують для одержання інкубаційних яєць.

ПРОДУКТИВНІСТЬ ТВАРИН - кількість продукції бажаної якості, яку одержують за певний період, і здатність тварин виконувати певну роботу.

ПРОМІРИ ТВАРИН - результати вимірювання окремих частин тіла (статей) тварин.

ПРОПОЛІС, КЛЕЙ БДЖОЛИНИЙ - клейка смолиста ароматична гірка речовина, що виробляють бджоли.

ПРОТЕЇН, сирий протеїн - всі азотні речовини корзму, до складу яких входять білки й небілкові азотисті сполуки - аміди.

Р _____

РОЗДАВАЧІ КОРМІВ - стаціонарні або мобільні машини та пристрої для роздавання кормів на фермах.

РЕМОНТ СТАДА - систематична заміна вибракуваних через старість, хвороби чи низьку продуктивність тварин молодшими й продуктивнішими.

РЕМОНТНИЙ МОЛОДНЯК - молодняк сільськогосподарських тварин, призначений для систематичної заміни в стаді вибракуваних тварин молодшими і продуктивнішими.

РИБИ СМІТНІ - дрібні риби (пічкур, верховодка, йорж, бичкита ін.), м'ясо яких не має харчової цінності.

РИБОРОЗПЛІДНИКИ - господарства, що займаються розведенням та вирощуванням рибопосадкового матеріалу.

РІЙ - нова бджолина сім'я, що виділилася під час роїння бджіл.

РІСТ ТВАРИН - збільшення живої маси організму, що відбувається за рахунок збільшення кількості клітин, їх маси й міжклітинних утворень у процесі індивідуального розвитку.

РОБОЧА БДЖОЛА - самка бджоли медоносної з недорозвиненою статевую системою.

РОДИЛЬНЕ ПРИМІЩЕННЯ - будівля, призначена для утримання корів перед отеленням і перебування їх у післяродовий період.

РОЗДОЮВАННЯ КОРІВ - система організаційно-господарських і зоотехнічних заходів, спрямованих на підвищення молочної продуктивності корів.

С _____

САЛО - твердий жир тваринного походження (яловий, баранячий, свинячий).

СВІЙСЬКІ ТВАРИНИ - тварини, яких розводять з метою задоволення різних потреб людини, і в першу чергу для одержання продуктів харчування та сировини для промисловості.

СЕПАРУВАННЯ МОЛОКА - процес розділення молока на вершки і збиране молоко.

СЕРВІС-ПЕРІОД - період від отелення до запліднення корови, який має становити 60 - 80 днів.

СИЛОСНІ СХОВИЩА - споруди для приготування та зберігання силосу.

СИРОВАТКА МОЛОЧНА - молочний продукт, що залишається після виготовлення сиру та казеїну.

СИЛОСУВАННЯ - біологічний метод консервування зелених кормів, в основі якого лежить молочнокисле бродіння.

СИСТЕМА РОЗВЕДЕННЯ - система селекційно-племінної роботи з породами, типами і лініями тварин, які розводяться в племінних підприємствах і товарних господарствах; спрямована на збільшення виробництва і покращання якості продукції, для чого використовуються всі генетичні методи (породні особливості, ефект селекції, ефект схрещування і гетерозис).

СІНАЖ - соковитий корм для тварин, який готують із скошеної пров'яленої маси

СІННЕ БОРОШНО - грубий корм, який одержують розмелюванням високоякісного сіна вологістю не більше 12 %.

СІНО - трава, скошена і природно або штучно висушена до вологості 15-17 %.

СКОЛОТИНИ - побічний продукт, що його одержують після збивання масла коров'ячого.

СОКОВИТІ КОРМИ - рослинні корми з високим вмістом води (понад 40%).

СКИРТА - грубі корми (сіно, солома), укладені для зберігання під відкритим небом, має такі розміри: ширина 4-44 м, довжина – 8-25 м, висота до 7 м.

СКОРОСТИГЛІСТЬ ТВАРИН - здатність організму тварин у короткі строки досягати такого ступеня розвитку, який забезпечує раннє їх використання для відтворення або одержання продукції певної якості.

СОБІВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА - частина вартості, яка являє собою грошовий вираз спожитих засобів виробництва і витрат на оплату праці.

СОЛОМА - сухі стебла й листя хлібних злаків, бобових, гречки та інших культур, що залишаються після обмолочування стиглого насіння.

СТАВОВЕ РИБНИЦТВО - одна із галузей тваринництва, яка займається розведенням і вирощуванням різних видів риб у спеціально збудованих або пристосованих для цього водоймах.

СТАДО - група тварин певного виду, статі й віку, сформованих для роздільного утримання, годівлі, випасу, відгодівлі.

СТАЙНЯ КОНЮШНЯ - будівля, де утримують коней.

СТАТІ ТВАРИН - зовнішні частини тіла тварини, за якими оцінюють її екстер'єр, вираженість породних ознак, вікові зміни і статевий диморфізм, роблять висновок про здоров'я, продуктивність та племінну цінність.

СТАТЕВА ОХОТА - фізіологічний стан самки, під час якого вона виявляє статеву активність та готовність до спарювання.

СТАТЕВИЙ ЦИКЛ - сукупність зв'язаних з розмноженням фізіологічних і морфологічних змін, які періодично повторюються в організмі самок тварин.

СТІЙЛОВА СИСТЕМА УТРИМАННЯ ТВАРИН - організація утримання і повноцінної годівлі худоби протягом цілого року в приміщеннях.

СТІЙЛОВЕ-ТАБІРННЕ УТРИМАННЯ ТВАРИН - літнє утримання тварин поза зимовими приміщеннями поблизу природних або культурних пасовиськ.

СТІЙНИКИ БДЖОЛИНОЇ СІМ'Ї - воскові будівлі бджіл, що складаються з середостіння і двох шарів комірок різної форми і величини (бджолиних, трутневих, медових, маточних, перехідних).

СТЕРИЛІЗАЦІЯ - 1. знезаражування, цілковите знищення мікроорганізмів у певному середовищі або на предметі; 2. штучне позбавлення тварин здатності розмножуватися.

СТЕРИЛЬНІСТЬ - нездатність організму утворювати статеві гамети або достатньої їх кількості, що призводить до зменшення плодючості або повної неплідності.

СТИМУЛЯТОРИ РОСТУ - біологічно активні речовини, які за певних умов при введенні в організм тварин прискорюють розвиток, збільшують продуктивність, підвищують опірність організму проти різних шкідливих зовнішніх факторів.

СТРУКТУРА ПОРОДИ - певний взаємозв'язок складових частин (типу, лінії, родини), що характеризують внутрішню будову породи.

СТАРІННЯ - закономірний руйнівний процес в організмі, що відбувається з віком і призводить до зниження адаптації тварин і збільшення вірогідності смерті

СТАТЕВА ЗРІЛІСТЬ - ступінь досягнення молодняком тварин такого фізіологічного розвитку, коли він може давати потомство. Вік досягнення статевої зрілості становить: у великої рогатої худоби - 8-12 місяців, коней – 12-18, овець і кіз - 6-8, свиней – 5-8; у кролів - 4- 5 місяців.

СТАТЕВИЙ ЦИКЛ - сукупність пов'язаних із розмноженням фізіологічних і морфологічних змін, які періодично повторюються в організмі від початку однієї статевої охоти до початку наступної: у корів в середньому 19-21 день (коливання 12-40 днів), свиноматок – 20-24 (коливання 11-42), у кобил - 20 - (коливання 10-37 днів).

СТРУКТУРА РАЦІОНУ - співвідношення в кормовому раціоні різних кормів (грубих, соковитих, концентрованих), виражене у відсотках. Для великої рогатої худоби грубі корми в кормовому раціоні займають 20-30 %, соковиті - 30-60, концентровані – 10-35 %, у раціоні свиней і птиці, відповідно: 3-10 %, 10-30, 30-50 % сільськогосподарських тварин певного виду в стаді.

СУМА ПЕРЕТРАВНИХ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН - показник поживної цінності кормів, виражений загальним вмістом засвоюваних органічних речовин.

СУХА РЕЧОВИНА КОРМІВ - залишок після висушування кормів до постійної маси при температурі 102-105 °С.

СУХОСТІЙНИЙ ПЕРІОД - період під запуску дійних самок свійських тварин до родів.

СХРЕЩУВАННЯ - спаровування тварин, які належать до різних генетичних груп (порід, ліній) для об'єднання генетичного матеріалу різних клітин в одній клітині.

СТРУКТУРА СТАДА - співвідношення вікових і статевих груп сільськогосподарських тварин певного виду в стаді.

СУБПРОДУКТИ - внутрішні органи, голова, хвіст і кінцівки тварин, які одержують як побічні продукти під час первинної обробки забитих тварин.

СУХОСТІЙНИЙ ПЕРІОД - період від запуску дійних самок свійських тварин до родів.

Т

ТАВРО - мітка, яка ставиться на шкірі охолодженим тавром (переважно коней і великої рогатої худоби).

ТВАРИННИЦТВО - галузь сільського господарства, яка займається розведенням сільськогосподарських тварин для виробництва високоякісної продукції.

ТВАРИННИЦЬКА ФЕРМА - підприємство, яке має сукупність необхідних основних і допоміжних об'єктів, об'єднаних єдиним технологічним процесом по виробництву певного виду тваринницької продукції.

ТЕМПЕРАТУРА ПОВІТРЯ - один із параметрів, що визначає мікроклімат в тваринницьких приміщеннях.

ТЕМПЕРАТУРА ТІЛА - інтегральний показник теплового балансу організму, який відображає співвідношення його теплообміну з навколишнім середовищем і є основним показником стану здоров'я. Нормальна температура тіла у різних видів тварин є такою, у градусах: великої рогатої худоби - 38,0 - 39,0 свиней - 38,0-40,0, овець і кіз - 38,0-40,0, птиці - 40,5 - 43,0, лисиць - 38,3-39,6, норок - 39,5-40,0, собак - 37,4-39,0, кролів - 38,5-39,0.

ТИП ГОДІВЛІ - визначається структурою раціону, набором окремих видів кормів і залежить від напряму і рівня продуктивності тварин.

ТРУТЕНЬ - особина чоловічої статі в бджолиній сім'ї, єдиною функцією якого є спарювання з маткою.

ТУША - назва тіла забитої тварини без шкіри, голови, ніг, внутрішніх органів і внутрішнього жиру.

ТРАВ'ЯНЕ БОРОШНО - білковий та вітамінний грубий корм для тварин, який виготовляють з люцерни, конюшини, еспарцету, вики, тимофіївки та інших культур.

У _____

УПРЯЖ (ЗБРУЯ) - пристосування для управління тваринами (кіньми, волами, оленями, собаками та ін.) і використання їх сили в роботі.

Ф _____

ФЕРМА ТВАРИННИЦЬКА - підрозділ сільськогосподарського виробництва, який займається вирощуванням молодняка і виробництвом товарної продукції тваринництва.

ФІТОПЛАНКТОН - сукупність мікроскопічних водоростей, що вільно живуть у товщі води.

ФУРАЖ - концентровані (зерно злакових і бобових культур) і грубі (сіно, солома) корми для сільськогосподарських тварин.

ФУРАЖНИЙ ФОНД - кількість грубих, концентрованих і соковитих кормів, що виділяються для годівлі сільськогосподарських тварин

Х _____

ХАРЧОВІ ВІДХОДИ - відходи громадського й індивідуального харчування, а також підприємств харчової промисловості (картопляне лушпиння, м'ясо і риба, овочі).

ХВОЙНЕ БОРОШНО - висушена, розмелена хвоя або соснові і ялинові гілки, багаті на вітаміни і мінеральні речовини; використовується в годівлі тварин.

Ч

ЧИСТА ЕНЕРГІЯ КОРМІВ - енергія поживних речовин кормів (неттоенергія), яка визначається за різницею між валовою енергією кормів і енергією екскрементів (калу, сечі, метану та теплоприросту) і використовується для підтримання життя і продуктивності тварин.

ЧИСТА ЛІНІЯ - лінія, тварини якої мають однаковий генотип (гомозиготні).

ЧИСТОПОРОДНІСТЬ – належність тварини до будь-якої породи.

Ш

ШКУРА - знята після забою шкіра тіла тварин з волоссям, вовною.

ШРІТ - побічний продукт у вигляді знежиреної крупки, яка одержується на маслоекстракційних заводах при видаленні з олійного насіння жиру.

ШТУЧНЕ ОСІМЕНІННЯ ТВАРИН - комплекс заходів, що забезпечують запліднення самок без парування з плідниками.

Я

ЯЙЦЯ ДІЄТИЧНІ – курячі яйця, що знаходять до споживача не пізніше 7 діб після знесення.

ЯЙЦЯ ІНКУБАЦІЙНІ – пташині яйця, призначені для виведення молодняку сільськогосподарської птиці.

ЯЙЦЯ СТОЛОВІ - курячі яйця, що зберігаються не більше 25 діб від дня сортування або в холодильниках не більше як 20 діб.

ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА - сукупність і співвідношення властивостей, що зумовлюють здатність продукції задовольняти певні потреби людей у продуктах харчування і вимоги промисловості в сировині.

ЯЦУР - вірусне захворювання сільськогосподарських тварин великої рогатої худоби, свиней, кіз.

**ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ
З ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**

1. Назвіть супровідні документи для відправки худоби на м'ясокомбінат:

акт на перевід тварин
племінне свідоцтво, акт на вибуття
ветеринарне свідоцтво, товарно-транспортна накладна
акт на вибуття, акт зважування

2. При перевезенні тварин залізничним транспортом готують документи:

гуртову відомість
ветеринарне свідоцтво, акт на вибуття
товарно-транспортну накладну, акт зважування
ветеринарне свідоцтво, товарно-транспортну накладну, дорожній журнал

3. Дорожній журнал готують під час перевезення тварин:

водним транспортом
залізничним транспортом
автомобільним транспортом
гужовим транспортом

4. Тварин, підозрілих щодо наявності інфекційних хвороб:

відправляють на утилізацію
не можна відправляти для забою на м'ясо
можна відправляти для забою на м'ясо
можна відправляти для забою на м'ясо, тільки за спеціальним дозволом

5. Під час перевезення автотранспортом на відстань 60–70 км тварини втрачають:

25-30% живої маси
4-8% живої маси
0-1% живої маси
20-25% живої маси

6. Первинна обробка забійних тварин включає такі операції:

оглушення, знекровлення, знімання шкури, нутрування, розпилювання туш, туалет туш
оглушення, знімання шкури, розпилювання туш
оглушення, знекровлення, нутрування, туалет туш
знекровлення, знімання шкури

7. Дія, внаслідок якої тварина втрачає свідомість :

забій
знекровлення
оглушення
білування

8. Назвіть способи оглушення худоби:

електричним струмом
дією низьких температур
дією лікарських речовин
дією високих температур

9. Збирання крові – це:

оглушення
знекровлення
видалення внутрішніх органів
відокремлення голови

10. Під час знекровлення тварин підвішують:

не підвішують
у горизонтальному положенні
у вертикальному положенні
у вертикальному і горизонтальному положенні

11. Під час знекровлення тварин кров збирають за допомогою:

порожнистого ножа
лійки
відра
колби

12. Процес знекровлення худоби триває:

20–25 хв
15–20 хв
1–2 хв
6–7 хв

13. Процес знімання шкури складається:

остаточного знімання жиру
з білування і остаточного знімання шкури
з білування
з оглушення і остаточного знімання шкури

14. Нутрування – це:

забій тварини
розчленування туші худоби
видалення із туші внутрішніх органів
білування

15. Розпилювання туш великої рогатої худоби відбувається:

на вісім частин
не розпилюють
вздовж хребта
на чотири частини

16. Розпилювання туш великої рогатої худоби проводять за допомогою:

ножа
сокири
механічної пилки
пневматичної пилки

17. Як здійснюють розрубання туш великої рогатої худоби?

не проводять
відокремлюють задню частину
вздовж хребта, відступивши від лінії верхніх остистих відростків
відокремлюють передню частину

18. Туалет туш:

підвищує смакові якості
надає належного товарного вигляду і підвищує стійкість м'яса під час зберігання
надає належного товарного вигляду
підвищує якість м'яса

19. Тривалість пересування свіжих туш із забійного цеху до морозильної камери не повинна перевищувати:

8 год
4 год
6 год
2 год

20. Технологічний процес обробки шкур великої рогатої худоби включає:

промивання, соління, обрядку, навал, міздрювання
тузлукування, обрядку, промивання, сортування
обрядку, навал, промивання, міздрювання, сортування,
консервування
очищення шкур від гною, крові, прирізів м'яса

21. Процес оглушення не проводять для:

коней
дрібною рогатою худобою
великою рогатою худобою
свиней

22. Передзабійна витримка тварин необхідна для:

виділення вгодованих тварин
виділення хворих тварин
підготовки тварин до забою
передзабійного голодування тварин

23. Повне знекровлення тварин необхідне для отримання:

крові для кормових цілей
крові для харчових цілей
крові для технічних цілей
м'яса кращої якості

24. Туші яких тварин не розпилюються?

дрібною рогатою худобою
великою рогатою худобою
свиней
коней

25. Внутрішні органи повинні бути видалені після знекровлення не пізніше:

80 хв
30 хв
60 хв
70 хв

26. Основні принципи оглушення:

тварина не втрачає чутливість
тварина втрачає чутливість
тварина знаходиться в стресовому стані
тварина втрачає чутливість і здатність рухатись

27. Клеймування туш засвідчує:

доброякісність м'яса та визначає категорію вгодованості
умовно придатне м'ясо
способи обробки м'яса
способи збереження м'яса

28. Тузлукування – це:

заморожування шкіри
консервування шкіри в 2 % сольовому розчині
консервування шкіри у 26 % сольовому розчині при температурі
15⁰С впродовж 15-20 годин
консервування шкіри в 26 % сольовому розчині впродовж однієї
години

29. Інтервали діаметрів солених кишок або довжини півкола кишкових товарів, визначені стандартами, – це:

пучки
калібри
зв'язки
сорти

30. Первинна обробка шкур після знімання проводиться не пізніше:

10 год
6 год
8 год
3 год

31. Обрядка – це:

процес вилучення прирізів
процес зняття шкіри
вилучення навалу
процес соління шкіри

32. Процес підготовки шкіри до консервування включає:

промивання, сортування
обрядка, сортування, зважування
обрядка, видалення навалу, промивання і стікання шкіри,
міздрювання, сортування, зважування
видалення навалу, промивання, зважування

33. Вилучення підшкірної клітковини, а також прирізів м'яса – це:

міздрювання шкур
вилучення м'яса
промивання і стікання шкури
консервування шкур

34. Методи консервування шкур:

у розтилі, тузлукування
мокросолений, сухосолений, прісно-сухий, кислотно-сольовий
прісно-сухий, кислотно-сольовий
заморожування

35. Тузлукування шкур – це:

консервування шкур холодом
консервування шкур у слабосольовому розчині
консервування шкур у концентрованому сольовому розчині
консервування шкур сухосоленним методом

36. Шкури телят поділяють на:

слизок, опойок, виросток
смушок, овчину
козлину, міздрю
козлину, овчину

37. При якій технологічній операції підготовки шкур до консервування можна використовувати палиці і штирі без задирів:

обрядка
видалення навалу
промивання
сорткування

38. Свіжозняті шкури називають:

парними
свіжими
теплыми
новими

39. Лівер – це:

серце, нирки, печінка, діафрагма, трахея
язик, серце, мізки, нирки
діафрагма, трахея
залишки жиру, мізки, нирки

40. Субпродукти – це:

внутрішні їстівні органи і частини тваринного організму, які отримують при переробці худоби і свиней
забійна маса тварини
легені, нирки, трахея
роги, ратиці

41. До м'яких субпродуктів не відносять:

печінку
рубець
легені
вим'я

42. За морфологічним складом й способом обробки до м'ясо-кісткових субпродуктів належать:

яловичі голови і хвости
свинячі і баранячі голови
рубець, сичуг
роги, ратиці

43. До слизових субпродуктів не відносять:

рубець
сичуг
свинячі шлунки
вим'я

44. За харчовою цінністю субпродукти поділяють:

на 2-і категорії
на 4-и категорії
на 3-и категорії
на 5 категорій

45. За морфологічною будовою субпродукти розподіляють:

на 2-і групи
на 4-и групи
на 3-и групи
на 5 груп

46. Вади шкур великої рогатої худоби поділяють на:

3-и групи
2-і групи
5 груп
4 групи

47. Тривалість консервування овчин і козлин, не призначених для шкіряної обробки кислотно-сольовим способом:

- до 30 діб
- до 2 діб
- до 6 діб
- до 10 діб

48. М'ясо, одержане від великої рогатої худоби, називають:

- конина
- баранина
- свинина
- яловичина

49. М'ясо, одержане від овець, називається:

- свинина
- телятина
- яловичина
- баранина

50. Парне м'ясо – це м'ясо, яке:

- не втратило товарного тепла
- набуло температури навколишнього середовища
- охолоджене
- заморожене

51. М'ясо заморожене – це:

- м'язова тканина, яка має температуру не вищу – 6⁰С
- м'язова тканина, яка має температуру – 1⁰С
- м'язова тканина, яка має температуру – 2–3⁰ С
- м'язова тканина, яка має температуру – 0–1⁰ С

52. За термічною обробкою низькими температурами м'ясо поділяють на:

- остигле, заморожене
- остигле, охолоджене, заморожене
- охолоджене, заморожене
- не остигле, остигле

53. Консервування м'яса високими температурами – це:

- сушка, варка, стерилізація
- варка, стерилізація, коптіння
- соління, сушка, варка
- коптіння, варка

54. Хімічний спосіб консервування м'яса – це:

коптіння
стерилізація
варка
сушка

55. Розмороженим називають м'ясо і м'ясопродукти, температура яких в штучно створених умовах становить:

+1⁰C
- 1⁰C
0⁰C
+ 2⁰C

56. М'ясо остигле – це:

охолоджене до температури – 6⁰C
охолоджене до температури – 4⁰C
охолоджене до температури – 1⁰C
охолоджене до температури навколишнього середовища

57. М'ясо підморожене має температуру:

5 – 10⁰C
0 – 1⁰C
2 – 3⁰C
5 – 6⁰C

58. Інградієнти для соління:

лимонна кислота, калійна сіль, поварена сіль, фосфати
поварена сіль, натрієва сіль, аскорбінова кислота
поварена сіль, селітра, нітрит, фосфати, глютамінат, аскорбінат
натрію
калійна сіль, лимонна кислота, цукор

59. Для соління м'ясопродуктів використовують способи:

сухий, вологий, змішаний
засолювання, шприцювання
тумблювання, вакуумування, масування
засолювання, масування

60. Сіль краще розподіляється в м'ясі:

у сухому вигляді
у розсолі
у комбінованому вигляді
у розсолі і сухому вигляді

61. За масою приймають шкури:

свиней
овець
кіз
великої рогатої худоби

62. Термін зберігання варених ковбас у натуральній оболонці при температурі 8° С:

48–72 години
12–24 години
72–96 годин
8–10 годин

63. Тривалість соління м'яса залежить від:

виду, стану, розмірів
кількості, температури
розмірів, віку, температури
якості, кількості, віку

64. Способи консервування м'яса:

високі і низькі температури, хімічний, фізико-хімічний
охолодження, заморожування, копчення
сушка, варка, стерилізація
стерилізація, сушка, фізико-хімічний

65. Способи виготовлення ліверних ковбас:

холодний, гарячий
штучний
натуральний
простий

66. Процес виробництва ковбасних виробів складається з таких операцій:

прийняття та розбирання сировини, обвалювання і жилювання м'яса, соління, подрібнення, складання фаршу, шприцювання, в'язка, спеціальна обробка поверхневого шару, варіння, копчення, висушування

прийняття та розбирання сировини, соління, подрібнення, шприцювання, копчення

прийняття сировини, обвалювання, жилювання, соління, подрібнення, шприцювання, в'язка, варіння, копчення

прийняття сировини, подрібнення, соління, варіння, копчення

67. М'ясо для сирокочених ковбас підбирають:

- з найменшою кількістю вологи
- з найбільшою кількістю вологи
- з середньою кількістю вологи
- з надмірною кількістю вологи

68. Копчення м'яса – це:

- хімічний спосіб консервування
- фізичний спосіб консервування
- механічний спосіб консервування
- термічний спосіб консервування

69. Коптильний дим отримують під час спалювання дерев:

- липа, дуб, фруктові дерева
- акація, клен, сосна
- береза, клен, яблуня
- сосна, горіх, клен

70. Тривалість витримки м'яса для виготовлення сирокочених ковбас при температурі 0 – 2⁰С:

- до 2-х діб
- до 10 діб
- до 30 діб
- до 8 діб

71. Копчено-варені продукти зі свинини і яловичини зберігаються при температурі 0 – 8⁰С не більше:

- 5 діб
- 1 доби
- 30 діб
- 15 діб

72. Варено-запечені продукти зі свинини і яловичини зберігаються при температурі 0 – 8⁰С не більше:

- 15 діб
- 10 діб
- 5 діб
- 30 діб

73. Сирокочені вироби проходять холодне копчення при температурі 18–22⁰С:

- до 2 діб
- до 5 діб
- до 10 діб
- до 15 діб

74. Температура зберігання сирокопчених ковбас:

12–15⁰С

20– 25⁰С

22–28⁰С

25–30⁰С

75. Процес виготовлення копчено-варених виробів включає:

копчення, варіння, промивання, охолодження, підсушування

копчення, варіння, охолодження, підсушування

копчення, варіння, підсушування

охолодження, підсушування, варіння, копчення

76. Процес виготовлення копчено-запечених виробів включає:

соління, копчення, запікання, загортання целофаном

соління, обгортання целофаном, копчення, охолодження

обгортання целофаном, копчення, охолодження

соління, запікання, охолодження

77. Сушіння – це:

дифузія вологи

випаровування вологи

зневоднення

зневоднення, випаровування вологи з подальшою дифузією вологи

78. Тривалість процесу сушіння залежить від:

виду продукції, маси, об'єму, ступеня зневоднення виробів

температури, виду, маси, вологості

виду продукції, об'єму, температури

вологості, температури, об'єму

79. Сирокопчені продукти із свинини і яловичини зберігаються при температурі 12⁰С не більше:

6 місяців

1 місяця

15 діб

4 місяців

80. Температура повітря при усушуванні сирокопчених ковбас:

+4⁰С

+10⁰С

+12⁰С

+2⁰С

81. Тривалість усушування сирокопчених ковбас:

- до 10 діб
- до 20 діб
- до 30 діб
- до 5 діб

82. Термічна обробка варено-копчених ковбас:

- варіння, копчення
- обжарювання, варіння
- обжарювання, варіння, копчення
- обжарювання, варіння, копчення, сушка

83. Шламування кишок – це:

- звільнення кишок від вмісту
- видалення зайвих прошарків
- знежирювання кишок
- вивертання кишок

84. Площу шкур вимірюють у:

- квадратних дециметрах
- квадратних міліметрах
- квадратних сантиметрах
- квадратних метрах

85. Харчові продукти, закупорені в герметичну тару і оброблені за температури близько 100°C, називають:

- напівфабрикати
- консерви
- ковбаси
- м'ясокопченості

86. Термін дозрівання фаршу при температурі 2–4°C для виготовлення варених ковбас:

- 24–72 год
- 2–6 год
- 24–36 год
- 6–18 год

87. Органолептична оцінка готової продукції м'ясних виробів:

- соковитість, колір, запах
- зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція
- смак, присмак, запах, колір
- запах, соковитість, консистенція

88. М'ясні напівфабрикати – це:

сирі м'ясопродукти
сирі м'ясопродукти, підготовлені до термічної обробки
шматочки м'яса
шматочки сала та м'яса

89. Паніровані напівфабрикати – це:

м'ясопродукти, відбиті і паніровані
охолоджені і паніровані
вироби з м'ясного фаршу
заморожені м'ясні вироби

90. Мариновані напівфабрикати – це:

відбиті і паніровані
натуральні напівфабрикати з використанням маринадів
порційні та дрібні шматочки
відбиті, охолоджені м'ясні вироби

91. Січені напівфабрикати – це вироби, виготовлені з:

пшеничного хліба, цибулі, овочів
м'ясного фаршу, хліба, цибулі
м'ясного фаршу, цибулі
м'ясного фаршу, меланжу, пшеничного хліба, цибулі, овочів

92. Тривалість вимочування для окостів і рулетів триває:

1–2 год
5–6 год
3–4 год
2–5 год

93. Вироби, виготовлені з м'ясного фаршу, меланжу, пшеничного хліба, цибулі, овочів – це:

порційні напівфабрикати
дрібношматкові напівфабрикати
січені напівфабрикати
м'ясо-кісткові напівфабрикати

94. Тривалість вимочування для шийок триває:

4–5 год
1–1,5 год
30–40 хв
1–2 год

95. Тривалість вимочування для філе триває:

20–30 хв

1–2 год

1–1,5 год

30–40 хв

96. Тривалість вимочування для шоковини триває:

30–40 хв

1–1,5 год

1–2 год

2–3 год

97. Одна із основних вимог у виробництві консервів є:

послідовність внесення соливих інгредієнтів

герметичність закупорювання банки

вид тари

наповненість банки

98. Стерилізацію консервів проводять для:

підвищення температури

знищення мікроорганізмів

щільності вмісту сировини

герметичності закупорки банок

99. Паштети виготовляють із:

із сала, підчеревки

м'яса, сала, субпродуктів

кишкової сировини, шлунків, внутрішніх органів

м'яса, сала, підчеревини

100. Молоко – це продукт:

штучно виготовлений

що виробляється із вершків

нормальної секреції молочних залоз

що виробляється із знежиреного молока

101. Молочний продукт – це продукт, що виробляється:

із залишку олійної промисловості

із рослинного жиру

з молока

штучно

102. Густину молока визначають:

ареометром
титруванням
фільтруванням
сепаруванням

103. Кислотність молока визначають:

термометром
анемометром
ареометром
титруванням

104. Жирність молока визначають:

центрифугуванням
титруванням
фільтруванням
сепаруванням

105. Засміченість молока визначають:

титруванням
фільтруванням
ареометром
сепаруванням

106. Технологічний процес виготовлення питного молока:

очищення, гомогенізація, охолодження
очищення, нормалізація, гомогенізація, пастеризація,
охолодження, розлив, зберігання
нормалізація, пастеризація, зберігання
охолодження, зберігання

107. Білкове молоко – це молоко:

збагачене мінеральними речовинами
високої жирності
збагачене вітамінами
з підвищеним вміст сухого знежиреного залишку

108. Вітамінізоване молоко – це молоко:

з підвищеним вмістом сухого залишку
збагачене вітамінним комплексом
підвищеної білковості
низької жирності

109. Способи обробки молока:

сепарування, нормалізація
пастеризація, фільтрація, центрифугування
пастеризація, стерилізація, заморожування, активізація,
бактофугування, омогенізація
стерилізація, нормалізація, актинізація, гомогенізація

110. Пастеризація – це нагрівання молока до температури:

63–90°C

100°C

50°C

20–50°C

111. Пастеризація буває:

одноденна

короткочасна, тривала

десять діб

довгострокова

112. Назвіть тривалий режим пастеризації молока:

нагрівання до 85°C без витримування

нагрівання до 72-76°C з витримуванням 20 с

нагрівання до 90°C з витримуванням 60 хв

нагрівання до 63-65°C з витримуванням 25-30 хв

113. Мета пастеризації молока – це:

подовжити строк зберігання молока і оздоровити його

подовжити строк зберігання молока і збагатити вітамінами

подовжити строк зберігання молока і збагатити мінералами

подовжити строк зберігання молока і покращити речовинами
смакові якості

114. Пастеризоване молоко – це:

нагріте до певної температури, негайно охолоджене і розлите в
тару

кип'ячене молоко

нормалізоване молоко

гомонізоване молоко

115. Асортимент пастеризованого молока:

білкове, охолоджене, кип'ячене

нормалізоване, білкове, вітамінізоване

вітамінізоване, нагріте, охолоджене

охолоджене, стерилізоване, нормалізоване

116. Термін зберігання пастеризованого молока при температурі 0–8°C не більше:

- 72 год
- 36 год
- 54 год
- 90 год

117. Сепарування – це:

- процес розділення молока на вершки і знежирене молоко
- хімічна обробка молока
- кип'ятіння молока
- охолодження молока

118. Стерилізація – це теплова обробка молока за температури:

- нижче 60°C
- вище 65°C
- понад 100°C
- нижче 50°C

119. Для стерилізації відбирають молоко з кислотністю:

- 16–18°Т
- 19–20°Т
- 18–20°Т
- 20–22°Т

120. Актинізація – це:

- спосіб стерилізації молока, що ґрунтується на застосуванні ультрафіолетового та інфрачервоного випромінювання
- механічна обробка молока
- кип'ятіння молока при температурі 102° С
- хімічна обробка молока

121. Гомогенізація – це процес:

- подрібнення жирових кульок молока чи інших компонентів
- розділення молока на фракції
- очищення молока
- фільтрації молока

122. Бактофугування – це молоко, яке:

- очищають від бактерій
- очищають від механічних домішок
- фільтрують
- нормалізують

123. Молоко фізико-хімічного походження – це:

пастеризоване молоко
молоко з кольоровими плямами
молоко, яке бродить
сичужно-в'яле молоко, яке не зсідається під дією сичужного ферменту

124. Вади молока бувають:

мікробіологічного походження
фізіологічного, анатомічного, господарського походження
фізіологічного, кормового, бактеріального походження
гістологічного, кормового, біологічного походження

125. Вади молока фізіологічного походження спричинені:

станом здоров'я корів, стадією лактації
недодержанням санітарно-гігієнічних умов
зберіганням, транспортуванням молока
сепаруванням, нормалізацією

126. Вади молока кормового походження:

штучно спричинені
спричинені станом здоров'я корів
властивість набувати запаху, присмаку кормів
спричинені стадією лактації

127. Вади молока бактеріального походження спричинені:

станом здоров'я корів
стадією лактації
недодержанням санітарно-гігієнічних умов під час доїння та зберігання молока
станом вгодованості корів, породою

128. Фризерування молока – це:

визначення вмісту жиру
визначення вмісту води
виділення сироватки із згустку молока
часткове заморожування і одночасне збивання суміші

129. Свіжість молока визначають:

за кольором
за вмістом жиру
за густиною
за титрованою кислотністю

130. Термостійкість молока – це:

властивість, яка характеризує його придатність до обробки за високої температури

властивість, яка характеризує його придатність до обробки за низькою температурою

властивість тривалого зберігання

властивість заморожування

131. Термін зберігання стерилізованого молока:

до 2-х місяців

до 4-х місяців

до 6-ти місяців

до 9-ти місяців

132. Способи охолодження молока:

у флягах, доїльних відрах

у молокопроводі

у флягах, у резервуарах, у пластинчастих установках

у доїльних відрах

133. Охолодження – це зменшення:

температури і підвищення білка в молоці

температури і звільнення молочної сировини від механічних домішок

температури і зниження температури відповідно до вимог технологічних процесів

температури і підвищення жиру в молоці

134. Теплова обробка – це:

пастеризація, стерилізація

охолодження, фасування

гомогенізація, сепарування

сепарування, нормалізація

135. Технологічний процес виготовлення стерилізованого молока – це:

фільтрування, сепарування

очищення, розлив, зберігання

очищення, нормалізація, гомогенізація, стерилізація, охолодження, розлив, зберігання

очищення, нормалізація, розлив, зберігання

136. При стерилізації молочні продукти піддають тепловій обробці при температурі:

- нижче 100° С
- вище 100° С
- вище 200° С
- нижче 50° С

137. Первинна обробка молока проводиться:

- в господарствах
- на молокозаводах
- на пунктах прийому
- в торговельній мережі

138. Очищення молока включає:

- відділення жирової фракції
- відділення білкової фракції
- відділення механічних домішок
- кип'ятіння, відділення вітамінів

139. Способи визначення бактеріальної забрудненості молока:

- редуктазна, бродильна проба, біологічна
- редуктазна, резазуринова, бродильна проба
- органолептична, хімічна оцінка
- біологічна, бродильна проба

140. Сепарування – це;

- розділення молока на фракції
- приготування молочної суміші
- виділення сироватки
- відділення білкової фракції

141. Технологічний процес доведення молока до потрібної жирності:

- фільтрування
- пастеризація
- гомогенізація
- нормалізація

142. Згідно з ДСТД, молоко, яке надходить у торговельну мережу, повинно містити жиру:

- 3,2 %
- 3,6 %
- 2,7 %
- 3,8 %

143. Вимоги до молока I сорту за кислотністю:

18° T

20° T

22° T

24° T

144. Вимоги до молока I сорту за кольором:

білий

білий, трохи жовтуватий

білий із сіруватим відтінком

сіруватий

145. Первинна обробка молока – це комплекс операцій, які проводять із свіжонадоєним молоком, щоб:

зберегти його однорідність

звільнити від хімічних домішок

звільнити його від механічних домішок

зберегти його якість

146. Нормалізація молока – це доведення:

хімічного складу до потрібного

вітамінного складу до потрібного

мінерального складу до потрібного

все вірно

147. Нормалізоване молоко – це:

молоко з певною жирністю

молоко з підвищеним вмістом сухого знежиреного залишку

молоко, збагачене вітамінним комплексом

молоко, хімічний склад якого не зазнав змін

148. Питне молоко – це:

продукт, виготовлений із вершків

продукт нормальної секреції молочних залоз

нормалізоване молоко, піддане пастеризації чи стерилізації з наступним охолодженням

продукт, звільнений від механічних домішок

149. Для виготовлення кисломолочних продуктів використовують:

відвійки

сироватку

сколотини

сироватку, сколотини

150. Молочний продукт у якого смак і запах чисті, без слідів газоутворення, вигляд на зламі згустка не глянцеватий, кислотність у межах 80–120° Т:

кефір
йогурт
простокваша
сметана

151. Молоко кисле – це молоко, в якому:

при тривалому зберіганні розмножуються гнильні бактерії
швидко розмножуються молочнокислі бактерії
розмножуються пігментні бактерії
штучно виготовлене молоко

152. Кислотність кислого молока у межах:

22–25° Т
80–120° Т
8–22° Т
16–18° Т

153. Молоко згіркле – це молоко:

у якому при тривалому зберіганні розвиваються бактерії, що розщеплюють жир
яке бродить внаслідок бактерій, що споживають цукор
що містить механічні домішки, має металічний присмак
яке має кормовий смак

154. Гіркий смак молока викликаний:

високим вмістом жиру
особливими видами молочнокислих бактерій, які виділяють слиз
пігментними бактеріями
гнильними бактеріями, які спричиняють гниття білків

155. Тягучість молока викликається:

особливими видами бактерій, які виділяють слиз
молочнокислими бактеріями, що швидко розмножуються
внаслідок бродіння
внаслідок кип'ятіння

156. Молоко з кольоровими плямами утворюється як наслідок:

розмноження молочнокислих бактерій
розмноження гнильних бактерій
дії пігментних бактерій
розвитку бактерій, які розщепляють жир

157. Бродіння молока викликається:

швидким розмноженням гнільних бактерій
швидким розмноженням молочнокислих бактерій
пігментними бактеріями
внаслідок розвитку бактерій, які споживають цукор молока

158. Молоко технічного походження – це:

молоко, яке містить механічні домішки, металічний присмак та невластивий молоку запах
сичужно-в'яле молоко
молоко з салистим присмаком
молоко без запаху

159. Кисломолочними продуктами називають продукт, виготовлений сквашуванням:

пастеризованого молока молочнокислими бактеріями
нормалізованого молока молочнокислими бактеріями
стерилізованого молока молочнокислими бактеріями
вітамінізованого молока молочнокислими бактеріями

160. Кефір – це продукт:

молочнокислого бродіння
мішаного бродіння
спиртового бродіння
масляного бродіння

161. Типи кефіру:

жирний, пісний
слабкий, затхлий
охолоджений, кислий
затхлий, охолоджений

162. Способи виготовлення кефіру:

фрезеруарний, штучний
термостатний, резервуарний
термостатний, фрезеруарний
резервуарний, штучний

163. За термостатного способу виготовлення кефіру молоко взимку охолоджують до температури:

12° С
22° С
28° С
16° С

164. Кефір, виготовлений термостатним способом, має згусток:

- щільний
- рихлий
- рідкий
- ніжний

165. Термін зберігання кефіру при температурі 1–2⁰С не більше:

- 12 годин
- 48 годин
- 24 годин
- 72 годин

166. Маслянка – це:

- плазма вершків, отримана під час переробки вершків на масло
- кисломолочний напій змішаного бродіння
- кисломолочний напій, виготовлений з молочної сироватки
- молоко з певною жирністю

167. Кисломолочний напій з підвищеним вмістом сухих знежирених речовин молока з додаванням цукру, плодово-ягідних сиропів, виготовлений сквашуванням чистими культурами молочнокислих стрептококів термофільних рас і “Болгарської палички” – це:

- кефір
- простокваша
- йогурт
- сметана

168. Масло – це харчовий продукт, який є:

- концентратом молочного жиру
- концентратом рослинного жиру
- концентратом олійного жиру
- продуктом змішаного бродіння

169. Для переробки на масло використовують молоко:

- нормального хімічного складу, від здорових корів, кислотність не вище 20⁰ Т
- нормального хімічного складу від хворих корів, кислотність 22⁰ Т
- нормального хімічного складу, кислотність 22⁰ Т
- сепароване молоко, кислотністю 22⁰ Т

170. Назвіть показники якості молока, з якого виробляють масло:

запах, бактеріальна засміченість, кислотність
смак, запах, колір, кислотність, зовнішній вигляд, механічна забрудненість, температура
смак, жирність, щільність, бактеріальна забрудненість
кислотність, бактеріальна засміченість, смак, колір

171. Фактори, які впливають на збивання вершків:

жирність, кислотність, температура
температура, збивання, промивання
жирність, температура, збивання, ступінь наповнення масловиготовлювача
смак, промивання, жирність, кислотність

172. Технологія виготовлення вершкового масла:

очищення, пастеризація, сепарування, охолодження, фізичне визрівання, збирання масла, промивання, формування масляного пласта, фасування
очищення, сепарування, пастеризація, охолодження, збирання масла, фасування
очищення, пастеризація, сепарування, охолодження, фізичне визрівання, збирання масла, фасування
фасування, охолодження, сепарування, очищення

173. Термін зберігання масла при температурі 4-5° С:

1 день
3 дні
2 дні
10 днів

174. Промивання масляного зерна проводять за допомогою:

сироватки
молока
молока і води
води

175. Збивання масла триває:

10–15 хв
30–45 хв
60–90 хв
90–120 хв

176. *Топлене масло – це:*

топлений молочний жир з властивим йому специфічним смаком та ароматом

топлений рослинний жир з властивим йому специфічним смаком та ароматом

топлений олійний жир з властивим йому специфічним смаком та ароматом

топлений рослинний та тваринний жир із специфічним смаком та ароматом

177. *Технологія виготовлення згущеного молока з цукром:*

очищення, нормалізація, пастеризація, внесення сиропу, згущення, охолодження, кристалізація, пакування

очищення, нормалізація, пастеризація, внесення сиропу, кристалізація, пакування

очищення, пастеризація, внесення сиропу, пакування

пастеризація, внесення сиропу, згущення, пакування

178. *Сир – це продукт:*

який є концентратом рослинного жиру

що виробляють із вершків

до складу якого входить казеїн, молочний жир, лактоза, мінеральні речовини

нормальної секреції молочних залоз

179. *Технологія виготовлення твердого сиру складається:*

очищення, нормалізація, пастеризація, охолодження, заквашування, нагрівання, вимішування, видалення сироватки, пресування, соління, визрівання, парафінування, пакування, зберігання

очищення, охолодження, заквашування, нагрівання, визрівання, пакування, зберігання

очищення, нормалізація, пастеризація, охолодження, заквашування, пресування, соління, визрівання, зберігання

очищення, нормалізація, пастеризація, нагрівання, зберігання

180. *Залежно від діючого середовища стерилізацію м'ясних консервів в автоклаві проводять:*

трьома способами

одним способом

п'ятьма способами

двома способами

181. Залежно від природи дефекту не відносять до виду браку консервів:

фізичний
бактеріологічний
хімічний
мікробіологічний

182. Фактори, які впливають на якість сиру:

молоко, пастеризація, температура, сирне зерно, режим вологості, нормалізація

молоко та застосування засобів, які попереджають утворення плісняви на поверхні

молоко, температура, реалізація сирів у стадії кондиційної зрілості
молоко, зберігання сирів, режим вологості

183. Сиропридатність молока визначається:

здатністю утворювати щільний згусток

здатністю утворювати рихлий згусток

наявністю в молоці інгібіторів

наявністю в молоці вітамінів і мінеральних речовин

184. Виправлення несиропридатного молока – це додавання:

солі
заквасок
антибіотиків
хлористого кальцію

185. Сири розподіляють на:

великі, круглі, м'які

великі, дрібні, м'які, розсільні

м'які, овальні, розсільні

плоскі, круглі, м'які, овальні

186. Технологія виробництва плавлених сирів – це:

відбір сировини, обробка, подрібнення, внесення солей, плавлення, фасування, охолодження, упакування, зберігання

відбір сировини, подрібнення, плавлення, фасування, охолодження, зберігання

відбір сировини, обробка, внесення солей, фасування, охолодження, упакування, зберігання

відбір сировини, внесення інгредієнтів, плавлення, фасування, охолодження, зберігання

187. Великі сири:

російський, рокфор
пошехонський, голландський, ярославський
швейцарський, радянський, російський
рокфор, пікантний

188. Дрібні сири:

костромський, естонський, степовий, латвійський
радянський, сулугуні, грузинський
осетинський, імператорський, станіславовський
сулугуні

189. М'які сири:

костромський, російський
алтайський, сулугуні, чуйський
молдавський, карпатський
рокфор, маоле, білий, сулугуні, дорогобузький

190. Розсільні сири:

радянський, швейцарський
бринза, сулугуні, грузинський, осетинський, молдавський
пікантний, ярославський, рокфор
костромський, рокфор, маоле

191. Вади сиру розрізняють за:

механічною забрудненістю, густиною, смаком, консистенцією
смаком, щільністю, ніжністю, кольором, консистенцією
смаком, запахом, консистенцією, малюнком, кольором, зовнішнім
виглядом
кислотністю, густиною, механічною забрудненістю, запахом,
зовнішнім виглядом

192. Ступінь зрілості молока для виготовлення м'яких сирів:

22 – 25° T
18 – 20° T
16 – 18° T
16 – 20° T

193. Ступінь зрілості молока для виготовлення швейцарського сиру становить:

18–20° T
20–22° T
22–25° T
24–25° T

194. Сири оцінюють за бальною оцінкою:

- 10 балів
- 50 балів
- 25 балів
- 100 балів

195. Сичужні сири – це результат зсідання молока під дією:

- ферментів тваринного походження
- молочної кислоти
- масляної кислоти
- ферментів рослинного походження

196. Температура зберігання твердого сиру:

- 0 +5⁰ С
- 2-5⁰ С
- 0-1⁰ С
- +2 – +3⁰ С

197. Бринза – це результат:

- вітамінізований, кисломолочний продукт
- кисломолочний сир, що виробляється з молочної сироватки
- розсільний сир з коров'ячого та овечого молока, який належить до сичужних сирів
- різновид молочних консервів, які виготовляють зі згущених вершків

198. Бринзу ділять на сорти:

- вищий, перший
- перший, другий
- вищий
- перший

199. Процес дозрівання сиру забезпечують:

- смакові якості та малюнок сиру
- термін дозрівання та вихід сиру
- термін дозрівання та термін вживання сиру
- органолептичні властивості та малюнок сиру

200. Процес соління сиру проходить:

- у відрах
- у танках
- у басейнах
- у ваннах

201. Вихід сиру розраховують виходячи з балансу:

білка
жиру
цукру
мінеральних речовин

202. Визрівання сиру – це:

фізіологічний процес
ферментативно-мікробіологічний процес
гістологічний процес
вітамінізований процес

203. Ступінь зрілості сиру визначають:

фізичним методом
методом Шиловича
біологічним методом
хімічним методом

204. Вади сиру за зовнішнім виглядом:

товста кірка, тріщини на кірці, відповідна пліснява, підпріла кірка
товста кірка, підвищена кислотність, низька температура, самокол
мастке тісто, сірий колір, тріщини на кірці
сірий колір, підвищена кислотність, крихке тісто, підпріла кірка

205. Вади сиру за консистенцією:

крихке тісто, затхлий
крихке тісто, мастке тісто, самокол
спучений, нерівномірний, самокол
спучений, мастке тісто, самокол

206. Вади сиру за малюнком:

білий, синюватий, сліпий
сірий, спучений
сліпий, спучений
білий, сліпий

207. Вади сиру за запахом та смаком:

невиражений, аміачний, кислий, гнилий
затхлий, крихкий, масткий
сліпий, кормовий, спучений
кислий, затхлий, гнилий

208. Парафінування твердого сиру проводять через:

2–2,5 місяці

1–1,5 місяці

3–6 місяців

6–9 місяців

209. Вади сиру за кольором:

крихкий, гнилий, білий

білий, сірий, синюватий

гострий, кислий, сірий

жовтуватий, мармуровий

210. Плавлення сирної маси під час виробництва плавлених сирів здійснюється при температурі:

50⁰–75⁰ С

82⁰–95⁰ С

75⁰ – 80⁰ С

80⁰ – 120⁰ С

211. Технологія забою і обробка тушок птиці:

забій, знекровлення, охолодження, обробка птиці

доставка, забій, охолодження, обробка, пакування

забій, вилучення пір'я, обробка, сортування, маркування

доставка, оглушення, забій, знекровлення, зняття пір'я, обробка птиці, охолодження, сортування, маркування, пакування

212. Тривалість оглушення в апаратах з контактним середовищем для всіх видів птиці:

10 сек

1 сек

5 сек

6 сек

213. Тривалість знекровлення дрібної птиці:

1,5–2 хвилини

3–5 хвилин

6–9 хвилин

10–15 хвилин

214. Кількість способів зняття пір'я птиці:

1

3

5

10

215. Кролів перед забоєм не годують і не напувають протягом:

- 12 год
- 24 год
- 18 год
- 72 год

216. Знекровлення тушок кролів триває:

- 4–5 хв
- 2–2,5 хв
- 0–1 хв
- 5–10 хв

217. Ветеринарно-санітарну експертизу тушок кролів проводять після:

- потрошіння
- оглушення
- забою
- оглушення і забою

218. Шкурки кролів пухових порід поділяють на сорти:

- три
- два
- чотири
- один

219. Основною ознакою хутрових шкурок кролів є:

- довжина волосяного покриву
- пружність волосяного покриву
- ніжність волосяного покриву
- довжина і ніжність волосяного покриву

220. Основною ознакою пухових шкурок кролів є:

- пружність волосяного покриву
- міцність, тонина волосяного покриву
- довжина, ніжність, пружність волосяного покриву
- міцність, пружність волосяного покриву

221. Відкачування меду проводять за допомогою:

- центрифуги
- медогонки

насоса
насоса, медогонки

222. Оптимальна температура для зберігання меду:

5–10⁰С
10–12⁰С
12–15⁰С
15–25⁰С

223. Мед зберігають у посуді:

мідному, оцинкованому, глиняному
дерев'яному, скляному, емальованому
з чорного заліза, мідному, дерев'яному
глиняному, оцинкованому, скляному

224. Дозрівання меду – це:

доведення до встановлених кондицій
доведення до температури навколишнього середовища
відстоювання меду
фільтрування меду

225. Основний вид меду у південних областях:

соняшниковий мед
мед з лісової малини
коріандровий мед
липовий мед

226. Прополіс – це:

продукт, виготовлений з нектару квіток
речовина, виділена спеціальними залозами молодих бджіл
смолиста речовина, яка виробляється бджолами із бруньок дерев
продукт виділення верхньощелепних і підглоткових залоз робочої
бджоли

227. Властивість і якість воску залежить від:

сировини, пресування, фільтрування, обробки
сировини, температури зберігання
сировини, способу переробки, технологічних умов переробки
сировини, способу переробки, пресування

228. Щільність бджолиного воску при температурі 20⁰С:

0,65–0,70
0,95–0,973
0,70 – 0,80
0,45–0,65

229. Копчення риби поділяють на:

димне, бездимне, змішане
сухе, гаряче, штучне
мокре, холодне, природне
димне, мокре, штучне

230. Димне копчення риби здійснюється:

копильними препаратами
димом за неповного згоряння деревини
мокрим копченням
копильними препаратами і димом

231. Бездимне копчення риби – це:

копчення копильними препаратами
мокре копчення
копчення димом за неповного згоряння деревини
поєднання сухого і мокрого копчення

232. Змішане копчення риби – це поєднання:

сухого і мокрого копчення
сполучення димового і мокрого копчення
копильних препаратів і диму
сухого копчення і копильних препаратів

233. Технологічна схема при димовому холодному копченні риби:

сортування, відмочування, нанизування, протирання, упаковування
сортування, промивання, відмочування, нанизування, в'ялення,
копчення, сортування, протирання, упаковування
промивання, відмочування, в'ялення, упаковування
сортування, в'ялення, копчення, упаковування

234. Процес димового гарячого копчення риби:

підсушування, пропікання, копчення
сортування, протирання, упаковування
нанизування, в'ялення, упаковування
протирання, сортування, в'ялення

235. Напівгаряче копчення риби проводять при температурі:

30–40°C
50–80°C
80–10°C
100–120°C

236. Для холодного копчення риби використовують:

не солону рибу
солону рибу
свіжу рибу
нетоварну рибу

237. Напівгаряче копчення риби використовують:

за дозволом
не обмежено
широко не використовують
досить обмежено

238. Тривалість в'ялення великої риби:

10–15 діб
17–30 діб
30–40 діб
1–10 діб

239. Тривалість в'ялення дрібної риби:

13–15 діб
17–30 діб
30–40 діб
1–10 діб

240. Залежно від температури копчення риби буває:

холодне, гаряче, напівгаряче
сухе, вологе, комбіноване
штучне, гаряче, мокре
холодне, комбіноване

241. Холодне копчення риби проводять при температурі не вище:

20⁰ С
40⁰ С
60⁰ С
70⁰ С

242. Гаряче копчення риби проводять при температурі від:

80–180⁰ С
60–120⁰ С
50–100⁰ С
90–200⁰ С

243. Види посолу риби:

холодний, стандартний, змішаний
сухий, мокрий, змішаний
нестандартний, комбінований, сухий
стандартний, змішаний, холодний

244. Консервування риби холодом засноване на таких процесах:

охолодження, переохолодження, заморожування, холодильне зберігання, розморожування
охолодження, заморожування, зберігання, транспортування
охолодження, розморожування, зберігання, переохолодження
охолодження, переохолодження. зберігання

245. Риба вважається охолодженою, якщо температура:

в товщі м'яса біля хребта $+1$ $+2^{\circ}\text{C}$
т в товщі м'яса біля хребта -1 до 5°C
в товщі м'яса біля хребта 0°C
в товщі м'яса біля хребта -5 до 10°C

Література

1. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. – К.: Вища освіта, 2006.
2. Кугенєв П.В. Молочна справа. – К.: Вища школа, 1977.
3. Машкін М.І. Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. – К.: Вища освіта, 2006.
4. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. – К.: Урожай, 1996.
5. Якименко Т.П. Янищук Я.С. Технологія переробки продукції тваринництва. – К.: Аграрна освіта, 2009.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ	4
ТЕРМІНОЛОГІЧНИЙ СЛОВНИК	23
ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»	46