

Міністерство освіти і науки України

Житомирський національний агрокологічний університет

Технологічний факультет

«Затверджую»
Проректор з навчальної роботи
_____ Ю.С.Цаль-Цалко
«_____» _____ 2017 р.

ПРОГРАМА

фахового випробування для вступу до ЖНАЕУ
на базі «Молодшого спеціаліста»
для навчання за ОС «Бакалавр»
зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Житомир-2017

Програму підготували:

Пелехатий Микола Сергійович – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідуючий кафедрою розведення, генетики тварин та біотехнології;

Славов Володимир Петрович – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри технологій переробки та якості продукції тваринництва;

Бурлака Віктор Анатолійович – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідуючий кафедрою годівлі тварин та технології кормів;

Ковальчук Ігор Васильович – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідуючий кафедрою технологій виробництва продукції тваринництва;

Кривий Михайло Миколайович – декан технологічного факультету, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри годівлі тварин та технології кормів;

Лісогурська Діна Володимирівна – кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри розведення, генетики тварин та біотехнології.

Рецензенти:

Савченко Юрій Іванович – доктор сільськогосподарських наук, професор.

Савчук Іван Миколайович – доктор сільськогосподарських наук, професор.

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри годівлі тварин та технології кормів, протокол №4 від 22 жовтня 2016 року.

Розглянуто і затверджено на засіданні методичної комісії зі спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», протокол №3 від 16 листопада 2016 року.

Розглянуто і затверджено на засіданні вченої ради технологічного факультету, протокол №4 від 29 листопада 2016 року.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва

Технологія виробництва продукції тваринництва

Технологія виробництва молока та яловичини. Біологія великої рогатої худоби. Організація відтворення поголів'я. Продуктивність великої рогатої худоби. Селекція у скотарстві. Технологія вирощування ремонтних телиць. Технологія виробництва молока. Технологія м'ясного скотарства. Технологія виробництва яловичини у молочному скотарстві. Енергозберігаючі технології у скотарстві.

Технологія виробництва продукції свинарства. Породи свиней. Теоретичні основи селекції свиней. Технологія виробництва свинини. Відтворення стада. Вирощування молодняка. Відгодівля свиней. Технологія виробництва свинини у спеціалізованих підприємствах. Особливості ведення фермерського свинарського господарства.

Технологія виробництва продукції птахівництва. Продуктивність птиці. Породи і кроси птиці. Селекційно-племінна робота у птахівництві. Методи парування і штучного осіменіння с.-г. птиці. Інкубація яєць. Технологія виробництва продукції птахівництва: харчових яєць, м'яса курчат - бройлерів, яєць та м'яса індиків, качок, гусей, цесарок, перепелів.

Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва. Походження кролів та їх основні біологічні особливості. Продукція кролівництва. Породи кролів. Племінна робота в кролівництві. Годівля кролів. Утримання кролів. Характеристика хутрових звірів. Продукція звірівництва. Племінна робота та розведення хутрових звірів. Годівля та утримання хутрових звірів. Гігієна хутрових звірів та організація звірогосподарств. Хвороби кролів, хутрових звірів та ветеринарно-профіл. Заходів на кроле- та звірофермах.

Технологія виробництва продукції аквакультури. Видова різноманітність, біологічні особливості риб. Будова тіла риб. Основні об'єкти рибництва. Вплив факторів середовища на гідробіонтів. Розмноження, розвиток і методи штучного відтворення риб. Селекційно-племінна робота у рибництві. Породи коропа. Технологія ставкового рибництва. Типи рибницьких господарств, категорії ставів. Живлення і годівля риб. Хвороби риб та лікувально-профілактичні заходи у рибництві.

Технологія виробництва продукції вівчарства. Породи овець і кіз. Продукція вівчарства і козівництва. Селекція овець і кіз. Технології вівчарства і козівництва.

Технологія виробництва продукції бджільництва. Біологія бджолиної сім'ї. Технологія утримання бджолиних сімей та виробництва продуктів бджільництва. Кормова база бджільництва запилення ентомофільних культур. Племінна справа у бджільництві. Хвороби і шкідники бджіл. Економіка бджільницького господарства. Промислове бджільництво.

Конярство. Конституція, екстер'єр та інтер'єр коней. Породи коней та відтворення коней. Вирощування молодняка. Методи та організація племінної роботи. Випробування та тренінг коней.

Робоча, м'ясна та молочна продуктивність.

Кінний спорт і туризм.

Технологія переробки продукції тваринництва

Технологія виробництва ковбасних та натуральних м'ясних виробів. Вимоги до сировини та готової продукції за зовнішнім виглядом та хімічним складом. Характеристика технологічних процесів виготовлення ковбасних виробів різного асортименту. Приготування фаршу, його рецептура для виготовлення варених ковбас, сосисок і сардельок, напівкопчених та сирокочених ковбас. Шприцювання і формування ковбасних виробів, осідання, обжарювання та варіння ковбас. Параметри виконання цих процесів. Упакування і зберігання ковбасних виробів. Підготовка і засолення сировини, копчення м'ясопродуктів, варіння солоних м'ясних продуктів, охолодження і зберігання солоних м'ясних продуктів. Оцінювання якості ковбасних виробів та солоно-копчених продуктів за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідно до чинних стандартів.

М'ясні напівфабрикати. Технологічний процес виготовлення великокускових напівфабрикатів. Технологічний процес виготовлення порційних і дрібнокускових натуральних напівфабрикатів.

Технологічний процес їх виготовлення охолоджених і заморожених рублених напівфабрикатів. Характеристика та технологія виробництва м'ясного фаршу. Технологія виготовлення та характеристика пельменів.

Технологія консервного виробництва. Технологічна схема виготовлення натурально-кускових м'ясних консервів. Технологія баночних консервів. Вади баночних консервів. Оцінювання якості м'ясних консервів відповідно до вимог чинних стандартів.

Виробництво тваринних жирів та кормового борошна. Харчові тваринні жири. Вимоги стандарту до якості топлених харчових тваринних жирів. Обробка шкварок. Очищення жиру від домішок і вологи. Упакування і зберігання харчових тваринних жирів. Визначення якості харчових жирів за органолептичними та хімічними показниками. Виробництво технічних жирів і кормового борошна, їх характеристика та використання. Упакування і зберігання готової продукції.

Характеристика та переробка яєць домашньої птиці. Харчова та біологічна цінність яєць. Вимоги стандарту до якості харчових курячих яєць. Правила маркування і упакування харчових яєць. Умови і термін зберігання дієтичних і столових яєць. Вимоги до яєць для промислової переробки. Вади яєць. Технологія виробництва яєчного порошку та меланжу, вимоги до якості готової продукції.

Технологія переробки риби. Харчова та біологічна цінність риби. Характеристика технологічних процесів переробки риби під час виготовлення риб-

них продуктів. Умови і термін зберігання готової продукції. Ветеринарно-санітарне оцінювання риби за інфекційних та інвазійних хвороб і отруєнь.

Технологія переробки продукції бджільництва. Класифікація, хімічний склад, харчова та біологічна цінність бджолиного меду. Оцінювання якості меду відповідно до вимог державного стандарту. Первинна обробка та вимоги до зберігання відкачаного меду. Види воскової сировини. Первинна переробка воскосировини на пасіках. Очищення та зберігання воску. Обробка і зберігання квіткового обніжжя та перги. Технологічні вимоги до первинної обробки і зберігання маточного молочка. Очищення прополісу на пасіці, умови його зберігання.