

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Г.П. Мавяко

« 19 » сентября 2018 г.

**Экономические основы технологии производства и
переработки продукции животноводства**

(Наименование дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Закреплена за кафедрой Технологическое оборудование
животноводства и перерабатывающих производств

Направление подготовки 38.03.01 Экономика

Профиль Экономика предприятий и организаций

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 3 з.е.

Часов по учебному плану 108

Брянская область,
2018

Программу составил(а):
Гапонова В.Е.



Рецензент:
Исаев Х.М.



Рабочая программа дисциплины:

Экономические основы технологии производства и переработки продукции животноводства

разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки
38.03.01 Экономика (уровень бакалавриата).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., № 1327.

составлена на основании учебного плана 2018 года набора:

Направление подготовки 38.03.01 Экономика.

Профиль Экономика предприятий и организаций

утвержденного учёным советом вуза протокол № 8 от «19» апреля 2018 г.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры

Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств

Протокол № 9 от «19» апреля 2018 г.

Зав. кафедрой к.э.н., доцент Исаев Х.М.



СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Введение в дисциплину. Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве.			
1.1	Значение отрасли животноводства в народном хозяйства. Состояние и перспективы развития в России и Брянской области. /Лек./	1	2	ПК-1
1.2	Основные виды сельскохозяйственных животных, их биологические, видовые и породные особенности. /СРС/	1	4	ПК-1
1.3	Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственных животных. /Лек./	1	2	ПК-1
1.4	Оценка экстерьера сельскохозяйственных животных и птицы./Пр./	1	2	ПК-1
1.5	Влияние экстерьера и конституции на продуктивные качества животных. /СРС/	1	6	ПК-1
1.6	Молочная и мясная продуктивность сельскохозяйственных животных. /Лек./	1	2	ПК-1
	Раздел 2. Экономические основы технологии производства продукции животноводства.			
2.1	Экономические условия производства молока./Лек./	1	2	ПК-1
2.2	Молочная продуктивность коров. Оценка и учет молочной продуктивности. /Пр./	1	2	ПК-1
2.3	Оценка молочной продуктивности и мясной продуктивности. /СРС/	1	6	ПК-1
2.4	Экономические условия производства говядины. /Лек./	1	2	ПК-1
2.5	Учет и оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных. Прижизненные и послеубойные методы учета мясной продуктивности./Пр./	1	4	ПК-1
2.6	Экономические условия производства свинины. /Лек./	1	2	ПК-1
2.7	Показатели воспроизводства животных (беременность, лактация, сухостойный период, супоросный период). /СРС/	1	4	ПК-1
2.8	Воспроизводство стада крупного рогатого скота. /Пр./	1	2	ПК-1
2.9	Технология производства яиц и мяса птицы. /Лек./	1	2	ПК-1
2.10	Выращивание молодняка кур для формирования стада кур-несушек и бройлеров. /СРС/.	1	4	ПК-1
2.11	Планирование производства молока по стаду коров. /Пр./	1	2	ПК-1

2.12	Учет и оценка яичной продуктивности кур. /Пр./	1	2	ПК-1
2.13	Общие принципы технологии овцеводства, кролиководства и прудового рыбоводства. /Лек./	1	2	ПК-1
2.14	Оценка качества шерсти овец, шубных и меховых овчин. /Пр./	1	2	ПК-1
	Раздел 3. Экономические основы технологии переработки продукции животноводства.			
3.1	Предприятия по переработке скота и санитарные принципы их организации. /Лек./	1	2	ПК-1
3.2	Основы технологии и гигиена первичной переработки убойных животных и птицы./Лек./	1	2	ПК-1
3.3	Порядок и условия подготовки скота и птицы к сдаче на убой (нагул и откорм убойных животных), подготовка документов, транспорта, погрузка, транспортировка. /Пр./	1	2	ПК-1
3.4	Экономические условия производства колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных производств./Лек./	1	2	ПК-1
3.5	Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас и мясных полуфабрикатов./СРС/	1	6	ПК-1
3.6	Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных и птицы. Контрольный убой животных. Санитарный убой животных. /Пр./	1	2	ПК-1
3.7	Переработка пищевых субпродуктов, кишок, животного жира. /Лек./	1	2	ПК-1
3.8	Товароведение мяса (определение упитанности туш). /Пр./	1	2	ПК-1
3.9	Клеймение мяса убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. /СРС/	1	4	ПК-1
3.10	Технология переработки питьевого молока./Лек./	1	2	ПК-1
3.11	Порядок и условия сдачи и приема молока на молокоперерабатывающие предприятия. Требования ГОСТ./Пр./	1	2	ПК-1
3.12	Технология производства кисломолочных продуктов. /Лек./	1	2	ПК-1
3.13	Исследование молока. Вторичная переработка молока. Расчеты в молочном деле и зачет молока. /Пр./	1	2	ПК-1
3.14	Технология переработки молока в	1	2	ПК-1

	сливочное масло. /Лек./			
3.15	Сепарирование молока. Расчеты при сепарировании. /Пр./	1	2	ПК-1
3.16	Оценка качества масла. Пороки сливочного масла и меры по их предупреждению. /СРС/	1	4	ПК-1
3.17	Технология производства сыров и молочных консервов./Лек/	1	2	ПК-1
3.18	Оценка качества сыров. Пороки сыра./Пр./	1	4	ПК-1
3.19	Технология производства мороженого. Производства молочных консервов. /СРС/	1	5,85	ПК-1
3.20	Сдача зачета/К/	1	0,15	ПК-1

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, практических занятиях.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.2. Фонд оценочных средств

Приложение 1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1 Основная литература

1. Малявко И.В., Малявко В.А., Гамко Л.Н., Стрельцов В.А. Технология производства и переработки животноводческой продукции. – Брянск: БГСХА, 2010. – 417 с. -63 экз.

6.1.2 Дополнительная литература

1. Технология производства и переработки продукции пчеловодства: учеб. пособие для вузов./ Туников Г.М., Кривцов Н.И., Лебедев В.И., Кирьянов Ю.Н. – М.:Колос, 2001. – 176 с. – 5 экз.
2. Снежков Н.И., Смирнова В.Н., Прокофьев Г.Н. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Практикум: учеб. для вузов. – М.: МСХА, 1998. – 112 с. – 68 экз.
3. Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева Н.Г. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие. – СПб: Изд-во «Лань», 2012. – 384 с. 11 экз.
4. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учеб. пособ. для вузов. – СПб.: Лань, 2013. – 176 с. 10 экз.
5. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства./ред. Киселев Л.Ю. – СПб.: Лань, 2012. – 448 с. 10 экз.
6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства./ Шарафутдинов Г.С., Сибгатуллин Ф.С., Балакирев Н.А. и др. – СПб.: Лань, 2012. – 608 с. 10 экз.+
7. Технология производства продукции животноводства: учеб. пособие./ ред. Шарафутдинов Г.С. – Казань: Казанский ГУ, 2006. – 528 с. -10 экз.

8. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства: учеб. пособие/ Под ред. А.Ф.Кирсанова, Д.П.Хайсанова. – М.: Колос, 2000. – 208 с. – 30 экз.
9. Бессарабов Б.Ф., Бондарев Э.И., Столяр Т.А. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: Учебник для вузов/ 2-е изд., дополн.. – СПб.: Лань, 2005. – 352 с. 25 экз.
10. Костомахин Н.М. Породы крупного рогатого скота. – М.: КолосС. – 2011. – 120 с. 5 экз.
11. Сиротин В.И., Волков А.Д. Выращивание молодняка в скотоводстве. СПб.:Лань, 2007.,224 с. 5 экз.
12. Мамаев А.В., Самусенко Л.Д. Молочное дело. – СПб.: Лань, 2013. – 384 с. (нет)
13. Бекенев В.А. Технология разведения и содержания свиней. – СПб.: Лань, 2012. – 416 с. 11 экз.
14. Бессарабов Б.Ф., Крыканов А.А., Могильда Н.П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. – СПб.: Лань, 2012. – 352 с. 2 экз.
15. Штеле А.Л., Османян А.К., Афанасьев Г.Д. Яичное птицеводство. – СПб.: Лань, 2011. – 272 с. 11 экз.
16. Стрельцов В.А. Птицеводство: Учебное пособие / В.А.Стрельцов. – Брянск: Изд-во Брянской ГСХА, 2013. – 74 с.(электронный вариант)
17. Москаленко Л.П., Филинская О.В. Козоводство. – СПб.: Лань, 2012. – 272 с. 8 экз.
18. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов. – М.: КолосС, 2009. – 565 с. 10 экз.+
19. Хазиахметов Ф.С. Рациональное кормление животных. – СПб.: Лань, 2011. – 368 с. 11 экз.
20. Фаритов Т.А. Корма и кормовые добавки для животных. – СПб.: Лань, 2010. – 304 с. 2 экз.
21. ГОСТ Р 52943-2008 «Продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы пищевые. Термины и определения» Утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 июля 2008 г. № 150-ст
22. Федеральный закон № 88 о техническом регламенте на молоко и молочную

6.1.3.Журналы

- «Молочное и мясное скотоводство»
- «Главный зоотехник»
- «Зоотехния»
- «Животноводство России»
- «Птицеводство»
- «Свиноводство»
- «Овцы и козы»
- «Пчеловодство»

6.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
- Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
- Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
- Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
- Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
- Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

6.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
Офисное программное обеспечение OpenOffice
Офисное программное обеспечение LibreOffice
Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
Программа для просмотра PDF Foxit Reader
Web-браузер – Internet Explorer, Google Chrome, Yandex браузер.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа корпус 1 № 415	Переносное мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия.
Учебная аудитория для проведения практических занятий (занятий семинарского типа) корпус 1 № 415	Переносное мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия.
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций - корпус 1 № 306	оснащена информационными стендами; учебными муляжами (зерновка, корнеплоды, клубнеплоды); гербариями; образцами семян основных полевых культур; образцами видов и разновидностей зерновых злаковых культур; учебной экспозицией снопов основных видов полевых культур (с латинскими названиями).
Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации - корпус 1 аудитория №№415	Переносное мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия.
Помещения для самостоятельной работы - читальный зал научной библиотеки	15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе КонсультантПлюс, электронным учебно-методическим материалам, к электронной информационно-образовательной среде, библиотечному электронному каталогу, ресурсам ЭБС
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования - корпус 3 аудитория №303, 315	Специализированная мебель и технические средства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина: Технология производства и переработки продукции животноводства

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 38.03.01 Экономика

Профиль Экономика предприятий и организаций

Дисциплина: Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма промежуточной аттестации: зачет

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины: Технология производства и переработки продукции животноводства

направлено на формировании следующих компетенций:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1: способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Технология производства и переработки продукции животноводства»

№ раз-дела	Наименование раздела	3.	3.	3.	3.	3.	3.	У.	У.	У.	У.	У.	У.	Н.	Н.	Н.	Н.	Н.	Н.
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
1	Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве. Состояние и перспективы развития ее в России и в Брянской области в частности	+						+						+					
2	Технология производства молока	+						+						+					

3	Технология производства говядины	+						+						+					
4	Технология производства свинины	+						+						+					
5	Технология производства продукции овцеводства	+						+						+					
6	Технология производства яиц и мяса птицы и перо-пухового сырья	+						+						+					
7	Технология производства продукции пчеловодства	+						+						+					
8	Технология переработки продукции животноводства	+						+						+					

**2.3. Структура компетенций по дисциплине
«Технология производства и переработки продукции животноводства»**

ПК-1: способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
современное состояние и основные тенденции животноводства в экономике; теоретические и практические основы животноводства, производства и переработки животноводческой продукции; пути повышения качества животноводческой продукции и снижения себестоимости на всех этапах ее производства, переработки и реализации; способы сбора данных, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.	Практические занятия разделов №1-8	составлять технологические схемы производства и переработки продукции животноводства; определять потери продукции при хранении и переработке; регулировать параметры технологических процессов в границах допусков, указанных в стандартах и регламентах выполнения технологических производственных операций; анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.	Практические занятия разделов №1-8	полными знаниями по учету и систематизации информации по использованию финансовых, материальных и трудовых ресурсов при производстве и переработке животноводческой продукции, необходимых для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.	Практические занятия разделов №1-8

3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания

3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве. Состояние и перспективы развития ее в России и в Брянской области в частности	Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве. Состояние и пути развития отрасли. Продукция отраслей животноводства. Состояние и перспективы развития животноводства в России. Состояние и перспективы развития животноводства в Брянской области	ПК-1	Вопрос на зачёте №1-5
2	Технология производства молока	Молочная продуктивность коров. Состав молока и его пищевое значение. Лактация . Учет и оценка молочной продуктивности коров. Влияние различных факторов на величину молочной продуктивности и состав молока. Понятия о технологиях и технологических процессах в молочном скотоводстве. Система и способы содержания коров	ПК-1	Вопрос на зачёте №6-18
3	Технология производства говядины	Технология производства говядины в молочном и мясном скотоводстве. Типы хозяйств по производству говядины. Производство говядины на предприятиях с полным циклом производства. Производство говядины на межхозяйственной основе. Мясная продуктивность крупного рогатого скота. Способы оценки мясной продуктивности крупного рогатого скота. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота.	ПК-1	Вопрос на зачёте №19-32

4	Технология производства свинины	<p>Основные породы свиней. Хозяйственные типы свиней и особенности их экстерьера. Типы свиноводческих хозяйств: племенные, товарные, репродукторные, откормочные и с законченным циклом производства. Фермерские свиноводческие хозяйства.</p> <p>Основные организационно-технологические принципы промышленной технологии производства свинины (ритмичность, цикличность, равномерность, последовательность и т.д.)</p>	ПК-1	Вопрос на зачёте №33-47
5	Технология производства продукции овцеводства	<p>Продукция овцеводства. Факторы, влияющие на производство продукции овцеводства. Зоологическая и производственная классификация овец. Тонкорунные и полутонкорунные породы овец. Грубошерстные и полугрубошерстные породы овец. Особенности воспроизводства в овцеводстве.</p>	ПК-1	Вопрос на зачёте №48-54
6	Технология производства яиц и мяса птицы и перо-пухового сырья	<p>Характеристика продуктов птицеводства. Понятие вида, породы, породной группы и кросса сельскохозяйственной птицы. Яичные и мясные кроссы кур. Система организации племенных и промышленных хозяйств в птицеводстве. Биологические основы инкубации яиц</p>	ПК-1	Вопрос на зачёте №55-62
7	Технология производства продукции пчеловодства	<p>Продукция пчеловодства. Технология получения продуктов пчеловодства</p>	ПК-1	Вопрос на зачёте №63-64

8	Технология переработки продукции животноводства	<p>Предубойное содержание, особенности убоя крупного рогатого скота, свиней, лошадей, птицы. Оценка туш по категориям упитанности. Понятие об убойном выходе и убойной массе</p> <p>Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и сохранению его высокого качества.</p> <p>Безотходная переработка вторичных молочных продуктов (обезжиренное молоко, пахта, сыворотка, лактоза и др.), их питательная ценность и эффективность использования.</p> <p>Классификация колбасных изделий.</p> <p>Особенности технологии производства вареных колбас, сосисок, сарделек, варено-копченых, копченостей, полукопченых, сырокопченых (твердокопченых) колбасных изделий.</p> <p>Режимы и сроки хранения колбасных, копченых и соленых изделий.</p> <p>Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий.</p> <p>Государственные стандарты на продукцию</p>	ПК-1	<p>Вопрос на зачёте №65-75</p>
---	---	--	------	---------------------------------------

3.2. Критерии оценки текущего контроля знаний

Критерии оценки на зачете

<u>Результат зачета</u>	<u>Критерии оценки</u>
<u>«зачтено»</u>	<u>Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента</u>
<u>«не зачтено»</u>	<u>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины</u>

Примеры тестов по дисциплине

1. На основании какого показателя молоко при приемке разделяется на сорта:

- 1) запаха
- 2) цвета
- 3) механической загрязненности

2. Молоко считается охлажденным при следующей температуре:

- 1) 6 °С
- 2) 12 °С
- 3) 14 °С

3. Какой технологический режим влияет на интенсификацию процесса сепарирования:

- 1) скорость подачи молока
- 2) температура молока
- 3) содержание жира в молоке

4. С какого температурного режима начинается пастеризация молока:

- 1) 45 °С
- 2) 55 °С
- 3) 63 °С

5. Какой побочный продукт появляется при изготовлении масла:

- 1) сыворотка
- 2) пахта
- 3) обрат

6. Какой процент содержания жира в сладкосливочном масле:

- 1) 72,5
- 2) 65,5
- 3) 60,0

7. Какой показатель является основным для сыропригодности молока:

- 1) цвет
- 2) свертываемость
- 3) вкус

8. Охлажденным считается мясо после разделки туш, температура которого доведена до:

- 1) 0...4 °С
- 2) 4...6 °С

3) 6...8 °С

9. **Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц:**

1) -4 °С

2) -6 °С

3) -8 °С

10. **При посоле мяса, предназначенного для выработки полукопченых и варенокопченых колбас на 100 кг мяса, вносят соли:**

1) 1,7...2,9 кг

2) 3,0 кг

3) 3,5 кг

11. **Основное отличие технологии сырокопченых и полукопченых колбасных изделий заключается:**

1) в рецептуре изготовления фарша

2) техники посола

3) технологической обработке

12. **С какой целью добавляется лед или вода при куттеровании:**

1) для увеличения содержания влаги в фарше

2) для снижения температуры

3) для сохранения цвета фарша

13. **В процессе шприцевания фарша в оболочку регулируется:**

1) длина батонов

2) диаметр батонов

3) плотность набивки

14. **Колбасные изделия охлаждают до достижения температуры в центре батона:**

1) 0...15 °С

2) 5...20 °С

3) 10...25 °С

15. **При рождении живая масса телят молочного направления продуктивности составляет:**

1) 25 - 35 кг

3) 40 – 55 кг

2) 32 – 40 кг

4) 65 – 70 кг

16. **Живая масса телят при рождении, полученных от коров мясного направления продуктивности в среднем составляет:**

1) 25 - 30 кг

3) 50 – 60 кг

2) 30 – 40 кг

4) 45 – 55 кг

17. **Живая масса полновозрастных молочных коров составляет:**

1) 500 - 600 кг

4) 900 – 1000 кг

2) 350 – 450 кг

5) 300 – 450 кг

3) 750 – 900 кг

6) 450 – 550 кг

18. **Живая масса быков-производителей составляет:**

1) 500 - 600 кг

4) 750-900 кг

2) 350 – 450 кг

5) 1000-1500кг

3) 450 – 550 кг

6) 550-650кг

19. **Первое осеменение телок проводят в возрасте:**

1) 16 – 18 мес.

3) 18 - 20 мес.

2) 12 – 14 мес.

4) 24 – 26 мес.

20. Живая масса ремонтных телок молочных пород в 6-ти месячном возрасте составляет:

1) 300 кг

3) 100 кг

5) 250 кг

2) 150 кг

4) 200 кг

6) 350 кг

Таблица кодов к текстам по дисциплине «Технология производства и переработки продукции животноводства»

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>1</i>
№ задания	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>4</i>	<i>6</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>5</i>