

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет технології виробництва, переробки та робототехніки у
тваринництві**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішення Вченої ради
Вінницького національного
аграрного університету
«17» березня 2025 р.
Протокол № 9

Голова Вченої ради
_____ Григорій КАЛЕТНИК

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор
Вінницького національного
аграрного університету
_____ Віктор МАЗУР
_____ 2025 р.



ПРОГРАМА

**фахового вступного випробування
для здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю Н2 «Тваринництво»**

Програму підготували: Олена СОЛОНА к.т.н., доцент, декан факультету технології виробництва, переробки та робототехніки у тваринництві; Галина ОГОРОДНІЧУК к. с.-г.н., доцент, завідувач кафедри технології розведення, виробництва та переробки продукції дрібних тварин; Надія НОВГОРОДСЬКА к.с.-г.н., доцент кафедри біоінженерії, біо- та харчових технологій.

Рекомендовано до видання Вченою радою ВНАУ

(протокол від « 17 » березня 2025 № 9)

Схвалено науково-методичною комісією ВНАУ

(протокол від « 14 » березня 2025 № 7)

Рекомендовано до видання Вченою радою факультету ТВПтаРТТ

(протокол від « 13 » березня 2025 № 8)

Схвалено навчально-методичною комісією факультету ТВПтаРТТ

(протокол від « 12 » березня 2025 № 6)

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Мета та завдання фахового вступного випробування	5
2. Характеристика змісту програми	5
3. Вимоги до здібностей і підготовленості вступників	7
4. Порядок проведення фахового вступного випробування	7
5. Структура завдання фахового вступного випробування	7
6. Критерії оцінювання фахового вступного випробування	9
7. Рекомендована література	10
ДОДАТКИ. Зразок виконання завдання.	

ВСТУП

Освітньо-професійна програма підготовки магістра забезпечує одночасне здобуття повної вищої освіти за спеціальністю та кваліфікації спеціаліста на базі відповідної освітньо-професійної програми підготовки відповідно раніше здобутих рівнів освіти. Освітньо-професійна програма підготовки магістра реалізується в університеті.

Особи, які успішно пройшли державну атестацію, отримують документи встановленого зразка про здобуття повної вищої освіти за спеціальністю та кваліфікацією магістра технолога-дослідника з виробництва і переробки продукції тваринництва.

Освітньо-професійна програма підготовки магістра включає поглиблену фундаментальну, гуманітарну, соціально-економічну, психолого-педагогічну, спеціальну та науково-практичну підготовку.

Фахівці, які отримують ступінь магістра, можуть продовжити свою підготовку в аспірантурі, а потім - докторантурі для здобуття наукового ступеня кандидата і доктора наук.

Випускники всіх освітньо-кваліфікаційних рівнів, а також фахівці з науковими ступенями можуть займатися професійною діяльністю згідно з обраною спеціальністю або напрямом підготовки.

1. Мета та завдання фахового ступного випробування

Метою та завданням вступних випробувань здобувачів раніше рівнів вищої освіти є визначення їх знань та вмінь, які вони одержали внаслідок освоєння освітньо-професійної програми підготовки, а також визначення рівня їх спроможності засвоєння програми ступеня магістра».

Вступник зобов'язаний продемонструвати базові знання з циклів підготовки у відповідності до навчального плану.

2. Характеристика змісту програми

Програма вступних випробувань побудована у відповідності до ступеня магістра за спеціальністю Н2«Тваринництво» з урахуванням фахових базових знань та вмінь здобувачів раніше рівнів вищої освіти. Вступні білети побудовані у формі письмових тестових завдань на базі навчальних дисциплін: технологія виробництва молока, молоко і молочні продукти, технологія виробництва продукції свинарства, методика наукових досліджень, технологія переробки продуктів тваринництва, технологія кормів з основами кормо виробництва, технологія продуктів забою тварин, технологія виробництва продукції птахівництва, технологія переробки м'яса, технологія переробки молока.

Технологія кормів з основами кормовиробництва

1. Характеристика сировини, що використовується для виробництва кормового борошна.
2. Вказати мету, якої досягають плуощенням маси під час заготівлі сіна і сінажу.
3. Зберігання та контроль якості кормів.
4. Технологія силосування.
5. Корми тваринного походження.
6. Вітамінні корми та їх використання.

Технологія виробництва молока і яловичини

1. Основи вирощування та відгодівлі молодняку на м'ясо.
2. Особливості сучасних підходів до технології виробництва молока.
3. Виробництво молока влітку.
4. Формування технологічних груп корів при потоково-цеховій технології виробництва молока.
5. Виробництво яловичини в молочному скотарстві.
6. Організація відгодівлі худоби на м'ясо в молочному скотарстві.
7. Роздій корів у великих та дрібних господарствах.
8. Особливості молочного періоду вирощування ремонтних телиць.
9. Вирощування ремонтного молодняку старше 6 місячного віку.
10. Організація підготовки нетелей до отелу.
11. Умови одержання здорових телят.
12. Годівля дійних корів.
13. Технологія виробництва яловичини в молочному скотарстві.

14. Типи відгодівлі молодняку на м'ясо.
15. Шляхи підвищення молочної продуктивності.
16. Стреси і продуктивність худоби.
17. Оцінка відтворної здатності худоби.
18. Селекційно-племінна робота в скотарстві.
19. Характеристика молочних порід.
20. Породи м'ясного напрямку продуктивності.
21. Технологія спеціалізованого м'ясного скотарства.
22. Енергозберігаючі технології в скотарстві.
23. Доїння корів, первинна обробка молока та його реалізація.

Молоко і молочні продукти

1. Титрована кислотність молока, чинники, що її обумовлюють та методи визначення.
2. Склад молока і вплив на нього різних факторів.
3. Санітарно-гігієнічні умови одержання молока високої якості.
4. Вимоги до молока для виробництва сиру.
5. Загальна технологія виробництва кисломолочних продуктів.
6. Формування молочної продуктивності великої рогатої худоби в залежності від інтенсивності вирощування ремонтного молодняку.
7. Загальна технологія виробництва питного молока. Призначення окремих технологічних операцій.
8. Особливості технології виробництва молока в нинішніх умовах господарювання.
9. Первинна обробка молока, призначення і обладнання.
10. Технологія виготовлення масла.
11. Склад та властивості молочного жиру, фактори, що впливають на його вміст у молоці та методи визначення.
12. Склад та властивості молочного цукру, його роль у мікробіологічних та технологічних процесах.
13. Сепарування молока. Суть, обладнання, розрахунки.
14. Загальна технологія сичужних сирів.
15. Біохімічні та мікробіологічні основи виробництва кисломолочних продуктів.

Технологія переробки продукції тваринництва

1. Способи і методи засолювання м'яса. Засолювальні інгредієнти. Суть процесу засолювання.
2. Схема бактеріологічного дослідження консервів.
3. Фактори, що впливають на розвиток мікроорганізмів при дозріванні м'яса.
4. Технологія первинної обробки тварин.
5. Класифікація та харчова цінність субпродуктів.
6. Хімічний склад та харчова цінність м'яса.

Методика наукових досліджень

1. Організація проведення науково-господарських дослідів на с.-г. тваринах.

2. Чому потрібно мати контрольну групу тварин? Які є способи формування контрольної та дослідної груп при проведенні науково-господарських дослідів.
3. Які вимоги висуваються до годівлі, утримання дослідних тварин? Методи обліку продуктивності у піддослідних тварин.
4. Пояснити поняття: тварини-аналоги. Показники, за якими формують групи тварин за принципом пар-аналогів.
5. Яке обладнання використовується для проведення обмінних дослідів?
6. Опишіть суть і методику проведення дослідів по вивченню перетравності кормів і обміну речовин.
7. Що таке зоотехнічний експеримент? На які групи поділяють зоотехнічні досліді за характером і призначенням?
8. Тривалість проведення дослідів на різних видах тварин.
9. Які існують форми наукових робіт? Які розділи включає журнальна стаття, науковий звіт, дипломна робота.
10. Яка тривалість зрівняльного і основного періодів дослідів з вивчення перетравності поживних речовин кормів різними видами тварин
11. Що таке методика і робочий план дослідів? За якою схемою складається методика дослідів?
12. Які вимоги висуваються до тварин (велика рогата худоба, свині, коні, вівці, птиця) при формуванні дослідних груп?
13. Особливості проведення дослідів на молодняку великої рогатої худоби.
14. Як відібрати середній зразок кормів та виділень при проведенні обмінних дослідів? Яким повинен бути за масою розмір середнього зразка кормів і виділень?
15. Особливості проведення науково-господарського дослідів на коровах.
16. Яке значення біометричної обробки результатів дослідів? Назвати основні показники біометричної обробки матеріалу.
17. Які складові частини методики проведення науково-господарського дослідів?
18. Що таке вірогідність? Які існують пороги вірогідності? Як визначити вірогідність різниці між середніми арифметичними двох груп?
19. Значення і організація виробничої перевірки результатів досліджень на різних видах тварин.
20. Види наукових творів: звіт, доповідь, стаття, книга.
21. Організація науково-господарського дослідів по вивченню ефективності вирощування і відгодівлі птиці.
22. Основи бібліографії: каталоги, картотеки, словники, довідники, енциклопедії їх призначення.

Технологія виробництва продукції свинарства

1. Народногосподарське значення і основні напрямки подальшого розвитку свинарства в країні.
2. Основні біологічні ознаки свиней.
3. Відгодівельні і м'ясо-сальні якості свиней і шляхи їх поліпшення.
4. Класифікація порід свиней. Характеристика груп порід за розвитком і продуктивністю

5. Оцінка кнурів і маток за відгодівельними і м'ясними якістьми.
6. Оцінка свиней за комплексом ознак, виведення сумарного класу при бонітуванні
7. Фактори, що визначають інтенсивне виробництво свинини
8. Зоотехнічний облік у свинарстві
9. Вимоги до мікроклімату в свинарських приміщеннях
10. Молочність свиноматок і шляхи її збільшення
11. Біологічне і економічне обґрунтування різних строків відлучення поросят
12. Особливості структури раціонів для свиней різних вікових груп, фізіологічного стану і господарського призначення
13. Прижиттєва оцінка м'ясної продуктивності свиней
14. Види відгодівлі свиней
15. Оцінка кнурів і маток за відгодівельними і м'ясними якістьми
16. Структура стада і планування опоросів у господарствах різних категорій
17. Підготовка і проведення опоросів, вирівнювання гнізд
18. Специфічна дія кормів на якість свинини
19. Цикл репродукції, його тривалість, можливості скорочення при різних системах відтворення свинопоголів'я
20. Стресові фактори, їх вплив на продуктивність свиней і якість свинини. Заходи по запобіганню стресів
21. Енерго- та ресурсощадні технології у свинарстві
22. Технологічні параметри при відгодівлі: розмір груп, фронт годівлі, площа, мікроклімат

Технологія виробництва продукції птахівництва

1. Строки вирощування бройлерів та їх жива маса при забої.
2. Основні ознаки загибелі ембріонів в результаті порушення температурного і вологого режиму інкубації, повітрообміну і повертання яєць.
3. Біологічна і харчова цінність яєць.
4. Показники яєчної продуктивності та їх характеристика.
5. Фактори, які впливають на несучість курей і якість яєць.
6. Використання досягнень генетики і селекції у птахівництві.
7. Схеми технологічного процесу при незамкнутому і замкнутому циклах виробництва
8. Будова статеві системи курки. Процес утворення яйця.
9. Показники м'ясної продуктивності птиці.
10. Примусове линяння курей та його значення при виробництві харчових та інкубаційних яєць.
11. Склад і харчова цінність м'яса птиці.
12. Ознаки екстер'єру птиці, пов'язані з яйценосністю і відтворювальними якістьми курей.

13. Комплектування і призначення батьківського стада птиці.
14. Роль світлового режиму і обмеженої годівлі для регулювання статеві зрілості молодняку і його подальшої продуктивності.
15. Породи і породні групи індиків.
16. Схема технологічного процесу переробки птиці. Підготовка птиці до забою.
17. Відгодівля гусей на жирну печінку.
18. Характеристика порід курей, що використовуються для виробництва м'яса бройлерів.
19. Структура комбікормів і раціонів для птиці.
20. Перспективні види птиці.

Технологія продукції забою тварин

1. Послідовність технологічних операцій забою та переробки птиці.
2. Методи і способи оглушення тварин. Призначення і характеристика процесу оглушення
3. Забій і знекровлення птиці. Призначення і характеристика процесів.
4. Класифікація субпродуктів. Характеристика їх харчової цінності.
5. Мікроскопічне дослідження м'яса.
6. Методи і способи консервування шкур.
7. Псування м'яса, що викликається мікроорганізмами.

Технологія переробки м'яса

1. Ковбасні оболонки.
2. Пакувальні, в'язальні, копильні матеріали.
3. Підготовка сировини для ковбасного виробництва.
4. Термічна обробка ковбасних виробів.
5. Приймання, пакування та зберігання ковбасних виробів.
6. Технологія виробництва варених ковбас.
7. Технологія виробництва ліверних ковбас.
8. Технологія виробництва сирокочених ковбас.
9. Технологія виробництва напівкопчених і копчених ковбас
10. Технологія виготовлення м'ясних копченостей.
11. Вимоги до якості м'ясокопченостей.
12. Підготовка сировини для виробництва м'ясних консервів.
13. Фасування, закупорювання, стерилізація, сортування і зберігання консервів.
14. Технологія консервів м'ясних у власному соку.
15. Технологія м'ясо-рослинних консервів.
16. Характеристика тари для виробництва м'ясних консервів.
17. Вади баночних консервів.
18. Харчові тваринні жири.
19. Методи виділення жиру із жиросировини та їх характеристика.
20. Обробка шкварок, очищення жиру.
21. Виробництво кормового борошна.

- 22.Хімічний склад, харчова і біологічна цінність риби.
- 23.Способи консервування риби.
- 24.Характеристика технологічних процесів переробки риби при виготовленні рибних продуктів.
- 25.Асортимент рибних консервів, характеристика.

Технологія переробки молока

1. Технологія виробництва питного молока.
2. Процес нормалізації молока.
3. Класифікація та асортимент молока.
4. Вимоги до якості молока питного.
5. Технологія виготовлення вершків.
6. Пакування та маркування, транспортування і зберігання молока і вершків.
7. Технологія виготовлення кисломолочних продуктів.
8. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів.
9. Закваски для кисломолочних продуктів.
10. Виробництво масла вершкового способом взбивання.
11. Технологія виробництва згущених молочних консервів.
12. Технологія виготовлення сухих молочних консервів.
13. Технологія виробництва казеїну харчового.
14. Сметана. Технологія виготовлення. Характеристика закваски.
15. Сир кисломолочний. Технологія виготовлення. Вимоги до якості кисломолочного сиру.

3. Вимоги до здібностей і підготовленості вступників

Для участі у фахових вступних випробуваннях допускаються вступники, які подали відповідні документи, згідно «Правил прийому до Вінницького національного аграрного університету».

Вступне випробування проводиться з метою перевірки рівня знань, умінь та навичок особи з навчальних дисциплін за програмою вищого навчального закладу.

4. Порядок проведення фахового вступного випробування

Програма вступних випробувань побудована у відповідності до ступеня магістра спеціальності Н2 «Тваринництво» з урахуванням фахових базових знань та вмінь ступеня бакалавра. Вступні білети побудовані у формі тестових завдань на базі навчальних дисциплін: технологія виробництва молока, молоко і молочні продукти, методика наукових досліджень, технологія переробки продукції тваринництва, технологія кормів з основами кормовиробництва, конярство, технологія виробництва продукції свинарства, технологія переробки м'яса, технологія переробки молока, технологія виробництва продукції птахівництва, технологія продуктів забою тварин

5. Структура фахового вступного випробування

Завдання фахового вступного випробування із 20 тестових завдань із різних дисциплін фахової підготовки, на які слід дати відповідь у письмовій формі.

6. Критерії оцінювання фахового вступного випробування

Знання та вміння, продемонстровані вступником на вступному фаховому випробуванні незалежно від форми проведення, оцінюються за прийнятою в університеті 100-бальною шкалою (від 100 до 200 балів). Кожна правильна відповідь на поставлене запитання оцінюється у 5 балів.

Шкала оцінювання фахових вступних випробувань

Бали	Оцінка
200-170	відмінно
169-130	добре
129-100	задовільно
Менше 100	незадовільно

*Шкала оцінювання фахових вступних випробувань до 200 балів,
кожне запитання 5 балів*

7. Рекомендована література

1. Барановський Д. І. Герасимов В. І. Сокрут О. В. Свинарство: селекція, технологія. Монографія. Харків: Еспада, 2011. 248 с.
2. Берник І.М., Соломон А.М., Фаріонік Т.В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
3. Берник І.М., Фаріонік Т.В., Н.В. Новгородська. Ветеринарносанітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
4. Бесулін В.І., Гужва В.І., Куцак С.М. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці. Біла Церква. 2003. 448с.
5. Бородай В.П., Сахацький М.І., Вертійчук А.І., Мельник В.В., Пономаренко Н.П., Базиволяк С.М., Краснощок В.Г. Технологія виробництва продукції птахівництва. Вінниця: Нова Книга. 2006. 360 с.
6. Бородай В.П., Пономаренко Н.П., Похил О.М. та ін Технологія виробництва продукції птахівництва. Київ: Агросвіта, 2013. 272 с.
7. Бусенко О.Т.Т, Столюк В.Д. та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва. Київ: Аграрна освіта, 2001. 432 с.
8. Власенко В.В. Технологія виробництва ковбас та м'ясокопченостей. Вінниця, 2000. 187 с.
9. Власенко В.В., Бігун П.П., Машкін М.І. Технологія виробництва і переробки молока та молочних продуктів. Вінниця: Гіпаніс, 2000. 230 с.
10. Власенко В.В., Гаврилюк М.Д., Бандура В.М. Технологія переробки птиці. - Вінниця: «Едельвейс і К», 2008. 215 с.
11. Волощук В. М. Теоретичне обґрунтування і створення конкурентоспроможних технологій виробництва свинини. *Монографія*. Полтава: ТОВ «Фірма»Техсервіс», 2012. 350 с.
12. Гопка Б.М. Хоменко М.П., Павленко П.М. Конярство. Київ: Вища освіта, 2004. 320 с.
13. Засуха Ю.В. Нагаєвич В. М, Хоменко М. П. [та ін.] Технологія виробництва продукції свинарства. Вінниця: Нова Книга, 2006. 336 с.
14. Захаренко М.О., Засекін Д.А., Шевченко Л.В., Поляковський В.М., Михальська В.М., Соломон В.В., Димко Р.О. Гігієна тварин. Київ. ФОП Ямчинський О., 2023. 240 с.
15. Захаренко М.О., Ібатуллін І.І., Поляковський В.М., Михальська В.М., Кривенок М.Я., Чепіль Л.В. Утримання і гігієна тварин. Навчальний посібник. Київ. ФОП Ямчинський О.В., 2021. 457 с
16. Ібатуллін І.І., Мельничук Д.О., Богданов Г.О., Столярчук П.З. та ін. Годівля сільськогосподарських тварин. Вінниця: Нова книга, 2007. 616 с.
17. Ібатуллін І.І., Панасенко Ю.О., Кононенко В.К. та ін. Практикум з годівлі сільськогосподарських тварин. Київ: Вища освіта, 2003. 432 с.

18. Калетнік Г.М., Кулик М.Ф., Петриченко П.Ф. та ін. Основи перспективних технологій виробництва продукції тваринництва. Вінниця: Єнозіс, 2007. 584 с.
19. Костенко В.І. Інтенсивні методи вирощування ремонтного молодняку великої рогатої худоби : підручник. К : Видавництво Ліра-К, 2020. 188 с.
20. Лихач В.Я., Топіха В.С., Калиниченко Г. І. та ін. Технологія виробництва продукції свинарства : курс лекцій з вивчення дисципліни для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр» спеціальності 204 «ТВППТ» денної та заочної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2018. 348 с.
21. Новгородська Н.В. Корми, м'ясо, вироби із свинини. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 172 с.
22. Паладійчук О.Р. Вплив екзогенних факторів на живлення молодняку великої рогатої худоби. Вінниця: Видавництво ТОВ Друк, 2020. 144с.
23. Підприємства птахівництва. ВНТП-АПК-04.05. М. Галібаренко, О. Смірнов, В. Пасічний, Ю. Рябоконь та ін. Київ, Мінагропром України. 2005. 90 с.
24. Повод М., Бондарська О., Лихач В. та ін. Технологія виробництва продукції свинарства : навчальний посібник. Київ: Науково-методичний центр ВФПО, 2021. 356 с
25. Поліщук В.П. Бджільництво. Київ Вища школа 2001. 287 с.
26. Разанова О.П., Огороднічук Г.М., Побережець Ю.М. Ефективність використання мінеральних добавок різного походження у свинарстві та птахівництві. Монографія, 2024. 144 с.
27. Шалімов М.О. Інтенсивні технології виробництва продукції тваринництва. Одеса. 2020. 181 с
28. Рудик І.А., Буштрук М.В., Старостенко І.С. та ін. Розведення сільськогосподарських тварин: Навчальний посібник. Київ, Аграрна освіта, 2009. 339 с.
29. Рубан Ю.Д. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини. Харків: Еспада, 2002. 576 с.
30. Рябоконь Ю.О. Каталог племінних ресурсів сільськогосподарської птиці. Київ: Атмосфера, 2006. 80 с.
31. Сироватко К.М., Зотько М.О. Технологія кормів та кормових добавок: навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ, 2020. 263 с
32. Скоромна О.І., Разанова О.П., Поліщук Т.В., Берник І.М., Паладійчук О.Р. Науково обґрунтовані заходи підвищення молочної продуктивності корів та покращення якості сировини в умовах виробництва. Вінниця: Видавництво ТОВ Друк, 2020. 176 с.
33. Скоромна О.І., Кулик М.Ф. Разанова О.П., Голубенко Т.Л. Нові принципи оцінки кормів : монографія. Вінниця: ТОВ «Діло» 2024. 178 с.
34. Стапай П.В., Ткачук В.М., Чохан Г.В. Гірськокарпатське вівчарство. Навчальний посібник. Львів, 2014. 158 с.
35. Сухарльов В.О., Дерев'янко О.П. Вівчарство. Харків: Еспада, 2005. 256 с.

36. Угнівенко А.М., Костенко В.І., Чернявський Ю.І. Спеціалізоване м'ясне скотарство. Київ: Вища школа, 2006.
37. Хмельничий Л.М., Повод В.В., Бордунова О.Г. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва. Олді+. 2023. 244 с.
38. Чудак Р. А., Подолян Ю. М. Ефективність використання пробіотичної добавки у годівлі сільськогосподарської птиці. *Монографія*. Вінниця: РВВ ВНАУ, 2015. 156 с.
39. Чудак Р.А., Побережець Ю.М., Вознюк О.І. Ефективність використання фітобіотики з ехінацеї блідої у годівлі перепелів. Вінниця: Видавництво ТОВ Друк, 2020. 197 с.
40. Чудак Р. А., Подолян Ю. М. Ефективність використання пробіотичної добавки у годівлі сільськогосподарської птиці. *Монографія*. Вінниця: РВВ ВНАУ, 2015. 156 с.
41. Шалімов М.О. Інтенсивні технології виробництва продукції тваринництва. Одеса. 2020. 181 с.
42. Штомпель М. В., Вовченко Б.О. Технологія виробництва продукції вівчарства. К.: Вища освіта, 2005. 343 с.

ЗАВДАННЯ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

для здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти
за спеціальністю Н2 «Тваринництво»

Варіант № 1**1. Тестові завдання (3 тести з дисципліни „Технологія виробництва молока і яловичини”)**

1. Із наведеного переліку показників молочної продуктивності худоби зазначте три із них, що є основними:

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. кількість отелень; | 2. надій; |
| 3. вміст жиру; | 4. вміст білку. |

Запитання 2.:

.....
.....

2. Тестові завдання (4 тести з дисципліни «Технологія переробки молока»)

1. Енергетична цінність різних видів молока залежить від вмісту:

- | | |
|---------------|----------------|
| 1. жиру; | 2. білків; |
| 3. вітамінів; | 4. вуглеводів. |

.....
.....

3. Тестові завдання (2 тести з дисципліни «Технологія виробництва продукції свинарства»)

1. Способи мічення, які найчастіше використовуються в свинарстві:

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. татування; | 2. закріплення бирок; |
| 3. нумерація холодом; | 4. нумерація вищипами на вухах. |

.....

4. Тестові завдання (2 тести з дисципліни «Методика наукових досліджень»)

Запитання 1. Автором першого підручника по методиці наукових досліджень є:

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 1. Червінський М. П.; | 2. Попов І. С.; |
| 3. Пшеничний П. Д.; | 4. Богданов Є. А. |

.....

5. Тестові завдання (2 тести з дисципліни «Технологія кормів з основами кормовиробництва»)

1. Вказати мету, якої досягають плющенням маси під час заготівлі сіна і сінажу:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. прискорення подрібнення маси; | 2. скорочення терміну сушіння маси; |
| 3. поліпшення ступеня пресування; | 4. підвищення поживності. |

.....

6. Тестові завдання (2 тести з дисципліни «Технологія продуктів забою тварин»)

1. Із наведеного переліку умов зазначити ті, що враховують для встановлення знижки на живу масу під час реалізації на м'ясопереробні підприємства:

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. відстань перевезення тварин; | 2. доставка тварин поза графіком; |
| 3. вміст шлунково-кишкового тракту; | 4. наявність навалу. |

.....

7. Тестові завдання (2 тести з дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва»)

1. Із наведеного переліку порід курей вказати ті, що використовують у м'ясних кросах:

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 1. род-айленд; | 2. корніш; |
| 3. плімутрок білий; | 4. нью-Гемпшир. |

.....

8. Тестові завдання (3 тести з дисципліни «Технологія переробки м'яса »)

1. Яка температура плавлення свинячого жиру?

- | | |
|--------|--------|
| 1. 35; | 2. 38; |
| 3. 40; | 4. 42. |