

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ветеринарної медицини та тваринництва



ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова приймальної комісії

Олег СКИДАН

2025 р., протокол № 4

ПРОГРАМА

комплексного вступного випробування за фахом
при зарахуванні на навчання на основі освітнього ступеня бакалавр,
освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліст, освітнього ступеня магістр
для здобуття освітнього ступеня магістр
зі спеціальності Н2 «Тваринництво»
ОП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Програму підготували

ЛІСОГУРСЬКА Діна – в. о. завідувача кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури, кандидат сільськогосподарських наук.

ПІДДУБНА Людмила – професор кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури, доктор сільськогосподарських наук.

БОРЩЕНКО Валерій – професор кафедри біоресурсів, тваринництва та аквакультури, доктор сільськогосподарських наук.

1. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Технологія виробництва продукції тваринництва

Технологія виробництва молока. Біологія великої рогатої худоби. Організація відтворення поголів'я. Продуктивність великої рогатої худоби. Селекційно-племінна робота у скотарстві. Основи моделювання технологічних процесів у скотарстві. Технологія вирощування, оцінка і використання бугаїв. Технологія вирощування ремонтних телиць для молочних стад. Технологія виробництва молока. Технології ведення молочного і м'ясного скотарства у розвинутих країнах світу. Особливості організації технологічних процесів виробництва молока і яловичини в умовах радіоактивного забруднення. Енергозберігаючі технології у скотарстві.

Технологія виробництва яловичини. Біологія великої рогатої худоби. Біотехнологічні особливості порід великої рогатої худоби для виробництва яловичини. М'ясна продуктивність ВРХ. Склад і харчова цінність м'яса. Технологія виробництва яловичини у молочному скотарстві.

Технологія виробництва продукції свинарства. Походження та породи свиней. Теоретичні основи селекції свиней. Методи розведення свиней. Технологія виробництва свинини. Відтворення стада. Вирощування молодняку. 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. Особливості годівлі і нормування поживних речовин для с.-г. птиці. Технологія виробництва продукції птахівництва: харчових яєць, м'яса курчат-бройлерів, яєць та м'яса індиків, качок, гусей, цесарок, перепелів. Переробка продукції птахівництва.

Технологія виробництва продукції кролівництва та звірівництва. Походження кролів та їх основні біологічні особливості. Продукція кролівництва. Породи кролів. Племінна робота в кролівництві. Техніка розведення кролів. Годівля кролів. Утримання кролів. Хвороби кролів та ветеринарно-профілактичні заходи на кролефермах. Характеристика хутрових звірів. Продукція звірівництва. Генетика хутрових звірів. Племінна робота та розведення хутрових звірів. Годівля хутрових звірів. Гігієна хутрових звірів та організація звірогосподарств.

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

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

Технологія виробництва продукції бджільництва. Біологія бджолиної сім'ї. Технологія утримання бджолиних сімей і виробництва продуктів бджільництва. Кормова база бджільництва і запилення ентомофільних культур. Розведення бджіл і племінна справа в бджільництві. Хвороби і шкідники бджіл. Економіка і організація бджільницького господарства.

Конярство. Конституція, екстер'єр та інтер'єр коней. Породи та відтворення коней. Вирощування молодняку. Методи та організація племінної роботи. Використання коней в біологічній промисловості. Випробування коней як елемент селекційної роботи. Робоча, м'ясна та молочна продуктивність. Кінний спорт і туризм. Табунне і приватне конярство. Державні заходи з організації та розвитку.

2. 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. Підготовка м'ясної сировини – розбирання напівтуш, обвалювання та жилювання м'яса. Соління м'яса для виробництва ковбас, подрібнення м'яса і шпику. Приготування фаршу, його рецептура для виготовлення варених ковбас, сосисок і сарделенок, напівкопчених та сирокочених ковбас. Шприцювання і формування ковбасних виробів, осідання, обжарювання та варіння ковбас. Параметри виконання цих процесів. Обробка ковбасних виробів димом. Охолодження та висушування ковбас. Упакування і зберігання ковбасних виробів. Асортимент натуральних м'ясних продуктів, технологічна схема їх виготовлення. Підготовка і засолення сировини, копчення м'ясопродуктів, варіння солоних м'ясних продуктів, охолодження і зберігання солоних м'ясних продуктів. Технохімічний контроль процесу виготовлення ковбасних та натуральних м'ясних виробів. Оцінювання якості ковбасних виробів та солонкокопчених продуктів за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідно до чинних стандартів. Біохімічні дослідження ефективності теплової обробки. Дослідження розсолів. Гігієна зберігання і транспортування ковбас та натуральних м'ясопродуктів, їх ветеринарно-санітарна експертиза.

М'ясні напівфабрикати. Асортимент та характеристика великокускових напівфабрикатів із яловичини, свинини і баранини відповідно до вимог нормативної документації. Технологічний процес виготовлення великокускових напівфабрикатів. Схема розбирання яловичих і свинячих напівтуш і баранячих туш для виділення великокускових напівфабрикатів та їх класифікація залежно від якості м'яса. Асортимент та характеристика порційних і дрібнокускових натуральних напівфабрикатів, технологічний процес їх виготовлення. Асортимент та характеристика охолоджених і заморожених рублених напівфабрикатів, технологічний процес їх виготовлення. Характеристика та технологія виробництва м'ясного фаршу. Технологія виготовлення та характеристика пельменів. Упакування, маркування та зберігання напівфабрикатів. Технохімічний контроль процесів виготовлення м'ясних напівфабрикатів. Визначення якості готової продукції відповідно до вимог чинних стандартів.

Технологія консервного виробництва. Класифікацій консервів за видом сировини, складом, температурою термічної обробки і за призначенням. Вимо-

ги до сировини, тари і готової продукції. Маркування споживчої тари. Технологічна схема виготовлення натурально-кускових м'ясних консервів. Технологія баночних консервів. Підготовка м'ясної сировини, субпродуктів, тушок птиці і кролів до консервування: подрібнення, перемішування та соління м'ясної сировини; попередня теплова обробка сировини; підготовка тари; порціонування і закатування банок. Термообробка консервів – стерилізація, пастеризація, тиндалізація; формула та техніка стерилізації. Гігієна консервного виробництва. Зміни у м'ясі під час високотемпературного нагрівання. Сорткування, охолодження, пакування та зберігання консервів. Вади баночних консервів. Технохімічний контроль процесу виготовлення 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. Методи виділення жиру із жиросировини та їх характеристика. Технологія виробництва харчових жирів з використанням різноманітного обладнання. 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. Види сировини для виробництва технічного жиру і кормового борошна. Підготовки сировини та способи її переробки. Установки для виготовлення борошна і параметри термічної обробки сировини. Упакування і зберігання готової продукції.

Характеристика та переробка яєць домашньої птиці. Хімічний склад, 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. Оцінювання якісних показників яєць відповідно до вимог стандарту. Вади яєць. Яйця як можливе джерело інфекційних хвороб людини і тварини. Технологія виробництва яєчного порошку та меланжу. Вимоги до якості готової продукції.

Технологія переробки риби. Морфологічний і хімічний склад, харчова та біологічна цінність риби. Способи консервування риби. Характеристика технологічних процесів переробки риби під час виготовлення рибних продуктів. Умови і термін зберігання готової продукції. Дослідження риби та рибопродуктів на доброякісність. 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. Особливості одержання та зберігання секційного меду. Купажування, розпускання як спосіб поліпшення товарної якості 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. Заходи безпеки під час одержання апітоксину, його очищення, висушування та особливості зберігання.

Рекомендована література

1. Білий Л. А. Кролівництво : навч. посібник. Київ : Вища школа,

1990. 182 с.

2. Бурката В. П. Вівчарство України. Київ : Аграрна наука, 2006. 614 с.
3. Гопка Б. М., Судай В. Д., Скоцик В. Є. Нетрадиційне конярство : навч. посіб. К.: Вища освіта, 2008. 191 с.
4. Гопка Б. М., Хоменко М. П., Павленко П. М. Конярство : підручник. Київ : Вища освіта, 2004. 320 с.
5. Поліщук В. П. Бджільництво. Львів : Редакція журналу «Укр. пасічник», 2001. 296 с.
6. Приймак Г. М. Бджільництво : запитання та відповіді. К. : УААН, 2003. 600 с.
7. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці / В. І. Бесулін та ін.; за ред. В. І. Бесуліна. Біла Церква, 2003. 448 с.
8. Рубан Ю. Д., Рубан С. Ю. Технологія виробництва молока та яловичини : підруч. Харків : Еспада, 2011. 810 с.
9. Тертишний О. С., Товстик В. Ф. Рибництво з основами гідробіології : навч. посіб. Харків : Еспада, 2009. 288 с.
10. Технологія виробництва молока і яловичини : підручник / В. І. Костенко та ін. Київ : Агро освіта, 2010. 540 с.
11. Технологія виробництва продукції аквакультури : навч. посіб. / А. І. Андрющенко та ін. К., 2006. 336 с.
12. Технологія виробництва продукції кролівництва і звірівництва : підручник / В. І. Бала та ін. Вінниця : Нова Книга, 2009. 272 с.
13. Технологія виробництва продукції птахівництва : підручник / В. П. Бородай та ін. Вінниця : Нова Книга, 2006. 360 с.
14. Технологія виробництва продукції свинарства : навч. посіб. / В. В. Шуплик та ін. Кам'янець-Подільський : Видавець ПП Зволейко Д. Г., 2016. 396 с.
15. Технологія виробництва продукції свинарства : навч. посіб. / Ю. В. Засуха [та ін.]; 3-тє вид. Вінниця : Нова книга, 2010. 336 с.
16. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / Клименко М. М. та ін.; за ред. М. М. Клименка. К. : Вища освіта, 2006. 640 с.
17. Технологія молока та молочних продуктів: навчальний посібник / Власенко В. В., Головка М. П., Семко Т. В., Головка Т. М. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ, 2018. 202 с.
18. Штомпель М. В., Вовченко Б. О. Технологія виробництва продукції вівчарства : підручник. Київ : Вища освіта, 2005. 343 с.

Порядок проведення та оцінювання результатів комплексного вступного випробування за фахом

На фаховому вступному іспиті абітурієнт отримує тестове завдання, бланк результатів тестування та титульний аркуш зі штампом Приймальної комісії університету. Фаховий вступний іспит проводиться в письмовій формі або на основі індивідуальної усної співбесіди. Перед вступним іспитом представники приймальної комісії проводять інструктаж щодо порядку виконання вступ-

ного тестового завдання.

На бланку результатів абітурієнт вказує за номером тесту варіант правильної відповіді. Виправлення, декілька позначень і відсутність результату за варіантом відповіді зараховуються як невірний розв'язок тесту. Не допускаються будь-які умовні позначки на бланку результатів тестування та титульному аркуші.

Тестове завдання містить 50 питань з однією правильною відповіддю. Кожна правильна відповідь оцінюється у чотири бали. Максимально можлива кількість набраних балів після складання фахового іспиту – 200. Кількість балів необхідна для участі в конкурсі повинна дорівнювати або бути більшою за 100.

Тривалість тестування – 120 хвилин.

Зарахування для навчання до Поліського національного університету здійснюється за рейтинговою системою.