

## Tárgytematika / Course Description

### Sertésenyésztés

MÁLABBS9156

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Tempfli Károly

Félév / Semester: 2018/19/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 18/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy keretében a hallgatók elsajátítják a sertésenyésztéshez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, megismerik a sertéstartás és -takarmányozás technológiai elemeit.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A sertés domesztikációja. A sertésenyésztés fejlődése a világon és Magyarországon. A sertésenyésztés gazdasági jelentősége. A sertésciklus. Sertéstakarmányok felosztása. Malacok emésztési sajátosságai. A malacok emésztését segítő takarmány adalékanyagok ismertetése (pl. pro- és prebiotikumok, szerves savak, aromaanyagok). A sertések kor és ivar szerinti elnevezése. A sertések testének felépítése (izomzat, zsírdepók, zsigerek). A vaskiegészítés szerepe a malacoknál. Választási időpontok. Malactápszerek fontosabb alapanyagai. A malactápszerek minőségét jelző beltartalmi és egyéb mutatók. A sertések szaporodásbiológiája (ivarérés, ivarzás, párzás, vemhesség, fialás, involúció, szaporodásbiológiai zavarok) A kondíció szerepe a tenyészkocáknál. Fontosabb irányszámok (pl. éves vágósertés kibocsátás, születési alomsúly, választott malacok száma). A sertések értékmérő tulajdonságai – reprodukciós értékmérők (termékenység, szaporaság, vehemnevelő képesség, tejtermelő képesség, malacnevelő képesség). Vemhes kocák és szoptató kocák takarmányozási irányelvei. A sertések értékmérő tulajdonságai – a sertések hízekonyságát befolyásoló tényezők (növekedési erély, takarmányértékesítő képesség). A húsminőséget jellemző mutatók (szín, pH, állag, húshibák). Tenyészkocák (üres, vemhes és szoptató kocák) tartása. Egyedi és csoportos elhelyezés előnyei, hátrányai. A sertések értékmérő tulajdonságai – a sertések vágóértékét befolyásoló tényezők (hústermelő képesség, vágási veszteség, csontoshúsarány, fehéráruarány, színhúsarány, értékes húsrészek aránya). Növendék és hízősertések takarmányozási irányelvei. Régi magyar sertésfajták. Az 1. és a 2. fajtacsoport legfontosabb fajtáinak ismertetése. Malacok utónevelése. Hízősertések tartása (pl. etetési módok a sertéshizlalásban, padozatok a sertéshizlalásban). Egyéb hizlalási módok (pl. mélyalmos, szabadtartás). A 3. és 4. fajtacsoport legfontosabb fajtáinak ismertetése. Sertéshibridek. Tartási rendszerek a sertésenyésztésben (zárt, nyitott, „multi-site” rendszer). Állatjóléti szabályozások a sertéstartásban. Alapvető tartási előírások (hőmérséklet, páratartalom, ammónia, szén-dioxid, stb.). Potenciális mérgezőanyagok. A sertések vágóhídi minősítése és kereskedelmi típusai. Telepi higiéniai alapelvek. A termékminőség és az élelmiszerbiztonság szerepe a sertésenyésztésben.

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele az előadásokon való részvétel. A számonkérés szóbeli vizsgán történik. A vizsgán a személyazonosság igazolására alkalmas okmánnal (diákigazolvány vagy személyi igazolvány vagy útlevél) kell megjelenni.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Horn P., Pászthy Gy., Bene Sz. (2011): Sertésenyésztés. A TÁMOP 4.2.5 Pályázat keretében készült tankönyv. 215p.

Horn P. (szerk) (2000): Állattenyésztés 3. Sertés, nyúl, prémes állatok, hal. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 420p.

#### **Ajánlott irodalom:**

Rothschild, M.F.; Ruvinsky, A. (2011): The genetics of the pig. CABI, UK, 508p.

---