

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы животноводства»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.3: Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-4.2: Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Основы животноводства» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Животноводство как источник сырья для молочной промышленности. Народнохозяйственное значение животноводства. Оценка современного состояния и задач в области развития животноводства в стране и в крае..

2. Особенности разведения крупного рогатого скота молочного направления. Закономерности развития и роста. Влияние различных факторов на индивидуальное развитие животных. Мероприятия по предупреждению и устранению нарушений в развитии..

3. Скороспелость и сроки использования животных. Способы разведения с/х животных для получения молока. Селекция. Племенная работа. Оценка результатов племенной деятельности..

4. Интерьер, экстерьер и кондиции КРС. Признаки продуктивности животного и качество молока. Оценка влияния породных признаков на получение сырья.

5. Группы крупного рогатого скота. Разделение по краниологическим, хозяйственным и географическим признакам. Типы КРС по различию в строении черепа, по направлению продуктивности (специализации), по географической принадлежности.

6. Биологические и хозяйственные особенности КРС.. Ткани, органы и тело КРС. Кожный покров, нервная система, аппарат движения.

7. Системы, осуществляющие обмен веществ между организмом и внешней средой. Система органов пищеварения, дыхания. Мочевыделительная система.

8. Характеристика систем органов и тканей, отвечающих за синтез молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность самок КРС. Молочные железы: строение, ткани, синтез предшественников молочного жира, белка. Оценка качества производимого молока..

9. Система производства кормов и их использование в животноводстве. Рационы кормления. Фураж, белки (в том числе растительные), жиры, энергетические составляющие, витамины, минералы.

10. Корма растительного и животного происхождения, кормосмеси. Корма растительного и животного происхождения, комбикорма, синтетические препараты, пищевые отходы, минеральные корма, биологически активные добавки.

11. Общая потребность КРС в обменной энергии. Нормы потребности животных в различных веществах (протеин, клетчатка и др.). Поддерживающий уровень кормления. Структура рационов..

12. Молочное скотоводство. Получение доброкачественного молока КРС. Оценка качества производимого сырья..

13. Козоводство. Получение доброкачественного молока коз. Мероприятия по предупреждению получения низкокачественного молока..

14. Овцеводство. Получение доброкачественного молока и мяса. оценка качества проведения каждого этапа технологического процесса..

15. Мясное скотоводство. Получение доброкачественного мяса. Оценка качества..

16. Способы содержания коров.. Организация доения и первичная обработка молока.

Особенности технологии доения..

17. Технологические особенности молока коров различных пород.. Физико-химические показатели. оценка результатов проведения технологических операций по полученным результатам..

18. Гигиена молочного скота.. Гигиенические требования к факторам внешней среды..

19. Болезни и меры их предупреждения.. Заболевания и их профилактика. Гигиена при обслуживании больных коров.

20. Состав и свойства молока других видов животных. Молоко коз, верблюдов, кобыл. Оценка качества..

21. Технологические особенности мяса КРС. Состав мяса животных разных пород. Особенности технологических операций во время переработки..

22. Технологические особенности мяса свиней. Особенности мяса животных разных пород.

23. Технологические особенности мяса МРС. Мясо МРС. особенности переработки..

24. Технологические особенности мяса птицы. Виды птицы и особенности мясного сырья. Оценка качества сырья..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина