

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.11.2023 06:55:07

Уникальный программный ключ:

43ba42f5de9a4165b0fcb9ac98a79108031227a81ad1207bce4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.08 Основы животноводства

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра

продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик: канд. ветеринар. наук, доцент

Н.В. Стрельчик

Омск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	7
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины по разделам	7
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	9
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	9
3.2. Условия получения зачёта	9
4. Лекционные занятия	10
5. Практические и лабораторные занятия по дисциплине и подготовка обучающегося к ним	11
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	12
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	15
8.1. Рекомендации по оформлению реферата	15
8.1.1. Шкала и критерии оценивания	16
8.2. Рекомендации по выполнению контрольной работы	16
8.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	17
8.3.1. Шкала и критерии оценивания	17
9. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	17
9.1. Текущий контроль успеваемости	18
10. Промежуточная (семестровая) аттестация обучающихся	20
10.1. Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины	22
10.3.1. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	24
10.3.2. Шкала и критерии оценивания	27
11. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	28
Приложение 1 Форма титульного листа реферата	30
Приложение 2 Результаты проверки реферата	31

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины – формирование знаний об основах технологии ведения животноводства, о факторах, влияющих на мясную продуктивность, технологические свойства и качество мяса, об особенностях конституции и экстерьера животных разных направлений продуктивности;

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление:

- о технологиях производства продукции животноводства;
- о технологиях заготовки кормов и подготовке их к скармливанию;
- об условиях получения высококачественного мяса

знать:

- основные породы сельскохозяйственных животных разных направлений продуктивности;
- закономерности формирования у животных мясной продуктивности;
- о влиянии кормления и кормов на количество и качество животноводческой продукции;

уметь использовать (владеть):

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-5 _{ПК-1} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	- требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; - требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; - требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	- соблюдать порядок использования мяса, полученного от коров из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	- использования современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения;

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий		
				Оценки сформированности компетенций					
				Не зачтено	Зачтено				
				Характеристика сформированности компетенции					
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания									
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-5 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	Не знает требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	Имеет общее представление о требованиях безопасности к мясу, установленных действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования; Твердо знает требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования; Показывает глубокие и прочные знания требований безопасности к мясу, установленных действующими нормативными документами; требований к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требований к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;				Контрольная работа, собеседование, заключительный тест, лабораторные работы, реферат
		Наличие умений	Умеет соблюдать порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	Не умеет соблюдать порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	Допускает ошибки при определении порядка использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека; Не допускает существенных неточностей при определении порядка использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;				

			ологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	Свободно определяет порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки использования современных методов контроля и анализа;	Не имеет навыков использования современных методов контроля и анализа;	Имеет навыки использования некоторых методов контроля и анализа продуктов животного происхождения; В состоянии продемонстрировать навыки использования большинства современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения; Имеет навыки использования современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения;	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудовое время, час	
	семестр, курс*	
	очная	заочная форма
	5 сем.	3 курс
1. Аудиторные занятия, всего	66	12
- лекции	20	2
- практические занятия (включая семинары)	24	4
- лабораторные работы	10	-
- консультации	12	6
2. Внеаудиторная академическая работа	42	92
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	20	30
Выполнение и сдача индивидуального задания в виде**		
- реферата	20	
- контрольной работы		30
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	8	48
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	6	4
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях , проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	6	10
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины		4
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	108
	Зачетные единицы	3
<i>Примечание:</i>		
* – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения;		
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.:		

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учеб- ной работы, час.							формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		общая	Аудиторная работа				ВАРС				
			всего	лекции	занятия		консультации	всего			Фиксированные ви- ды
					практические (всех форм)	лабораторные					
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	Введение	5	5	2	-	-	3	-	-	Кон- троль- ная работа	ПК - 1
	1.1. Состояние животноводства в стране и основные этапы его развития										
	1.2 Животноводство как источник сырья для пищевой промышлен- ности										
2	Конституция, экстерьер, рост и развитие сельскохозяйствен- ных животных	23	13	2	8	-	3	10		Кон- троль- ная работа	ПК - 1
	2.1. Понятие о конституции и экс- терьере крупного рогатого скота										
	2.2 Понятие о росте и развитии животных. о физиологической и										

	хозяйственной скороспелости животных										
3	Организация кормовой базы. Корма для сельскохозяйственных животных	31	19	4	12	-	3	12	-	Контрольная работа	ПК - 1
	3.1. Понятие о кормлении сельскохозяйственных животных, о переваривании, всасывании и усвоении питательных веществ										
	3.2. Классификация кормов.										
	3.3. Химический состав кормов.										
	3.4. Подготовка основных видов кормов к скармливанию. Вредные и ядовитые корма, их влияние на состав и технологические свойства мяса										

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По шести разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа студентов (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи студентам при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студента в форме зачёта.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа студента в соответствии с планом-графиком; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных студентом занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения курса, студенту предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной и учебно-методической литературы по всем разделам (см. п.11)..

3.2 Условия получения зачёта

Зачет выставляется обучающемуся согласно Положению о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ», выполнившему в полном объеме все перечисленные в п. 2-3. требования к учебной работе, прошедшему все виды контроля с положительной оценкой.

В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, студенту могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№	раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
				Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Введение:	1) Народнохозяйственное значение животноводства. 2) Состояние животноводства в стране и в Омской области. 3) Перспективы развития животноводства в стране и в	2	0,3	Лекция - дискуссия

		Омской области.				
2	2	Тема: Конституция, экстерьер, рост и развитие животных.	2	0,3		
		1) Понятие о конституции и экстерьере крупного рогатого скота.				
		2) Особенности конституции и экстерьера в связи с направлением продуктивности животных.				
		3) Понятие о росте и развитии животных. Основные закономерности роста и развития.				
		4) Понятие о физиологической и хозяйственной скороспелости животных. Сроки хозяйственного использования животных.				
		5) Понятие об отборе и подборе и их роль в повышении молочной продуктивности.				
3	3-4	Тема: Организация кормовой базы. Корма для сельскохозяйственных животных.	4	0,4		
		1) Классификация кормов.				
		2) Химический состав кормов.				
		3) Факторы, влияющие на переваримость кормов, на количество и доброкачественность молока.				
		4) Вредные и ядовитые корма, влияющие на химический состав, вкусовые качества и технологические свойства молока.				
4	5-6	Тема: Скотоводство.	4	0,4	Лекция - дискуссия	
		1) Основные виды продуктивности крупного рогатого скота.				
		2) Техника разведения скота.				
		3) Кормление, содержание скота и уход за ним				
		4) Откорм с к о т а.				
			5) Производство мяса на промышленной основе			
	7-8	Тема: Свиноводство.	4	0,4		
		1) Биологические особенности свиней.				
		2) Хозяйственные типы свиней и особенности их экстерьера.				
		3) Кормление и содержание с в и н е й.				
			4) Откорм с в и н е й			
	9-10	Тема: П т и ц е в о д с т в о.	4	0,2		
		1) Организация промышленного птицеводства.				
		2) Яичная и мясная продуктивность птицы.				
		3) Технология промышленного производства яиц.				
		4) Технология производства мяса п т и цы.				
Общая трудоёмкость лекционного курса			20	2	x	
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час	
- очная форма обучения		20	- очная форма обучения		6	
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2	
Примечания:						
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.						
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2						

5. Практические и лабораторные занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь заня- тия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
2	1-2	Тема: Экстерьер и конституция сельскохозяйственных животных	4	-	работа в малых группах	УЗ СРС

	3-4	Тема: Рост и развитие сельскохозяйственных животных	4	-		УЗ СРС
3	5-6	Тема: Оценка питательности кормов по химическому составу	4	-		УЗ СРС
	7-8	Тема: Классификация кормов. Грубые и зерновые корма	4	-		УЗ СРС
	9-10	Тема: Сочные корма и корма животного происхождения	4	-		УЗ СРС
4	11-12	Тема: Элементы системы нормированного кормления. Потребность в питательных веществах	4	4	работа в малых группах	УЗ СРС
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения		24	- очная форма обучения			
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

Лабораторные занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 5.

Подготовка студентов к лабораторным занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса.

Таблица 5 - Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)				Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	Применяемые интерактивные формы обучения*
				очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4	1	1	Тема: Особенности анатомического строения сельскохозяйственных животных	2	-	+	-	-
4	2-3	2	Тема: Физиологические особенности сельскохозяйственных животных	4	-	+	-	-
4	4	3	Тема: Кормление крупного рогатого скота	2	-	+	-	-
4	5	4	Тема: Учет и оценка мясной продуктивности	2	-	+	-	-
Итого ЛР		4	Общая трудоёмкость ЛР	10	-			
Примечания:								

- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6
- обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1 и 2

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Раздел 1. Введение

Краткое содержание

При изучении темы «Состояние животноводства в стране и основные этапы его развития» необходимо рассмотреть основные отрасли животноводства в России и в Омской области, динамику численности поголовья животных в нашей стране за последние 80–100 лет, уяснить значение животноводства для пищевой, легкой промышленности. Важно знать ведущие хозяйства Омской области, численность и структуру поголовья в них. Необходимо иметь представление о племзаводах и племрепродукторах, знать их значение и современное состояние.

Обратите внимание на динамику производства в России отдельных видов молочной продукции, проанализируйте уровень производства молока по регионам РФ. Рассмотрите, предлагаемые в рекомендуемых источниках литературы, пути увеличения производства молока и мяса крупного рогатого скота.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие отрасли животноводства вам известны?
2. Какие отрасли животноводства в России и в Омской области являются основными?
3. С помощью каких рычагов можно повысить рентабельность производства продукции животноводства?
4. Какова динамика численности сельскохозяйственных животных в России за последние 100 лет и с чем это связано?
5. Каковы количественные показатели продуктивности сельскохозяйственных животных в Омской области?
6. В чем заключается значение животноводства для пищевой, легкой промышленности?

Учебная литература

Основная учебная литература

Стрельчик Н.В. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока: учеб. пособие / Н. В. Стрельчик; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2009. - 251 с.

Дополнительная учебная литература.

Свидинский А.А. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока: учеб. пособие / А. А. Свидинский [и др.]; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Вариант-Омск, 2005. - 224 с.

Федорова Н. В. Продовольственное обеспечение населения региона и проблемы эффективности сельского хозяйства и потребительской кооперации [Электронный ресурс] : монография / Н. В. Федорова, В. Г. Федоров. - Дашков и К, 2011. - 204 с.

Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа: Животноводство России http://www.zsr.ru/jr_frames.html, Молочное и мясное скотоводство <http://www.skotovodstvo.com/>

Раздел 2. Конституция, экстерьер, рост и развитие сельскохозяйственных животных

Краткое содержание

Изучение данного раздела следует начать с ознакомления с понятиями конституция, экстерьер, интерьер, кондиция, стати. Необходимо рассмотреть типы конституции (грубая, нежная, плотная (сухая), рыхлая (сырая)) и особенности её у скота разных направлений продуктивности. Обратите внимание на особенности экстерьера в связи с направлением продуктивности животных. Ознакомьтесь с проведением оценки животных по экстерьеру и конституции.

Также, ознакомьтесь с понятиями рост, развитие животных. Изучите общие закономерности развития животных и факторы, влияющие на их индивидуальное развитие. Обратите внимание на понятия физиологическая и хозяйственная зрелость, в чём заключается разница? Отметьте сроки хозяйственного использования животных.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Что такое конституция сельскохозяйственных животных? Чем она обусловлена?
2. Что такое экстерьер сельскохозяйственных животных?
3. Какие основные стати крупного рогатого скота Вы знаете?
4. Какова связь экстерьера и конституции животных с направлением их продуктивности? Приведите примеры по разным видам животных.
5. Какие Вы знаете методы оценки животных по экстерьеру?
6. Чем характеризуются рост и развитие сельскохозяйственных животных?
7. В чём заключается сущность закона Чирвинского – Малигонова?
8. Какие формы недоразвития Вы знаете?

Учебная литература

Основная учебная литература

Стрельчик Н.В. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока: учеб. пособие / Н. В. Стрельчик; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2009. - 251 с.

Дополнительная учебная литература.

Боев В. И. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Боев, Т. В. Аль-Кейси, К. П. Девин. - М: КолосС, 2008.

Свидинский А.А. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока: учеб. пособие/ А. А. Свидинский [и др.]; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Вариант-Омск, 2005. - 224 с.

Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных : Учеб. пособие для вузов / В. Ф. Вракин, М. В. Сидорова, В. П. Панов, Л. Я. Иванова. - М. : Колос, 2001. - 272 с.

Раздел 3. Организация кормовой базы. Корма для сельскохозяйственных животных

Краткое содержание

Изучение данного раздела следует начать с ознакомления с понятиями корм, кормление, переваривание, всасывание, анаболизм, катаболизм. Рассмотрите процесс пищеварения у животных с однокамерным желудком, а также особенности пищеварения у жвачных животных. Переваримость питательных веществ выражают в виде коэффициента *п е р е в а р и м о с т и*, под которым понимают отношение (в процентах) переваримого питательного вещества к принятому в корме. Обратите внимание на факторы, влияющие на переваримость корма. Ознакомьтесь с комплексной оценкой питательности кормов (энергетическая питательность, протеиновая, углеводная, липидная минеральная, витаминная).

Далее следует ознакомиться с классификацией кормов. Подробно изучите *корма растительного происхождения*, которые по химическому составу делят на две большие группы: *объёмистые* и *концентрированные*. Объёмистые корма, в свою очередь, подразделяют на *грубые* и *сочные корма*. Концентрированные корма подразделяют на *углеводистые* и *протеиновые*.

К *грубым кормам* относят сено, солому, полосу, мякину и др. Для них характерно наличие большого количества клетчатки, необходимой для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта сельскохозяйственных животных (особенно жвачных животных и лошадей).

К *сочным кормам* относят траву, корнеклубнеплоды, сенаж, силос, а к «*водянистым*» - свежий и кислый жом, барду, мезгу, плодовые выжимки, пивную дробину. Сочные корма отличаются высоким содержанием влаги (свыше 40%).

Концентрированными кормами считаются такие корма, которые содержат в 1 кг свыше 0,5 кг переваримых питательных веществ (свыше 0,65 корм. ед., не более 19% клетчатки и до 40% воды).

Также, изучите корма животного и микробиологического происхождения, минеральные корма и продукты химического синтеза, отходы пищевой промышленности.

Рассмотрите химический состав кормов и физиологическое значение питательных веществ.

При изучении темы «Подготовка основных видов кормов к скармливанию. Вредные и ядовитые корма, их влияние на состав и технологические свойства молока» оформите в рабочей тетради таблицу, содержащую информацию о том, какие корма оказывают влияние на качество молока, сливок, на консистенцию молочного жира. Обратите внимание на способы подготовки кормов к скармливанию: измельчение, запаривание, химическая обработка и др.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие основные питательные вещества входят в состав корма (схема анализа кормов)?
2. Какова роль белков, жиров и углеводов в организме животных?
3. Какое значение имеют макро- и микроэлементы для обмена веществ?
4. Каково физиологическое действие витаминов?
5. Как происходит пищеварение у животных с однокамерным желудком?
6. Каковы особенности строения желудка жвачных животных?
7. Что понимают под коэффициентом переваримости и какие факторы влияют на переваримость кормов?

8. Что входит в понятие комплексной оценки кормов и рационов?

Учебная литература

Основная учебная литература

Стрельчик Н.В. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока: учеб. пособие / Н. В. Стрельчик; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2009. - 251 с.

Боев В. И. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Боев, Т. В. Аль-Кейси, К. П. Девин. - М: КолосС, 2008.

Дополнительная учебная литература.

Свидинский А.А. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока: учеб. пособие / А. А. Свидинский [и др.]; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Вариант-Омск, 2005. - 224 с.

Свидинский А.А. Корма и технологии производства молока и говядины: учеб. пособие для вузов / А. А. Свидинский, В. С. Тараканов; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2004. - 182 с.

Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных : Учеб. пособие для вузов / В. Ф. Вракин, М. В. Сидорова, В. П. Панов, Л. Я. Иванова. - М. : Колос, 2001. - 272 с.

Раздел 4. Отдельные отрасли животноводства

Краткое содержание

Изучение данного раздела следует начать с ознакомления с вопросами воспроизводства стада крупного рогатого скота. Необходимо уяснить понятия: биологический цикл коровы, сервис-период, лактация, сухостойный период, запуск, стельность. Обратите внимание на время наступления полового созревания у тёлочек и бычков, понятия половая охота и половой цикл, яловость. Подробно рассмотрите структуру стада крупного рогатого скота.

Далее ознакомьтесь со способами содержания дойных коров, используемыми в практике скотоводства (привязный и беспривязный); принципами нормированного кормления коров по периодам производственного цикла. Особое внимание уделите кормлению коров в сухостойный период и при раздое. Также рассмотрите особенности кормления молочных коров в летнее и зимнее время.

Впоследствии изучите особенности выращивания ремонтного молодняка. В процессе выращивания ремонтного молодняка выделяют пять основных технологических периодов: выращивание в профилакториях-телятниках (до 10 дней), молочный (с 10 до 180-дневного возраста), интенсивного роста и полового созревания (180-450 дней), физиологического созревания (450-540 дней), подготовки нетелей к отёлу. Обратите внимание на потребность телят в питательных веществах в разные периоды развития, на технологии их выращивания.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

2. Что понимают под структурой стада?
3. Какие способы осеменения сельскохозяйственных животных Вы знаете?
4. Что понимают под сервис-периодом и межотельным периодом?
5. Что является основной причиной выбраковки коров?
6. Какие основные технологические периоды выделяют в процессе выращивания ремонтного молодняка?
7. Как правильно организовать подготовку нетелей к отёлу?
8. Какова цель, приёмы и продолжительность раздоя коров?
9. От чего зависит потребность лактирующей коровы в питательных веществах?
10. Каким образом организовано содержание и кормление молочных коров в летний пастбищный период?

Учебная литература

Основная учебная литература

Стрельчик Н.В. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока: учеб. пособие / Н. В. Стрельчик; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2009. - 251 с.

Боев В. И. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. И. Боев, Т. В. Аль-Кейси, К. П. Девин. - М: КолосС, 2008.

Дополнительная учебная литература.

Свидинский А.А. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока: учеб. пособие / А. А. Свидинский [и др.]; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Вариант-Омск, 2005. - 224 с.

Свидинский А.А. Корма и технологии производства молока и говядины: учеб. пособие для вузов / А. А. Свидинский, В. С. Тараканов; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2004. - 182 с.

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оцен-

ки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Формой рубежного контроля является контрольная работа. Рубежный контроль состоит из трёх вопросов: 1, 2 - теоретические вопросы из курса лекций и практических работ; 3 - практические вопросы по лекционному и практическому материалу.

Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы рубежного контроля

- оценку «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, самостоятельно ответивший на вопросы, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.
- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно ответивший на вопросы.
- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы, самостоятельно выполнивший задания, однако допустивший некоторые погрешности при ответе на вопросы.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебного материала, не выполнившего задания, допустившему принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию рефератов

По теме «Понятие о породе. Классификация пород. Основные породы крупного рогатого скота молочного, мясного и комбинированного направлений продуктивности», относящейся к 4 разделу и тесно соприкасающейся с вопросами 2 раздела студенты готовят реферат.

По каждой породе крупного рогатого скота необходимо найти следующие данные: возникновение породы, район ее распространения, хозяйственно-полезные признаки породы (масса, удой, содержание жира в молоке, экстерьер и масть) и перспективы дальнейшего развития.

Обратить внимание на роль ученых в создании новых и совершенствовании существующих пород скота.

При аттестации студента по итогам его работы над рефератом, преподавателем используются критерии оценки качества процесса подготовки реферата, критерии оценки содержания реферата, критерии оценки оформления реферата, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания реферата:
 - степень раскрытия темы;
 - самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
 - глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
 - качество анализа объекта и предмета исследования;
 - проработка литературы при написании реферата.
2. Критерии оценки оформления реферата:
 - логика и стиль изложения;
 - структура и содержание введения и заключения;
 - объем и качество выполнения иллюстративного материала;
 - качество ссылок;
 - качество списка литературы;
 - общий уровень грамотности изложения.
3. Критерии оценки качества подготовки реферата:
 - способность работать самостоятельно;
 - способность творчески и инициативно решать задачи;
 - способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;
 - способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию;
5. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:
 - способность и умение публичного выступления с докладом;
 - способность грамотно отвечать на вопросы;

Примерный перечень тем рефератов

1. Основные породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности: голландская, голштино-фризская, чёрно-пёстрая, красная степная, холмогорская, ярославская, айрширская, джерсейская и др.

2. Породы двойной продуктивности: швицкая, симментальская, сычёвская, костромская, лебединская, бестужевская, красная тамбовская, красная горбатовская, серая украинская.

3. Породы мясного направления: шортгорнская, герефордская, калмыцкая, казахская белоголовая, шароле, лимузинская, кианская.

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

- оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада;
- оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов
- оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

7.2 Рекомендации для студентов заочной формы обучения по выполнению контрольной работы

Контрольная работа является одним из обязательных видов заданий, предлагаемых студентам заочного отделения, осваивающим образовательную программу высшего образования. Цель контрольной работы – сформировать умение пользоваться научной и методической литературой, самостоятельно анализировать ее, излагать изученный материал в письменном виде.

В процессе написания контрольной работы должны быть решены следующие задачи:

- расширение и систематизация теоретических знаний;
- развитие способности правильно и грамотно излагать свои мысли;
- установление уровня знаний студентов;
- выявление умения применять теоретические знания для решения отдельных вопросов;
- формирование умения правильно оформлять работу;
- выявление комплекса источников научной литературы по теме работы, проведение его изучения;
- обобщение собранного материала и аргументированная формулировка самостоятельных выводов по теме работы.

Контрольная работа является итогом самостоятельной теоретической подготовки обучающегося. Она представляет собой краткое изложение материала всех разделов дисциплины. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины содержатся в пункте 7 данных Методических указаний.

Конспект необходимо иметь на занятиях во время экзаменационной сессии. Он поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал, и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к аудиторным занятиям. Обязательно следует запоминать специальную терминологию.

С целью выяснения самостоятельности выполнения работы и глубины усвоения материала преподаватель проводит защиту контрольной работы. Форма защиты контрольной работы устная (собеседование).

Общие требования к оформлению контрольной работы

Контрольная работа должна быть написана от руки в тетради. Страницы должны быть пронумерованы и иметь поля не менее двух сантиметров для замечаний преподавателя. Текст работы должен быть написан научным стилем с соблюдением всех правил орфографии, синтаксиса, пунктуации. Для него должны быть присущи логика, объективность, точность, ясность, и вместе с тем, краткость изложения. В работе обязательно должны быть представлены рисунки (строение бактериальной клетки, плесневых грибов, дрожжей, расположение жгутиков у бактерий, основные формы бактерий), таблицы и схемы (схема строения бактериофага, классификация молочнокислых бактерий, гнилостных) и т.д., что способствует закреплению данного учебного материала.

Список литературы

Список литературы должен включать библиографическое описание *действительно использованных* при написании контрольной работы источников.

Если в работе использовались материалы из сети Интернет, то необходимо ссылаться не только на автора, название его статьи, но и на сайт, где размещена эта информация.

Список литературы контрольной работы должен содержать не менее 5 источников, подтвержденных соответствующими сносками.

Список литературы является необходимым элементом оформления контрольной работы. При оформлении списка литературы необходимо руководствоваться ГОСТом Р 7.0.5 - 2008, введенным в действие с 1 января 2009 года.

В списке литературы перед фамилией автора или названием работы ставится порядковый номер арабскими цифрами с точкой. После фамилии ставятся инициалы автора, затем заглавие книги (как указано на титульном листе) и выходные данные: место издания, название издательства (без кавычек), год издания (без слова «год») и количественная характеристика (объем в страницах). Каж-

дый литературный источник начинается с красной строки. Нумерация списка литературы - сплошная от первого до последнего названия.

7.2.1 Шкала и критерии оценки индивидуальных результатов выполнения контрольной работы

– оценка «зачтено» по контрольной работе присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, на собеседовании показано владение предметом, логика и последовательность изложения материала;

– оценка «не зачтено» по работе выставляется, если студент не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, несамостоятельность изложения материала, небрежное оформление работы;

7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Выращивание ремонтного молодняка крупного рогатого скота»

1. Кормление и содержание ремонтных телок в молочный период;
2. Кормление и содержание ремонтных телок старше 6 месяцев;
3. Кормление и содержание племенных бычков.
4. Особенности выращивания ремонтных телок в специализированных хозяйствах.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Отбор мясного скота»

1. Критерии отбора мясного скота;

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Ветеринарно-санитарные требования к содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными»

1. Требования к устройству и оборудованию помещений и территории молочных ферм;
2. Ветеринарно-санитарные требования к содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Правила личной гигиены работников ферм»

1. Требования, предъявляемые к работникам молочных ферм.

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

7.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

Максимальную отметку студент получает, если: обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Четвёрку получает студент, если: неполно (не менее 70 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; даёт правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Тройку студент получает, если: неполно (не менее 50 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении допущена 1 существенная ошибка; знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировки понятий; излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Двойку студент получает, если: неполно (менее 50 % от полного) изложено задание; при изложении были допущены существенные ошибки.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Вопросы для входного контроля

Вопрос №1

Кислотность свежесвыдоенного коровьего молока составляет, °Т:

1. 9-13;
2. 21-23;
3. 16-18;
4. 23-26;

Вопрос №2

Расположите фазы развития вторичной микрофлоры в порядке их смены:

1. молочнокислых бактерий;
2. смешанной микрофлоры;
3. бактерицидная;
4. дрожжей и плесеней;

Вопрос №3

Сырое молоко после дойки должно в течение 2 часов быть профильтровано и охлаждено до температуры, °С:

1. 0;
2. 2;
3. 2–6;
4. 6-8;
5. 8-10;

Вопрос №4

Пастеризация молока проводится с целью:

1. уничтожения спорообразующих форм микробов
2. уничтожения вегетативных форм микробов, разрушения ферментов сырого молока
3. уничтожения неспорообразующих патогенных микроорганизмов

Вопрос №5

Общие микробиологические показатели безопасности и качества молока – сырья, подлежащие контролю при приёмке молока:

1. степень чистоты, сычужно – бродильная проба;
2. соматические клетки, КМАФАнМ, ингибирующие вещества;
3. кислотность, плотность, температура замерзания;

Вопрос №6

Установите соответствие между возбудителем и вызываемым им заболеванием:

1. Staphylococcus aureus	А. зооантропонозное заболевание;
2. Vibrio cholerae	Б. кишечная инфекция
3. Mycobacterium tuberculosis	В. пищевой токсикоз;
	Г пищевая токсикоинфекция

Вопрос №7

Коровье молоко содержит следующие белки:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЁХ ВАРИАНТОВ

1. казеин;
2. миозин;
3. α-лактальбумин;
4. актин;
5. коллаген;
6. β-лактоглобулин;

Вопрос №8

Укажите микроорганизмов, вызывающих порок молока «прогорклый вкус»:

1. гнилостные бактерии
2. кишечные палочки
3. липолитические микроорганизмы
4. молочнокислые бактерии
5. маслянокислые бактерии

Вопрос №9

Бактерицидная фаза молока обусловлена присутствием 3-х факторов:

1. соматических клеток
2. нормальных антител
3. эритроцитов
4. лейкоцитов
5. молочнокислых бактерий
6. лизоцима

Вопрос №10

Прибор для определения кислотности молока:

1. ареометр;
2. вискозиметр;
3. потенциометр;
4. жиросмер;
5. рефрактометр;

Вопрос №11

Вещества, губительно действующие на микроорганизмов, называют:

1. пробиотиками

2. антисептиками;
3. инсектицидами
4. фагоцитами

Вопрос №12

Секрет молочной железы, вырабатываемый после отела для усиленного кормления теленка в первые дни жизни.....

Вопрос №13

При заболевании животных маститом:

1. значительно изменяется физико-химический состав молока: понижается кислотность, уменьшается количество альбумина, увеличивается количество лейкоцитов и соматических клеток
2. химический состав молока не подвергается существенным изменениям
3. резко уменьшается содержание лактозы, жира, увеличивается содержание белка, кислотность понижается, молоко приобретает мыльный и солёный привкусы, зеленовато-жёлтый цвет

Вопрос №14

Сухой остаток молока составляет, %

1. 8-9;
2. 11-13;
3. менее 8;
4. 15-18;

Вопрос №15

Косвенный метод определения общей бактериальной обсеменённости молока:

1. фосфатазная проба;
2. тест на оксидазу;
3. тест на каталазу;
4. редуктазная проба;

Вопрос №16

При гидролизе лактоза распадается на:

1. глюкозу и маннозу;
2. глюкозу и галактозу;
3. галактозу и фруктозу;
4. глюкозу и фруктозу;

Вопрос №17

Пищевые токсикозы (интоксикации) вызывают:

1. шигеллы, холерный вибрион, сальмонеллы
2. патогенные стафилококки и стрептококки, возбудитель ботулизма и токсигенные грибы
3. бактерии рода Протеус, кишечные палочки, клостридии
4. флюоресцирующая, синегнойная и чудесная палочки

Вопрос №18

Физические свойства молока:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЁХ ВАРИАНТОВ

1. цвет;
2. термоустойчивость;
3. плотность;

4. кислотность;
5. консистенция;
6. сычужная свёртываемость;
7. электропроводность;

Вопрос №19

Инфекционные болезни, возбудители которых передаются через пищу, называются:

1. трансмиссивными;
2. аэрогенными;
- 3. алиментарными;**
4. почвенными;
5. половыми;

Вопрос №20

Самыми распространенными санитарно-показательными микроорганизмами являются:

1. бактерии рода Протеус
2. сульфитредуцирующие клостридии
3. стафилококки
4. бактерии группы кишечной палочки
5. энтерококки

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 100% правильных ответов.
- оценка «не зачтено» - получено менее 61% правильных ответов.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к лабораторным занятиям

В процессе подготовки к занятию студент изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет тезисный конспект.

Тема 1. Особенности анатомического строения сельскохозяйственных животных

1. Опишите систему органов движения сельскохозяйственных животных.
2. Каковы особенности строения скелета птицы?
3. Назовите поверхностные группы мышц крупного рогатого скота.

Тема 2. Физиологические особенности сельскохозяйственных животных

1. Опишите систему кровообращения млекопитающих.
2. Опишите строение органов дыхания сельскохозяйственных животных.
3. Назовите особенности строения желудочно-кишечного тракта жвачных животных.

Тема 3. Кормление крупного рогатого скота

1. Отличается ли структура рационов в районах с достаточным увлажнением почв и хорошей обеспеченностью сенокосами и пастбищами от структуры пригородных районов?
2. Назовите основные компоненты рационов в летний и в зимний стойловый периоды.
3. От чего зависит количество объемистых кормов в рационе в зимний период?
4. Каковы особенности кормления лактирующих коров?
5. Каковы особенности кормления стельных сухостойных коров и нетелей?
6. Какие показатели учитываются при составлении рациона для стельных сухостойных коров?

Тема 4. Учет и оценка мясной продуктивности

1. Факторы, влияющие на объемы и эффективность производства говядины.
2. Мясная продуктивность, показатели ее оценки и методика их расчета.
3. Морфологический состав туши. Как изменяются показатели мясной продуктивности на протяжении жизни животного? Чем это обусловлено?
4. Химический состав говядины и ее пищевое значение.
5. Какие факторы оказывают влияние на улучшение и ухудшение качества мяса? Привести примеры.
6. Способы определения упитанности крупного рогатого скота. Признаки, характеризующие категории упитанности животных?
7. Охарактеризовать категории упитанности животных.
8. На каких местах прощупывание жира на теле животного характеризует его как хорошо или плохо упитанного?
9. Технология откорма крупного рогатого скота.
10. Породы мясного направления продуктивности, их характеристика и распространение.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам лабораторных занятий

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификации.

ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим занятиям

Тема 1. Экстерьер и конституция сельскохозяйственных животных

1. Каким образом осуществляется экстерьерная оценка животных?
2. Какие основные стати коровы вы знаете?
3. Какие измерительные инструменты для взятия промеров животного вы знаете?
4. Как произвести основные промеры крупного рогатого скота?
5. Для чего рассчитывают индексы телосложения животных?
6. Какие индексы телосложения животных вы знаете?

Тема 2. Рост и развитие сельскохозяйственных животных

1. Чем характеризуются рост и развитие животных?
2. Какие формулы можно использовать для вычисления абсолютного, среднесуточного и относительного прироста живой массы телочек?
3. Для чего рассчитывают показатели весового и линейного роста животных?
4. В каких единицах выражают абсолютный, среднесуточный и относительный прирост живой массы?

Тема 3. Оценка питательности кормов по химическому составу. Переваримость питательных веществ кормов и рационов

1. По каким показателям учитывают питательность кормов и рационов?
2. Дайте характеристику химическому составу кормов.
3. Дайте определение переваримости корма.
4. Как рассчитать коэффициент переваримости?
5. Факторы, влияющие на переваримость корма.

Тема 4. Классификация кормов. Грубые и зерновые корма

1. Понятие о корме. Классификация кормов.
2. Охарактеризуйте сено в зависимости от ботанического состава и условий произрастания трав.
3. Какова роль грубых кормов в питании жвачных животных?
4. Охарактеризуйте корм, являющийся основными источниками энергии и протеина для животных.

Тема 5. Сочные корма и корма животного происхождения

1. Дайте характеристику сочным кормам.
2. Охарактеризуйте химический состав и питательность сочных кормов.
3. Назовите корма животного происхождения, которые используются в корм животным и птице.
4. Дайте характеристику кормам животного происхождения.

Тема 6. Элементы системы нормированного кормления. Потребность в питательных веществах

1. Перечислить основные понятия нормированного кормления сельскохозяйственных животных.
2. От чего зависит название типов кормления?
3. Охарактеризовать типы кормления сельскохозяйственных животных.
4. От чего зависит потребность лактирующих коров в питательных веществах?
5. Как изменяется потребность в питательных веществах лактирующих коров в зависимости от среднесуточного удоя?

8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Знает теоретические основы лабораторных исследований.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Не знает теоретических основ лабораторных исследований

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
9.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

10. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

10.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме. Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.

4. Время на выполнение теста – 30 минут

5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Основы животноводства»
Для обучающихся направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
ФИО _____ группа _____
Дата _____

Вариант № 1

1. Для грубых кормов характерно наличие большого количества клетчатки, необходимой для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта сельскохозяйственных животных
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ГРУБЫХ КОРМОВ

1. сено
2. солома
3. сенаж
4. корнеклубнеплоды
5. зерна злаков
6. отруби

2. Тип кормления при котором корове на 1 кг молока дают менее 100 г концентратов:

1. объёмистый
2. малоконцентратный
3. полуконцентратный
4. концентратный

3. Корм, содержащий наибольшее количество клетчатки:

1. сено
2. овёс
3. зерно кукурузы
4. корнеклубнеплоды
5. мясо-костная мука

4. Содержание воды в кормах различно

УПОРЯДОЧЬТЕ ВИДЫ КОРМОВ ПО СОДЕРЖАНИЮ ВОДЫ НАЧИНАЯ С МИНИМАЛЬНОГО

1. жом, барда
2. сено, солома
3. сенаж, зеленые корма, силос
4. корнеплоды
5. зерно, семена, мучнистые корма

5. Предком крупного рогатого скота является:

1. тур
2. бизон
3. зубр
4. буйвол
5. муфлон

6. Животное, имеющее однокамерный желудок:

1. лошадь
2. корова
3. коза
4. курица
5. верблюд

7. Животное, молоко которого имеет самую высокую жирность:

1. корова
2. коза
3. буйволица
4. кобылица
5. крольчиха

8. Установите соответствие между видами сельскохозяйственных животных и породами

- | | |
|-----------|--|
| 1. козы | 1. голландская, чёрно-пёстрая, красная степная |
| 2. коровы | 2. зааненская, альпийская, тоггенбургская |
| 3. овцы | 3. крупная белая, ландрас, латвийская |
| | 4. романовская, грозненская, цигайская |

9. Запрещается использовать в пищу и скормливать животным молоко (оно подлежит уничтожению в течение 30 мин. после удоя) если оно получено от коров, больных.....

1. туберкулезом
2. бруцеллезом
3. лейкозом
4. сибирской язвой

10. Молоко, полученное от коров, реагирующих при исследовании на туберкулез:

1. подлежит обеззараживанию путем переработки на топленое масло-сырец или кипячением
2. подлежит обеззараживанию непосредственно в хозяйстве путем пастеризации при температуре 90°C в течение 5 мин или при 85°C в течение 30 мин
3. сырым вывозят на молокозавод

11. Порядок использования молока от коров положительно реагирующих на бруцеллез:

1. обеззараживают кипячением или переработкой на топленое масло-сырец
2. сырым вывозят на молокоперерабатывающее предприятие
3. обеззараживают при температуре 70°C град. С в течение 30 минут или при температуре 85-90°C град. С в течение 20 секунд

12. Молодняк, используемый для пополнения основного стада (коров, быков-производителей):

1. ремонтный
2. племенной
3. пользовательный
4. сверхремонтный

13. Концентрированными кормами считаются такие корма, которые содержат в 1 кг свыше 0,5 кг переваримых питательных веществ

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ КОРМОВ

1. жмыхи
2. зерна злаков
3. сено
4. солома
5. сенаж
6. корнеклубнеплоды

14. Породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЁХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. голландская
2. черно-пестрая
3. симментальская
4. красная степная
5. казахская белоголовая
6. герефордская

15. Процесс выращивания ремонтного молодняка состоит из пяти основных технологических периодов

УПОРЯДОЧЬТЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПЕРИОДЫ, НАЧИНАЯ С САМОГО РАННЕГО

1. подготовки нетелей к отёлу
2. молочный
3. интенсивного роста и полового созревания
4. физиологического созревания
5. выращивание в профилакториях-телятниках

16. Прекращение доения коровы перед отёлом называется.....

17. Гормон, играющий важную роль в поддержании секреции молока:

1. окситоцин
2. инсулин
3. соматотропин
4. вазопрессин

18. Средняя продолжительность сухостойного периода, дней:

1. 45
2. 80
3. 10
4. 20

19. Корма, положительно влияющие на жирность молока:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. подсолнечный жмых
2. бобовое сено
3. брюква
4. турнепс
5. жом

20. Годовой цикл воспроизводства коровы

УСТАНОВИТЕ СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУ ПЕРИОДОМ ЦИКЛА И ЕГО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ В ДНЯХ

Сервис-период	65-80
Стельность	305-320
Лактация	285
Сухостойный период	45-60
	350-365

21. Санитарная обработка молочного оборудования выполняется путем последовательного проведения следующих операций:

УСТАНОВИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

1. кислотная обработка для удаления "молочного камня";
2. циркуляционная промывка горячим (60 ± 5 °C) раствором моющего средства для удаления белково-жировой пленки;
3. дезинфекция для уничтожения патогенной микрофлоры и снижения бактериальной загрязненности;
4. предварительное ополаскивание проточной теплой (30 ± 5 °C) водой для удаления остатков молока;
5. заключительное ополаскивание водопроводной водой для удаления остатков моющего и дезинфицирующего растворов.

22. Компонент молока менее других подверженный изменениям под влиянием внешних и внутренних факторов:

1. лактоза
2. жир
3. белок
4. витамин А

23. Стандартным методом определения жира в молоке является:

1. кислотный;
2. экстракционный;
3. рефрактометрический;
4. формольного титрования;

24. Общероссийская базисная норма массовой доли жира молока, %:

1. 4,0;
2. 3,3;
3. 3,4;
4. 3,5;
5. 3,6;
6. 3,0

25. Идентификационные признаки состава и свойств коровьего молока:

1. цвет белый с голубоватым оттенком; содержание лактозы 6,4 %, жира – 1,7 %, белка – 2,0 %;
2. цвет белый с желтоватым оттенком; содержание лактозы 4,8 %, жира – 3,8 %, белка – 3,2 %;
3. белый цвет без желтого оттенка; содержание лактозы 4,9 %, жира – 4,0 %, белка – 3,5 %;

26. Продолжительность лактации у овец, мес.:

1. 10;
2. 4-5;
3. 6-7;
4. 2;

27. В сыром коровьем молоке согласно ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» массовая доля белка должна быть не менее, %:

1. 2,0;
2. 3,0;
3. 2,8;
4. 3,6;

28. Молоко, полученное от животных, подвергавшихся лечению антибиотиками (внутримышечное введение пенициллина, тетрациклина, неомицина), запрещается использовать для пищевых целей в течение:

1. 48 часов;
2. 5 суток;
3. 12 часов;
4. 3 суток;
5. 6 часов;

29. Для производства продуктов переработки молока допускается использование сырого молока:

1. полученного в течение первых 7 дней после отёла животных;
2. без каких-либо добавлений или извлечений из него каких-либо веществ;
3. находящихся на карантине животных;
4. в течение 5 дней до дня запуска животных;
5. подвергнутого первичной обработке после дойки;
6. от здоровых сельскохозяйственных животных;

30. Ингибирующими веществами в молоке могут являться:

1. дезмол;
2. сода;
3. витамины;
4. гормоны;
5. антибиотики

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

11. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Чикалёв, А. И. Основы животноводства : учебник / А. И. Чикалёв, Ю. А. Юлдашбаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1739-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168743 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Боев, В. И. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока / Боев В. И. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0698-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206983.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168488 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ
Сарычев, Н. Г. Животноводство с основами общей зоогигиены : учебное пособие / Н. Г. Сарычев, В. В. Кравец, Л. Л. Чернов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-5286-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139277 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Стрельчик, Н.В. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. – 251 с. - ISBN 978-5-89764-291-5	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : Де-Ли принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ

Форма титульного листа реферата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет **наименование**

Кафедра **наименование**

Направление – (**код**) «(**наименование**)»

Реферат

по дисциплине **наименование**

на тему: _____

Выполнил(а): ст. _____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания реферата				
3	Оценка оформления реферата				
4	Оценка качества подготовки реферата				
5	Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности обучающегося при подготовке реферата				
Общие выводы и замечания по реферату					
Реферат принят с оценкой:					
		(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины					
		(подпись)		И.О. Фамилия	
Обучающийся					
		(подпись)		И.О. Фамилия	