

## Б1.В.ДВ.6.2 Приготовление кормов из нетрадиционного сырья

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Приготовление кормов из нетрадиционного сырья» является освоение студентами теоретических и практических знаний по составлению сбалансированных рационов по питательным веществам, на основе существующих норм потребности животных различных половозрастных групп в обменной энергии, органических веществах, аминокислотах, макро- и микроэлементах, витаминах и других биологически активных веществах.

**Задачами дисциплины** является изучение:

— формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, по определению питательности кормовых средств, используемых для кормления животных; освоить методы подготовки кормов к скармливанию, правила и нормы скармливания. От студента требуется умение оценки доброкачественности кормов, знание технологий заготовки и их хранения, величину кормовой дачи животным разных видов, возраста и продуктивности.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<b>знать:</b> современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции <b>уметь:</b> использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции <b>владеть: навыками</b> использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>знать:</b> современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>уметь:</b> применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>владеть: навыками</b> применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Приготовление кормов из нетрадиционного сырья» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

#### **4. Разделы дисциплины**

##### **Раздел I. Основные виды продукции комбикормовых предприятий**

Тема 1. Роль комбикормов в интенсификации животноводства.

Тема 2. Производство и использование комбикормов и кормовых добавок.

##### **Раздел II. Состав и питательная ценность кормов**

Тема 1. Оценка питательности кормов.

Тема 2. Виды питательных веществ.

Тема 3. Признаки неполноценности кормления животных.

Тема 4. Оценка влияния биологически активных веществ на продуктивность животных.

##### **Раздел III. Виды основного сырья для производства комбикормов, кормосмесей и их характеристика**

Тема 1. Зерновое сырье и способы его обработки.

Тема 2. Сырье перерабатывающих отраслей.

Тема 3. Кормовые продукты микробиологической промышленности.

Тема 4. Корма животного происхождения.

Тема 5. Перспективы использования других источников сырья для комбикормов.

##### **Раздел IV. Состав и рецептура комбикормов, премиксов, БВД, БВМД, ЗЦМ и регенерированного молока, контроль качества готовой продукции**

Тема 1. Состав и рецептура комбикормов и премиксов.

Тема 2. Кормовые добавки и их характеристика.

Тема 3. Заменители цельного молока.

Тема 4. Схемы контроля качества.

Тема 5. Средства контроля качества на комбикормовых предприятиях.

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

1. Контактная работа 63 (24) часов, в том числе:

лекции – 18 (6) часов, практических занятий – 36 (12) часов.

2. Самостоятельная работа 45 (84) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.