

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Е.А. Никонова, доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.04.01 Технология производства и переработки продукции овцеводства

**Цель освоения дисциплины:** «Б1.В.ДВ.04.01 Технология производства и переработки продукции овцеводства» являются: изучение биологических и хозяйственных особенностей овец, теоретических и практических основ разведения и селекции, кормления, содержания и технологии производства и переработки продукции овцеводства и обеспечивать постоянное улучшение племенных качеств животных и увеличение производства шерсти, пуха, баранины, овечьего молока, овчин и другой продукции отрасли.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Этап 1: источники знания и приемы работы с ними	Этап 1: организовать правильную технологию производства продукции овцеводства и выращивания молодняка	Этап 1: владеть методами информационных технологий;
	Этап 2: проблемы производства и переработки продукции овцеводства, пути дальнейшего развития отрасли	Этап 2: совершенствовать технологии производства продукции овцеводства и выращивания молодняка	Этап 2: владеть опытом самостоятельного изучения новейших достижений науки.
ПК-4 готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: значение овцеводства для народного хозяйства и место среди отраслей продуктивного животноводств, технологии производства и переработки продукции овцеводства	Этап 1: владеть методами изучения основных технологических процессов в овцеводстве;	Этап 1: основными технологическими принципами производства мяса, шерсти и молока овец
	Этап 2: важнейшие	Этап 2: владеть методикой	Этап 2: самостоятельно

	биологические особенности (видовые) овец, их рациональное использование в технологии овцеводства.	реализации технологии производства продукции овцеводства.	принимать решения, владеть рациональными приемами производства продукции овцеводства.
ПК-20 способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Этап 1: технологию производство овцеводческой продукции, современные технологии производства продукции овцеводства и выращивания молодняка	Этап 1: уметь применять знания о биологических особенностях, видовых особенностях при проведении научного исследования;	Этап 1: владеть методикой исследований конституционных экстерьерных и поведенческих свойств овец;
	Этап 2: особенности технологических систем ведения овцеводства в разных природно-экономических регионах страны и по сезонам года (воспроизводство стада, кормление и содержание овец разных половозрастных групп).	Этап 2: уметь применять современные методы научных исследований в области производства и переработки продукции овцеводства.	Этап 2: владеть методикой создания новых и совершенствования существующих пород овец.

## 2. Содержание дисциплины:

### Раздел 1. Происхождение и биологические особенности овец.

**Тема 1.** Современное состояние и основные тенденции в овцеводстве

**Тема 2.** Происхождение и биологические особенности овец

**Тема 3.** Конституция, экстерьер и интерьер овец

**Тема 4.** Породы овец

### Раздел 2. Шерстная продуктивность овец.

**Тема 5.** Понятие о шерсти. Формирование шерстной продуктивности

**Тема 6.** Классификация отечественной шерсти. Группы и виды шерсти

**Тема 7.** Организация стрижки овец. Факторы влияющие на шерстную продуктивность

**Тема 8.** меховые, шубные и кожевенные овчины

**Тема 9.** Смушковая продукция овец

**Раздел 3. Мясная, молочная и прочая продуктивность овец**

**Тема 10.** Показатели мясной продуктивности овец

**Тема 11.** Молочная продуктивность овец

**Тема 12.** Побочная продукция овцеводства

**Раздел 4. Технология производства продукции овцеводства**

**Тема 13** Племенная работа в овцеводстве

**Тема 14.** Методы разведения овец

**Тема 15.** Организация и техника разведения овец

**Тема 16.** Корма, кормление и содержание овец

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**