

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**Автор** В.И. Косилов, профессор

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.03.01 Разведение и селекция мясного скота

### **Цель освоения дисциплины:**

- формирование знаний и умений по отбору, подбору, выращиванию и использованию животных;
- изучение закономерностей наследования признаков;
- изучение методов разведения мясного скота.

### **1. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК- 5 способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли	Этап 1 особенности онтогенеза скота мясных пород, закономерности роста и развития  Этап 2 методы разведения мясного скота, роль наследственности и условий внешней среды в формировании мясных качеств	Этап 1: проводить оценку экстерьера мясного скота  Этап 2: организовать отбор и подбор животных, определять классность мясного скота разных половозрастных групп по результатам бонитировки	Этап 1: приемами оценки племенной ценности скота мясных пород , методами анализа результатов оценки животных, правилами заполнения документов и ведения первичного зоотехнического и племенного учета  Этап 2: основами разведения мясного скота

### **2. Содержание дисциплины:**

#### **Раздел 1. Рост и развитие мясного скота**

**Тема 1.** Происхождение, эволюция и доместикационные изменения крупного рогатого скота

**Тема 2.** Закономерности роста и развития мясного скота

**Тема 3.** Учет роста и развития

**Тема 4.** Закономерности роста и развития

**Тема 5** Влияние различных факторов на рост и развитие

**Раздел 2. Формирование мясной продуктивности**

**Тема 6.** Влияние природно-климатических факторов на формирование мясности, экстерьерных и интерьерных особенностей скота

**Тема 7** Методы учета и оценки мясной продуктивности

**Тема 8.** Хозяйственно-биологические особенности мясного скота

**Раздел 3.** Конституция, экстерьер и интерьер мясного скота

**Тема 9.** Классификация и характеристика типов конституции мясного скота

**Тема 10.** Конституционально-экстерьерные и интерьерные особенности мясного скота

**Тема 11.** Экстерьерные особенности мясного скота

**Тема 12.** Требования к статьям, пороки и недостатки экстерьера

**Тема 13.** Мерные инструменты, основные промеры мясного скота

**Тема 14.** Описание, оценка и взятие промеров у мясного скота

**Тема 15.** Расчет индексов телосложения, построение диаграмм и экстерьерного профиля

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 8 ЗЕ.**