

## АНОТАЦІЯ

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Виробництво, зберігання та контроль якості кормів та кормових добавок</b>
<b>Викладач</b>	Чернявський Олександр Олександрович кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології кормів, кормових добавок і годівлі тварин
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	2 курс, 3 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ФК 3. Здатність використовувати знання з основних технологій заготівлі, виробництва та зберігання кормів для формування кормової бази підприємства.</p> <p>Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь: обирати раціональні технології заготівлі, виробництва та зберігання кормів (знати зміни, що проходять при заготівлі, зберіганні кормів і підготовці їх до згодовування; знати прогресивні методи і технології виробництва та зберігання кормових засобів; вміти впроваджувати на виробництві раціональні технології заготівлі та зберігання кормів)</p>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Навчальна дисципліна «Виробництво, зберігання та контроль якості кормів та кормових добавок» базується на знаннях таких дисциплін, як «Хімія», «Фізіологія с.-г. тварин», «Морфологія сільськогосподарських тварин», «Біохімія у тваринництві», «Мікробіологія у тваринництві» вивчених на 1-му курсі.
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися Теми аудиторних занять</b>	55 студентів

### **Теми лекцій**

1. Історія розвитку науки та загальні питання зберігання і контролю якості кормів. Біологічні та екологічні особливості кормових рослин
2. Конвеєрне виробництво кормів
3. Технології виробництва та зберігання коренеплодів
4. Технології виробництва та зберігання бульбоплодів
5. Технології виробництва та зберігання силосу
6. Технології виробництва та зберігання сінажу
7. Технології виробництва та зберігання сіна і трав'яного борошна
8. Технології виробництва та зберігання жому, відходів борошномельного, круп'яного та олійно-екстракційного виробництв
9. Технології виробництва та зберігання зернових кормів. Аналіз корму і оцінка його за хімічним складом
10. Характеристика та класифікація комбикормів. Технологія виготовлення і зберігання комбикормів.
11. Технології виробництва та зберігання кормів тваринного походження/
12. Аналіз корму і оцінка його за хімічним складом
13. Класифікація кормових добавок.
14. Світові тенденції щодо застосування кормів мікробіологічного синтезу

### **Теми практичних занять**

1. Особливості ботанічного складу бобових багаторічних трав.
2. Особливості ботанічного складу злакових багаторічних трав.
3. Складання травосумішок
4. Розробка агротехніки вирощування багаторічних трав
5. Ботанічна та морфологічна характеристика коренеплодів. Агротехніка вирощування.
6. Ботанічна та морфологічна характеристика картоплі. Агротехніка вирощування.
7. Оцінка якості кормів.
8. Оцінка якості зелених кормів.
9. Оцінка якості силосу.
10. Оцінка якості сінажу.
11. Оцінка якості сіна.
12. Оцінка якості соломи.
13. Оцінка якості коренебульбоплодів і баштанних культур.
14. Оцінка якості зернових кормів.
15. Оцінка якості залишків олійно екстракційного та відходів борошномельного виробництва.
16. Оцінка якості кормів тваринного походження.
17. Оцінка якості комбикормів та кормових добавок.
18. Зоотехнічний аналіз, як спосіб оцінки хімічного складу і якості кормів. Визначення початкової води. Визначення

<b>Мова викладання</b>	вмісту гігроскопічної води. Визначення загальної кількості води. Визначення “сирої” золи. 19.Визначення “сирого” протеїну за К’ельдалем. 20. Визначення “сирого” жиру за Соклетом. 21.Визначення “сирої” клітковини за Геннебергом і Штоманом (прискорений метод).  Українська.
------------------------	--