

Аннотация рабочей программы дисциплины
«ЛАБОРАТОРНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ»

ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ освоения дисциплины "Лабораторные методы исследования в животноводстве" является готовность к применению диагностических клинико-лабораторных методов исследований и интерпретации их результатов.

ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ :

- знакомство с организацией деятельности клинико-диагностических лабораторий, правилами охраны труда при работе с лабораторным оборудованием;
- знакомство с преаналитическими и аналитическими технологиями лабораторных исследований;
- знакомство с принципами работы и правилами эксплуатации лабораторного оборудования;
- умение выполнять наиболее распространенные лабораторные исследования;
- умение оценить клиническую значимость результатов лабораторных исследований;
- понимание и использование методов клинической лабораторной и биохимической диагностики при исследовании различных биологических объектов.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕМА 1 Методы проведения лабораторных исследований в животноводстве

- 1 Основные этапы проведения научно-исследовательской работы.
2. Лабораторные методы проведения научно-хозяйственных опытов.
3. Эксперимент как метод исследования, зоотехнический эксперимент исследования. производственных процессов.
4. Виды ветеринарных и зоотехнических методов лабораторных исследований. Число вариантов, повторность и повторение, количество животных.
5. Формы учета лабораторных исследований.

ТЕМА 2 Методы исследования качества молока

1. Виды молока, используемые для питания человека
2. Правила отбора средних проб и органолептическая оценка молока.
3. Метод определения чистоты молока (ГОСТ 8218–89) и редуцтазной пробы (ГОСТ 53430–2009)
4. Оценка физических свойств молока.
5. Метод определения термоустойчивости и чистоты молока
- 6 Физические свойства молока.
7. Определение химического состава молока различных видов сельскохозяйственных животных
8. Технологические свойства молока

9. Составление жирового баланса, анализ продуктов сепарирования.

ТЕМА 3 Общие понятия о ценности и методы оценка качества мяса

1. Виды мяса, используемые в пищу человека
2. Факторы, влияющие на состав и качество мяса
3. Методы определения свежести мяса
4. Правила отбора средних проб и органолептическая оценка мяса
4. Оценка физико - химических свойств мяса
5. Лабораторные методы определения свежести мяса..

ТЕМА 4 Методы определения состава и качества молочных продуктов.

1. Виды молочных продуктов, полученные из молока сельскохозяйственных животных.
2. Гравиметрические методы определение влаги и сухого вещества (ГОСТ 3626) в молочных продуктах
3. Определение химического состава и кислотности сгущенного молока, сыра и брынзы
4. Определение химического состава и кислотности сливочного масла
5. Определение белковых фракций в молоке методом формального титрования

ТЕМА 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

1. Значение и состав пчелиного меда.
2. Требования, предъявляемые к качеству меда
3. Способы определения натуральности и качества меда

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ – 3 зачетные единицы.

ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ – Зачет.