



Республиканское унитарное предприятие  
«ИНФОРМАЦИОННО-ВЫЧИСЛИТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР  
МИНИСТЕРСТВА ФИНАНСОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ»

220004, г. Минск, ул. Кальварийская, 17  
тел. (017) 294 77 16 , тел./факс (017) 294 72 82  
р/с № BY16AKBB30122009290696000000  
Минское областное управление № 500  
ОАО «АСБ Беларусбанк» БИК АКВВВУ2Х  
УНП 100049849 ОКПО 02322050  
e-mail: lit@ivcmf.by

исх. № 13-16/28 от 05.02.2020

Учреждения образования  
(по списку)

О книге «Технологии производства  
и переработки продукции животноводства.  
Практикум»

В I квартале 2020 года планируется к выпуску учебное пособие «Технологии производства и переработки продукции животноводства. Практикум» авторов М.В.Шалака, А.Г.Марусича, С.Н.Почкиной, М.И.Муравьевой.

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов и учебных программ по специальностям «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», «Финансы и кредит»; имеет гриф «Допущено Министерством образования Республики Беларусь в качестве учебного пособия для студентов учреждений высшего образования по направлению специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит в агропромышленном комплексе».

Цель учебного пособия – формирование у студентов практических навыков по технологическим особенностям производства продукции в различных отраслях животноводства в рамках лабораторных и самостоятельных работ.

Учебное пособие содержит предисловие, 14 тем занятий, приложения, список литературы. Представлены примеры типовых заданий, упражнения и вопросы для самостоятельной подготовки. Четко сформулированы задачи и упражнения, даны качественные определения и иллюстративный материал. Изложен практический материал, характеризующий технологии производства животноводческой продукции. Освещены особенности кормления сельскохозяйственных животных и технологии кормов. Представлены технологии убоя и переработки продукции.

В целом в учебном пособии отражены все аспекты современного состояния отраслей животноводства в Республике Беларусь. Приведены методы оценки экстерьера и конституции, учета роста и развития, продуктивных качеств сельскохозяйственных животных, классификация, состав, питательная ценность кормов. Дана методика отбора проб и оценки органолептических, физических свойств молока, санитарно-гигиенических показателей, химического состава молока. Рассмотрены особенности ветеринарного клеймения и товароведческой маркировки мяса. Изучаются требования к животноводческой продукции при продаже на перерабатывающие предприятия.

Предназначено для студентов учреждений высшего образования по направлению специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит в агропромышленном комплексе». Будет полезно руководителям и специалистам АПК.

Просим Вас определиться с необходимым количеством издания «Технологии производства и переработки продукции животноводства. Практикум» и выслать заказ на соответствующее количество экземпляров с гарантией их оплаты в адрес Информационно-вычислительного центра Министерства финансов Республики Беларусь (220004, г. Минск, ул. Кальварийская, 17, тел/факс 294 77 16, тел. 294 72 82).

Начальник управления  
издательско - полиграфической  
деятельности УП «ИВЦ Минфина»

В.П. Башилов

## СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие

Занятие 1. Экстерьер и конституция сельскохозяйственных животных. Учет роста и развития ...

Занятие 2. Способы мечения животных. Производственный учет в животноводстве.

Занятие 3. Учет и оценка молочной продуктивности сельскохозяйственных животных

Занятие 4. Учет и оценка мясной продуктивности сельскохозяйственных животных.

Занятие 5. Учет и оценка продуктивных качеств сельскохозяйственной птицы.

Занятие 6. Корма для сельскохозяйственных животных. Классификация, состав, питательная ценность. Понятие о нормированном кормлении.

Занятие 7. Отбор проб и оценка органолептических и физических свойств молока.

Занятие 8. Санитарно-гигиенические показатели молока.

Занятие 9. Определение качественных показателей состава молока

Занятие 10. Контроль натуральности молока, расчеты при производстве и переработке молока, требования СТБ к коровьему молоку.

Занятие 11. Санитарно-гигиенические показатели мяса

Занятие 12. Определение выхода продуктов убоя скота и птицы.

Приложения .

Литература .