

《养牛工》

图书基本信息

书名：《养牛工》

13位ISBN编号：9787504568151

10位ISBN编号：7504568155

出版时间：2007-12

出版社：中国劳动

作者：本社

页数：215

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《养牛工》

前言

为满足各级培训、鉴定部门和广大劳动者的需要，劳动和社会保障部教材办公室、中国劳动社会保障出版社在总结以往教材编写经验的基础上，联合新疆生产建设兵团劳动和社会保障局、兵团农业局和兵团职业技能鉴定中心，依据国家职业标准和企业对各类技能人才的需求，研发了农业类系列职业技能培训鉴定教材，涉及农艺工、果树工、蔬菜工、牧草工、农作物植保员、家畜饲养工、家禽饲养工、农机修理工、拖拉机驾驶员、联合收割机驾驶员、白酒酿造工、乳品检验员、沼气生产工、制油工、制粉工等职业和工种。新教材除了满足地方、行业、产业需求外，也具有全国通用性。这套教材力求体现以下主要特点：

在编写原则上，突出以职业能力为核心。教材编写贯穿“以职业标准为依据，以企业需求为导向，以职业能力为核心”的理念，依据国家职业标准，结合企业实际，反映岗位要求，突出新知识、新技术、新工艺、新方法，注重职业能力培养。凡是职业岗位工作中要求掌握的知识和技能，均作详细介绍。

在使用功能上，注重服务于培训和鉴定。根据职业发展的实际情况和培训需求，教材力求体现职业培训的规律，反映职业技能鉴定考核的基本要求，满足培训对象参加各级各类鉴定考试的需要。

在编写模式上，采用分级模块化编写。纵向上，教材按照国家职业资格等级编写，各等级合理衔接、步步提升，为技能人才培养搭建科学的阶梯型培训架构。横向上，教材按照职业功能分模块展开，安排足量、适用的内容，贴近生产实际，贴近培训对象需要，贴近市场需求。

《养牛工》

内容概要

《养牛工》以《国家职业标准——家畜饲养工》为依据，结合新疆生产建设兵团养牛技术实际进行编写。教材从职业能力培养的角度出发，力求体现职业培训的规律，满足职业技能培训与鉴定考核的需要。本教材在编写中贯穿“以职业标准为依据，以企业需求为导向，以职业能力为核心”的理念，采用了模块化的编写方式。全书分为初级、中级、高级三部分，每个部分又包括若干单元，按照三个级别循序渐进地介绍了家畜饲养工——养牛工应掌握的专业知识和操作技能。其主要内容包括：奶牛、肉牛的品种介绍，饲料的加工调制，饲喂技术，不同生产阶段的管理，牛舍环境控制，牛疫病预防，牛奶的收集与保管，无公害畜产品的生产等。三个级别的每一单元内容在涵盖职业技能鉴定考核基本要求的基础上，详细介绍了本职业岗位工作中要求掌握的最新实用知识和技术。

为便于读者迅速抓住重点、提高学习效率，教材中还精心设置了“培训目标”栏目，提出了每一节中应掌握的重点、难点。另外，在每单元后附有单元测试题及答案，供读者巩固、检验学习效果时参考使用。

本教材可用于家畜饲养工——养牛工职业技能培训与鉴定考核教材，也可作为各级各类培训机构、职业技术学校教学用书，也适用于自学养牛饲养技术或从事家畜饲养工作的人员学习、参考。

《养牛工》

书籍目录

第一部分 初级养牛工 第1单元 牛的饲养 第一节 牛的品种 第二节 常用牛饲料的种类及营养特点 第三节 牛的消化生理 第四节 肉牛的饲养 第五节 奶牛的饲养 单元测试题 单元测试题答案 第2单元 牛的管理 第一节 奶牛的管理 第二节 挤奶技术 第三节 繁殖管理 第四节 育肥牛的管理 单元测试题 单元测试题答案 第3单元 牛的疾病预防 第一节 牛病的征兆及表现 第二节 疾病预防 单元测试题 单元测试题答案 第二部分 中级养牛工 第4单元 牛的饲养 第一节 奶牛的饲养 第二节 育肥牛的饲养 第三节 牛的日粮配合要点 单元测试题 单元测试题答案 第5单元 牛的管理 第一节 奶牛日常管理和控制 第二节 奶牛的繁殖 第三节 牛场环境保护 第四节 常用设备的使用、维修、保养 单元测试题 单元测试题答案 第6单元 牛的疾病预防 第一节 常见普通病的防治 第二节 常见寄生虫病的防治 第三节 牛传染病的防治 第四节 常见产科病的防治 第五节 兽医基本治疗技术 第六节 病牛的护理 第七节 免疫接种 单元测试题 单元测试题答案 第三部分 高级养牛工 第7单元 牛的饲养 第一节 牛的营养需要和日粮配方应用 第二节 奶牛的体型外貌鉴定和体况评分 单元测试题 单元测试题答案 第8单元 牛的管理 第一节 奶牛繁殖育种管理 第二节 奶牛场生产管理 单元测试题 单元测试题答案 第9单元 牛的疾病预防 第一节 牛的疾病控制 第二节 奶牛保健 单元测试题 单元测试题答案 参考文献

章节摘录

其操作要点为：（1）用拇指和食指掐捏肋骨，检查肋骨皮下脂肪的沉积情况。过肥的奶牛，不易掐住肋骨。（2）用手掌在牛的肩、背、尻部移动按压，以检查其肥度。（3）用手指和掌心掐捏腰椎横突，触摸腰角和尻角。如肉脂丰厚，检查时不易感触到骨骼。评定时侧重于尾根、尻角、尻部及腰角等部位的脂肪（或肌肉）沉积情况，结合肋骨、脊柱及整体印象，达到准确、快速、科学评定的目的。各部位脂肪情况如图7-1所示。

3.评分标准 通常使用的标准采用5分制。具体评分标准如下：

1分：呈皮包骨样，尾根和尻角凸陷很深呈V字形的窝，臀角显露，皮下没有脂肪，骨盆容易触摸到，各脊椎骨清晰可辨，棘突呈屋脊状，腰角与尻角之间深度凹陷，肋骨根根可见。

2分：皮与骨之间稍有些肉脂，整体呈消瘦样。尾根和尻角周围的皮下稍有些脂肪，但仍凹陷呈U字形，骨盆容易触摸到，腰角与尻角之间有明显的凹陷。

3分：体况一般，营养中等。尾骨和尻骨周围仅有微弱下陷或较平滑。在尻部可明显感觉有脂肪沉积，需轻轻按压才能触摸到盆骨。腰角与尻角之间稍有凹陷，背脊呈圆形稍隆起，一节节椎骨已不可见，用力按压才能感触到椎骨棘突和横突。……

《养牛工》

编辑推荐

《养牛工》在编写原则上，突出以职业能力为核心。教材编写贯穿“以职业标准为依据，以企业需求为导向，以职业能力为核心”的理念，依据国家职业标准，结合企业实际，反映岗位需求，突出新知识、新技术、新工艺、新方法，注重职业能力培养。凡是职业岗位工作中要求掌握的知识和技能，均作详细介绍。

《养牛工》

精彩短评

- 1、看完了，很适合我用
- 2、讲的不多，不过就这价钱也还不错，纸张也可以

《养牛工》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com