

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Б1.В.ДВ.03.01 Введение в специальность

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль образовательной программы Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация самостоятельной работы	3
2. Методические рекомендации по подготовке реферата	4
3. Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов	5
4. Методические рекомендации по подготовке к занятиям	6

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ тем	Наименование тем	Количество часов (66 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИБ	ПкЗ
1.	Исторические аспекты производства продукции животноводства	-	-	5	3
2.	Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике	-	-	5	3
3.	Значение продукции птицеводства в мировой и отечественной экономике	-	-	5	3
4.	Дополнительные отрасли животноводства	-	-		3
5.	Производство продукции животноводства в Оренбургской области	-	-		3
6.	Исторические аспекты перерабатывающих производств	-	-	5	4
7.	Современное состояние перерабатывающей промышленности	-	-	5	4
8.	Продукты переработки и их разнообразие	-	-	5	4
9.	Переработка птицы, яиц и побочных продуктов	-	-		3
10.	Итого	6	-	30	30

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА

2.1. Реферат содержит:

Реферат состоит из введения, где обосновывается актуальность темы, ставится цель и задачи реферата, определяется уровень исследования проблемы; 1-2 глав (разделов), при необходимости разбитых на параграфы, и «Заключения», где подводятся итоги и формулируются выводы.

Список реферируемой литературы приводится в алфавитном порядке. План приводится в начале реферата перед «Введением».

Структура реферата должна быть обоснована, логична и соответствовать цели, задачам и содержанию.

Изучение литературы в одном случае целесообразно начать с общих фундаментальных работ, а затем переходить к частным работам, статьям, в другом – с журнальных статей. Все зависит от темы, наличия литературы, уровня подготовки магистра.

2.2 Оформление работы.

Объем реферата 15-20 страниц (компьютерный набор, 1,5 набор, 14 шрифт).

2.3 Критерии оценки реферата

При оценке реферата преподаватель исходит из следующих критериев:

соответствие темы содержанию;

достаточность и современность привлеченных к рассмотрению источников;

аналитичность работы;

методологическая корректность;

обоснованность выводов;

логичность построения;

стиль изложения и оформление реферата.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1. Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Продовольственный потенциал России

3.2. Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.)

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Пищевая промышленность при капитализме

3.3. Выдающиеся продовольственные предприниматели

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Мастера молочного производства, рыбопромышленники

3.4. Мясо в питании человека

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Химический состав мяса разных животных

3.5. Молоко в питании человека

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Химический состав молока разных животных

3.6. Крупнейшие производители мяса и молока за рубежом

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Производство мяса и молока за рубежом

3.7. Мясо птицы как источник основных питательных веществ для человека

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Химический состав мяса с.-х. птиц

3.8. Яйца сельскохозяйственной птицы в питании человека

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Химический состав яиц с.-х. птицы

3.9. Крупнейшие производители мяса и яиц сельскохозяйственной птицы за рубежом

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Производства мяса и яиц с.-х. птицы

3.10. Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

сти.

1. Состояние пищевой промышленности в послевоенный период

3.11. Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Пищевая промышленность в начале 21 века

3.12 Продовольственная достаточность мировой цивилизации

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Продовольственная достаточность мировой цивилизации

3.13. Крупнейшие производители мясопродуктов за рубежом

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Крупнейшие производители мясопродуктов за рубежом

3.14. Крупнейшие переработчики молока за рубежом

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Крупнейшие переработчики молока за рубежом

3.15. Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.

3.16. Классификация мясопродуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Классификация мясопродуктов

3.17. Продукты переработки молока

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Продукты переработки молока

3.18. Использование отходов перерабатывающей промышленности

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Использование отходов перерабатывающей промышленности

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

4.1. Исторические аспекты производства продукции животноводства

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Возникновение основ пищевых производств (X-XVII вв.)

Изготовление продуктов питания в период абсолютной монархии (XVIII в.)

Промышленный переворот и производство продуктов питания (первая половина XIX в.)

Пищевая промышленность после отмены крепостного права (вторая половина XIX в.)

Продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.)

Формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX- начало XX вв.)

Выдающиеся продовольственные предприниматели

4.2. Значение продукции животноводства в мировой и отечественной экономике

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Мясо в питании человека

Молоко в питании человека

Крупнейшие производители мяса и молока за рубежом

Производство говядины и молока

Производство свинины

Продукция коневодства

Продукция овцеводства и козоводства

4.3. Значение продукции птицеводства в мировой и отечественной экономике

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Производство мяса и яиц с.-х. птицы

Инкубация яиц с.-х. птицы

Основные предприятия по производству продукции животноводства в Оренбургской области

4.4. Дополнительные отрасли животноводства

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Рыбоводство

Кролиководство

Звероводство

4.5. Производство продукции животноводства в Оренбургской области

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Производство мяса и яиц с.-х. птицы

Инкубация яиц с.-х. птицы

Основные предприятия по производству продукции животноводства в Оренбургской области

4.6. Исторические аспекты перерабатывающих производств

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

Мясо птицы как источник основных питательных веществ для человека

Яйца сельскохозяйственной птицы в питании человека

Крупнейшие производители мяса и яиц сельскохозяйственной птицы за рубежом

Развитие пищевой промышленности в послевоенный период (1945-1981 гг.)

Агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век (80-е гг. – начало XXI в.)

Продовольственная достаточность мировой цивилизации

4.7. Современное состояние перерабатывающей промышленности

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

менты

Крупнейшие производители мясопродуктов за рубежом
Крупнейшие переработчики молока за рубежом
Государственная программа по развитию сельского хозяйства 2013-2020 гг.

4.8. Продукты переработки и их разнообразие

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие мо-

менты

Исторические аспекты перерабатывающих производств
Основные проблемы перерабатывающей промышленности
Современное состояние перерабатывающей промышленности
Классификация мясопродуктов
Продукты переработки молока
Использование отходов перерабатывающей промышленности
Мясопродукты
Молочные продукты

4.9. Переработка птицы, яиц и побочных продуктов

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие мо-

менты

Продукты из мяса птицы
Переработка яиц
Побочная продукция животноводства
Приручение и одомашнивание животных
Современное состояние свиноводства страны, области
Крупнейшие предприятия по переработки молока в стране и Оренбургской об-

ласти

Крупнейшие предприятия по переработки мяса в стране и Оренбургской области