

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

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

Б1.В. ДВ.10.01 Технология мяса и мясопродуктов

**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 выполнению курсовой работы (проекта)	4
3. Методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов	6

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п . .	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы 68 час.				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов				9	
2.	Факторы, формирующие качество мясного сырья				9	
3	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность				9	
4	Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе				9	
5	Технология консервирования мяса разных видов животных				8	
6	Контроль качества мяса и мясопродуктов				8	
7	Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинационного типа				8	
8	Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов				8	
Итого по дисциплинам		2			68	

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)

2.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта).

Тема курсовой работы может касаться не только различных технологий производства продукции животноводства, но также кормления, содержания, разведения различных видов животных, механизации производственных процессов и пр.

При выборе темы курсовой работы целесообразно учитывать место будущей работы студента, опыт и практические навыки, полученные студентом во время прохождения учебной и производственной практик, а также принимать во внимание ранее изучаемые дисциплины.

Студенты разрабатывают пути интенсификации производства продукции животноводства с определением количественных показателей для конкретного сельскохозяйственного предприятия разной формы собственности.

2.2 Порядок и сроки выполнения курсовой работы (проекта).

Однаковых методик выполнения курсовой работы, безусловно, не существует, однако здесь приведены общие методические правила составления и написания работы, которые необходимо соблюдать.

2.3 Структура курсовой работы (проекта):

Курсовая работа должна, как правило, состоять из нескольких разделов и включать:

1. Титульный лист.
2. Оглавление
3. Введение.
4. Обзор литературы.
5. Специальную часть.
6. Заключение.
7. Список использованной литературы.

Общий объем курсовой работы должен включать 20-30 страниц, а список использованной литературы включать не менее 10-15 источников.

2.4 Требования к оформлению курсовой работы (проекта).

Курсовая работа должна быть выполнена в компьютерном наборе на стандартном листе через 2 интервала. Каждый лист используется только с одной стороны на бумаге стандартного размера (210x297мм – А4).

Текст курсовой работы печатается в текстовом редакторе Word 6.0 и выше. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: кегль 14, начертание обычное. Шрифт заголовков разделов: кегль 16, начертание полужирное. Шрифт заголовков подразделов: кегль 14, начертание полужирное. Межстрочный интервал полуторный. В одной строке должно быть 60-65 знаков (пробел считается за знак), на одной стороне сплошного текста должно быть 29-31 строки.

Текст должен быть отредактирован.

Размеры полей на листах не менее: справа 10 мм, слева 30 мм; сверху 20 мм, снизу 20 мм.

Вписывать в текст, отдельные слова, формулы, условные знаки необходимо черной тушью.

Опечатки, описки и графические неточности допускается исправлять подчисткой и закрашиванием белой краской и нанесением в том же месте исправленного текста (графиков), либо заклеиванием полоской белой бумаги с правильным текстом.

Работа должна иметь сквозную нумерацию страниц арабскими цифрами. Номер страницы ставится в правом верхнем углу без точки в конце; допускается нумерация страниц в середине верхней части листа.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но на нем самим номер не проставляется. Это значит, что он должен рассматриваться как первая страница студенческой научной работы, страница «ВВЕДЕНИЕ» - вторая, и только на третьей

странице ставится номер.

Страницы, на которых начинается «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» и каждая из глав основной части, входят в сквозную нумерацию, но на них номер не ставится.

В конце работы дается «СОДЕРЖАНИЕ», которое представляет собой перечень всех разделов в той последовательности, в какой они даны в работе, с нумерацией страниц.

Общие требования к студенческой научной работе являются так же следующие:

- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации, противоречивые литературные данные должны быть проанализированы с особой тщательностью. Нельзя допускать никакой подтасовки фактов;
- краткость, ясность и точность формулировок исключающих возможность субъективного и неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность результатов и доказательность выводов;

Стиль написания научной работы - безличный монолог, изложение ведется от третьего лица в прошедшем времени. По окончании написания работы ее следует подписать и поставить дату.

2.5 Критерии оценки:

- сроки сдачи;
- правильность и аккуратность оформления;
- соответствие оформление курсовой работы (проекта) установленным требованиям;
- умение работать с документальными и литературными источниками;
- умение формулировать основные выводы по результатам анализа конкретного анализа;

2.6 Рекомендованная литература.

2.6.1 Основана литература:

1. Шарафутдинов Г.С., Сибагатуллин Ф.С., Балакирев Н.А. и др Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие. СПб: Лань, 2012. 608 с.

2 Смирнов, А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. Электрон. дан. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. 232 с.

3.Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза [Электронный ресурс] : справочник / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. Электрон. дан. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2014. 136 с.

2.6.2 Дополнительная литература:

1. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева, И.А. Попов. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2014. 536 с.

2. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. [Электронный ресурс] Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 832 с

3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие. Электрон. текстовые данные.Саратов: Вузовское образование, 2014. 27 с.

4. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и

полуфабрикатов. [Электронный ресурс] / Л.В. Антипова, И.Н. Толпигина, А.А. Калачев. Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 600 с.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1.Холодильная обработка мяса и мясопродуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Холодильная обработка мясных изделий из баранины
2. Заморозка мясных полуфабрикатов

3.2 Факторы, формирующие качество мясного сырья

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Влияние сроков хранения
- 2.Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов

3.3. Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Нежность мяса и способы ее повышения
2. Пищевая ценность мяса

3.4.Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Определение площади мышечного среза

3.5 Технология консервирования мяса разных видов животных

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды консервантов
2. Использование консервантов в мясной промышленности

3.6 Контроль качества мяса и мясопродуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Контроль качества обвалки мясных отрубов

2. Отбор образцов в проведении зачистки

3.7 Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинационного типа

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Основные принципы процесса реструктурирования

3.8 Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Специфика приготовления мясных эмульсий из грубоизмельченного сырья

ПРИЛОЖЕНИЕ

Образец титульного листа

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГOU ВO «Оренбургский государственный аграрный университет»**

Кафедра технология производства и
переработки продукции животноводства

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине консервное производство на тему:

« »

Выполнил: студент 21 группы факультета
биотехнологии и природопользования,
специальности 35.03.07 «Технология
производства и переработки продукции
животноводства»

Проверил:

Оренбург - 201

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
2 ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
3 ВЫБОР ТЕМЫ И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛА
4 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
4.1 Введение.....
4.2 Обзор литературы
4.3 Специальная часть
4.4 Заключение.....
4.5 Список использованной литературы.....
ПРИЛОЖЕНИЕ

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ (ПРОЕКТ)

Студент (ка) _____

Факультет _____ Кафедра _____

Направление (специальность) _____ Курс _____ Группа _____

Представлена КР (КП) на ТЕМУ: _____

содержит текстовую часть на ____ листах виде

Курсовая работа по содержанию разделов, глубине их проработки и по объему
СООТВЕТСТВУЕТ (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ) требованиям к КП (КП)

Достоинства:

Недостатки:

№	Критерий оценок	Макс. балл	Факт. балл	Комментарии
1	Соблюдение срока сдачи работы	5		
2	Правильность оформления работы	5		
3	Грамотность структурирования работы	10		
4	Выполнение расчетов	15		
5	Использование современной литературы	5		
6	Сбалансированность разделов работы	5		
7	Соответствие содержания заявленной темы	20		
8	Практическая значимость результатов работы	10		
9	Степень самостоятельности выполнения	5		
10	Умение докладывать результаты и защищать свою точку зрения	20		
ИТОГО		100		«оценка»

КР/КП РЕКОМЕНДОВАНА _____

«к защите» или «на доработку»

Оценка: _____ (баллов)

Дата «___» _____ 20__ г. Подпись преподавателя _____