

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

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

**Б1.В.ДВ.07.01 Стандартизация и сертификация
сельскохозяйственной продукции**

Направление подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Организация самостоятельной работы**
- 2. Методические рекомендации по подготовке реферата**
- 3. Методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов**

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы 38 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	Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов				10	
2	Идентификация продуктов животноводства				10	
3	Методы определения фальсификации продуктов животноводства				10	
4	Фальсификация продуктов животноводства				10	
	Итого по дисциплине		18		40	

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 бакалавра.

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. Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов

1. История фальсификации продовольственных товаров
2. Экспертиза подлинности товара
3. Оценка качества товаров
4. Фальсификация мяса и мясных продуктов

3.2.Идентификация продуктов животноводства

1. Способы идентификация молочной продукции
2. Виды и способы идентификации мясной продукции

3.3.Методы определения фальсификации продуктов животноводства

1. Фальсификация яичной продукции
2. Виды фальсификации продукции животноводства
3. Способы подделки сертификации
4. Что такое информационная фальсификация

3.4. Фальсификация продуктов животноводства

1. История фальсификации продовольственных товаров
2. Экспертиза подлинности товара
3. Оценка качества товаров
4. Фальсификация мяса и мясных продуктов

ПРИЛОЖЕНИЕ

Образец титульного листа

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГОУ ВО «Оренбургский государственный аграрный университет»**

Кафедра технология производства и
переработки продукции животноводства

РЕФЕРАТ

по дисциплине

на тему:

« »

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

Проверил:
