

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

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

Б1.В.08 Технология переработки продуктов птицеводства

**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 к занятиям	4
2.1 Организация производства и переработки продуктов птицеводства	4
2.2 Технология убоя и переработки с.-х. птицы.....	4
2.3 Мясная продуктивность с.-х. птицы	4
2.4 Технология первичной обработки яиц	4
2.5 Технология производства меланжа	4
2.6 Технология производства яичного порошка	4
2.7 Технология переработки перо-пухового сырья	4
2.8 Технология переработки помета.....	4

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД)				
		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.	Организация производства и переработки продуктов птицеводства	-	-	-	10	-
2.	Технология убоя и переработки с.-х. птицы.	-	-	-	10	-
3.	Мясная продуктивность с.-х. птицы	-	-	-	10	-
4.	Технология первичной обработки яиц	-	-	-	10	-
5.	Технология производства меланжа	-	-	-	8	-
6.	Технология производства яичного порошка	-	-	-	8	-
7.	Технология переработки перопухового сырья	-	-	-	8	-
8.	Технология переработки помета				8	-

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

2.1 Организация производства и переработки продуктов птицеводства

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Строение яйца. Морфологический анализ яиц. Химический анализ яиц. Технологический процесс обработки и упаковки яиц Ветеринарно-санитарные правила для цехов производства яйцепродуктов. Получение пищевых куриных яиц с заданными качествами

2.2 Технология убоя и переработки с.-х. птицы.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Убой перепелов и обработка тушек. Убой страусов. Мясная, кожная и перьевая продуктивность. Изготовление вареных изделий из мяса птицы. Оценка качества вареных изделий из мяса птицы. Полуфабрикаты натуральные. Полуфабрикаты рубленые. Колбасные изделия, полуфабрикаты и консервы из мяса птицы. Органолептическая оценка

2.3 Мясная продуктивность с.-х. птицы

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Технология производства полуфабрикатов. Консервирование и кулинарные изделия из птичьего мяса. Изготовление копченых изделий из мяса птицы.

2.4 Технология первичной обработки яиц

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Ветеринарно-санитарные правила для цехов производства яйцепродуктов. Изучение машин, оборудования для обработки и переработки продуктов птицеводства

2.5 Технология производства меланжа

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Современная техника и технология переработки яиц при производстве меланжа.

2.6 Технология производства яичного порошка

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Современная техника и технология переработки яиц при производстве яичного порошка. Ветеринарно-санитарные правила для цехов производства яйцепродуктов

2.7 Технология переработки перо-пухового сырья

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Качество перо-пухового сырья и методы его получения.

2.8 Технология переработки помета

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

ТУ «Помет птичий для удобрения и приготовления компостов».