

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

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

Б1.В.ДВ.09.01 Безопасность продукции животноводства

**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

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование тем	Количество часов по видам самостоятельной работы 56 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.	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов				4	
2.	Развитие национальных и международных программ по гигиене пищевых продуктов				2	
3.	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов				2	
4.	Основные нормативные документы				4	
5.	Гигиеническая экспертиза материалов контактирующие с пищевыми продуктами				2	
6.	Природные компоненты пищи и основные пути ее загрязнения				2	
7.	Правила отбора проб продуктов животноводства				2	
8	Методы исследования мяса на трихинеллез				2	
9	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов				2	
10	Загрязнение пищевых продуктов токсичными веществами				2	
11	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы				2	
12	Загрязнение продуктов животноводства соединениями				2	
13	Способы и режимы				2	

	обеззараживания сырья и продуктов животноводства					
14	Исследование продуктов животноводства на содержание токсичных веществ				2	
15	Основы радиационной безопасности продовольственного сырья				4	
16	Радиоактивные загрязнение продуктов животноводства				4	
17	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов				2	
	Итого по дисциплине		16		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 подводится 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. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

1. Системы контроля безопасности продуктов питания
2. Безопасность пищевых продуктов

3.2 Развитие национальных и международных программ по гигиене пищевых продуктов

1. Развитие международных программ

3.3. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

1. Этапы проведения гигиенической экспертизы
2. Гигиеническое нормирование качества и безопасности пищевых продуктов

3.4. Основные нормативные документы

1. Государственные стандарты, ТУ

3.5. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующие с пищевыми продуктами

1. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
2. Как осуществляется контроль за безопасностью применения полимерных и других материалов

3.6. Природные компоненты пищи и основные пути ее загрязнения

1. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением

3.7. Правила отбора проб продуктов животноводства

1. Отбор проб мяса и мясопродуктов
2. Отбор проб молока и молочных продуктов

3.8. Методы исследования мяса на трихинеллез

1. Трихенелоскопия мяса

3.9. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов

1. способы снижения загрязнения продуктов животноводства

3.10. Загрязнение пищевых продуктов токсичными веществами

1. Определить степень опасности пищевого продукта как источника токсина природного происхождения в лабораторных условиях

3.11 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

1. Определить степень опасности пищевого продукта как источника токсина природного происхождения в лабораторных условиях

3.12 Загрязнение продуктов животноводства соединениями

1. Мясо как источник инфекционных и инвазионных заболеваний человека

3.13 Способы и режимы обеззараживания сырья и продуктов животноводства

1. Методы исследования продуктов животноводства

3.14 Исследование продуктов животноводства на содержание токсичных веществ

1. Способы снижения уровня токсичных веществ в продуктах животноводства

3.15 Основы радиационной безопасности продовольственного сырья

1. Проведение необходимых защитных мероприятий против поступления радиоактивных веществ в организм животных, мясо и молоко

3.16 Радиоактивные загрязнение продуктов животноводства

1. Проведение необходимых защитных мероприятий против поступления радиоактивных веществ в организм животных, мясо и молоко

3.17 Способы снижения радиоактивных веществ в продуктах питания

1. Переход радионуклидов в продукцию животноводства

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:
