

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

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

**Б1.В.06 Санитария и гигиена перерабатывающих производств**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Профиль образовательной программы Технология производства и переработки продукции животноводства**

**Форма обучения очная**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Организация самостоятельной работы .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Методические рекомендации по подготовке реферата .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов .....</b>	<b>4</b>

# **1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## **1.1. Организационно-методические данные дисциплины**

№ тем	Наименование тем	Количество часов (20 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИВ	ПкЗ
1.	Источники и пути микробной контаминации продовольственного сырья и пищевых продуктов	-	-	4	-
2.	Принципы нормирования микробиологических показателей	-	-	5	-
3.	Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий, консервов	-	-	4	-
4.	Ветеринарно-санитарные требования к кожевенному и кишечному сырью	-	-	2	-
5.	Санитарно-микробиологический контроль производства мяса и мясопродуктов	-	-	3	-
6.	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	

## **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 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. Прижизненное обсеменение микроорганизмами органов и тканей убойных животных.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Прижизненное обсеменение микроорганизмами органов и тканей убойных животных.

#### **3.2. Послеубойное эндогенное обсеменение мяса.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Послеубойное эндогенное обсеменение мяса.

#### **3.3. Источники экзогенного обсеменения мяса микроорганизмами**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Источники экзогенного обсеменения мяса микроорганизмами

#### **3.4. Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении.

#### **3.5. Влияние остаточной микрофлоры на качество колбасных изделий при хранении.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Влияние остаточной микрофлоры на качество колбасных изделий при хранении.

#### **3.6. Показатели, контролирующие сырье, поступившее для выработки колбас.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Показатели, контролирующие сырье, поступившее для выработки колбас.

#### **3.7. Промышленно-стерильные консервы**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Промышленно-стерильные консервы

#### **3.8. Микроорганизмы консервированных шкур.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Микроорганизмы консервированных шкур.

#### **3.9. Виды контроля на предприятиях мясной и молочной промышленности**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды контроля на предприятиях мясной и молочной промышленности

#### **3.10. Микробиологические исследования при осуществлении контроля тех-**

## **нологических процессов при изготовлении мясных и молочных продуктов.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Микробиологические исследования при осуществлении контроля технологических процессов при изготовлении мясных и молочных продуктов.