

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

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

Б1.В.ДВ.08.01 - Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров

Направление подготовки: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация самостоятельной работы	3
2. Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов	11

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальн ые домашние задания (ИДЗ)	самостоятельн ое изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1	Товароведная характеристика и оценка качества мясных полуфабрикатов	-	-	-	3	-
2	Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы	-	-	-	3	-
3	Продукты убоя птиц и их использование	-	-	-	3	-
4	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кролика, нутрий.	-	-	-	3	-
5	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи	-	-	-	3	-
6	Товароведная характеристика и оценка качества	-	-	-	3	-
7	Холодильная обработка и хранение мяса.субпродуктов	-	-	-	3	-
8	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды,	-	-	-	3	-

	требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.					
9	Товароведная характеристика и оценка качества питьевых сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	3	-
10	Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
11	Товароведная характеристика и оценка качества творога и творожных продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
12	Товароведная характеристика и оценка качества сливочного и топленого масла. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
13	Товароведная характеристика и	-	-	-	3	-

	оценка качества молочных консервов. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.					
14	Товароведная характеристика и оценка качества сыров (Твердые, мягкие, рассольные, плавленные). Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
15	Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных	-	-	-	3	-
16	Факторы, влияющие на состав молока	-	-	-	3	-
17	Основные методы исследования молока	-	-	-	3	-
18	Товароведная характеристика и оценка качества жидких кисломолочных продуктов.	-	-	-	3	-
19	Товароведная характеристика и оценка качества мороженого	-	-	-	3	-
20	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	-	-	-	3	-
21	Товароведная характеристика и оценка качества	-	-	-	3	-

	пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.					
22	Изменение жиров при хранении и методы защиты их от порчи	-	-	-	3	-
23	Товароведная характеристика и оценка качества кожевенного сырья. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
24	Товароведная характеристика и оценка качества кишечного, ферментного, эндокринного сырья, крови. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
25	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность	-	-	-	4	-
26	Особенности созревания мяса рыбы. Факторы, способствующие порче рыбы.	-	-	-	3	-
27	Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы	-	-	-	4	-
28	Товароведная	-	-	-	4	-

	характеристика и оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов					
29	Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов и пресервов	-	-	-	3	-
30	Товароведная характеристика и оценка качества икры лососевых, осетровых и др рыб	-	-	-	3	-
31	Товароведная характеристика и оценка качества раков, пресноводных моллюсков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
32	Товароведная характеристика и оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
33	Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	3	-
34	Товароведная	-	-	-	3	-

	характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.					
35	Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (зерно, мука, крупа) химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	3	-
36	Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия), химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	3	-
37	Товароведная характеристика и оценка качества плодоовоенных товаров. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	3	-
38	Товароведная характеристика и оценка качества	-	-	-	3	-

	грибов. химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.					
39	Товароведная характеристика и оценка качества крахмала, сахара, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
40	Товароведная характеристика и оценка качества меда и сахарных кондитерских изделий, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	3	-
41	Товароведная характеристика и оценка качества вкусовых товаров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	3	-
42	Товароведная характеристика и оценка качества карамели, шоколада	-	-	-	4	-
43	Товароведная характеристика и оценка качества мучных кондитерских изделий	-	-	-	3	-
44	Товароведная характеристика и	-	-	-	3	-

	оценка качества какао порошка, конфет					
45	Товароведная характеристика и оценка качества биопрепаратов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	3	-
46	Товароведная характеристика и оценка качества кормов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-
47	Товароведная характеристика и оценка качества кормовых добавок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	-	-	-	4	-

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

2.1 Товароведная характеристика и оценка качества мясных полуфабрикатов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Идентификация мясных полуфабрикатов. Фальсификация мясных полуфабрикатов. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение мясных полуфабрикатов

2.2 Товароведная характеристика и оценка качества мяса птицы

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Виды и породы домашней птицы. Химический состав и пищевая ценность. Первичная обработка птицы. Идентификация мяса птицы. Показатели свежести тушек птицы Упаковка, маркировка, хранение мяса птицы. Мясо пернатой дичи

2.3 Продукты убоя птиц и их использование

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при болезнях. Методы определения свежести мяса диких животных.

2.4 Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кролика, нутрий

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кролика, нутрий.

2.5 Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при болезнях.

2.6 Товароведная характеристика и оценка качества субпродуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Идентификация мясных субпродуктов. Характеристика субпродуктов. Упаковка и хранение мясных субпродуктов.

2.7 Холодильная обработка и хранение мяса.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Тепло - и массообмены мяса с окружающей средой. Усушка мяса при охлаждении и хранении. Охлаждение мяса. Замораживание мяса. Размораживание мяса

2.8 Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.9 Товароведная характеристика и оценка качества питьевых сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества питьевых сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.10 Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.11 Товароведная характеристика и оценка качества творога и творожных продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества творога и творожных продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.12 Товароведная характеристика и оценка качества сливочного и топленого масла. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества сливочного и топленого масла. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.13 Товароведная характеристика и оценка качества молочных консервов. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества молочных консервов. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.14 Товароведная характеристика и оценка качества сыров (Твердые, мягкие, рассольные, плавленые). Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества сыров (Твердые, мягкие, рассольные, плавленые). Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.15 Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.
При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.
Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.

2.16 Факторы, влияющие на состав молока

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.
Факторы, влияющие на состав молока.

2.17 Основные методы исследования молока

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.
Основные методы исследования молока.

2.18 Товароведная характеристика и оценка качества жидких кисломолочных

продуктов.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества жидких кисломолочных продуктов.

2.19 Товароведная характеристика и оценка качества мороженого.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества мороженого.

2.20 Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.21 Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.22 Изменение жиров при хранении и методы защиты их от порчи

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Изменение жиров при хранении и методы защиты их от порчи

2.23 Товароведная характеристика и оценка качества кожевенного сырья. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества кожевенного сырья. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.24 Товароведная характеристика и оценка качества кишечного, ферментного, эндокринного сырья, крови. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика и оценка качества кишечного, ферментного, эндокринного сырья, крови. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.25 Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность

2.26 Особенности созревания мяса рыбы. Факторы способствующие порче рыбы.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности. Особенности созревания мяса рыбы. Факторы способствующие порче рыбы.

2.27 Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой

рыбы

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы

2.28 Товароведная характеристика и оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества соленых, маринованных, сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов

2.29 Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов и пресервов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества рыбных консервов и пресервов

2.30 Товароведная характеристика и оценка качества икры лососевых, осетровых и др рыб

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества икры лососевых, осетровых и др рыб

2.31 Товароведная характеристика и оценка качества раков, пресноводных моллюсков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества раков, пресноводных моллюсков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.32 Товароведная характеристика и оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.33 Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.34 Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.35 Товароведная характеристика и оценка качества зерномучных товаров (зерно, мука, крупа) химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.43 Товароведная характеристика и оценка качества мучных кондитерских изделий

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества мучных кондитерских изделий

2.44 Товароведная характеристика и оценка качества какао порошка, конфет

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества какао порошка, конфет

2.45 Товароведная характеристика и оценка качества биопрепаратов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества биопрепаратов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.46 Товароведная характеристика и оценка качества кормов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества кормов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

2.47 Товароведная характеристика и оценка качества кормовых добавок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Товароведная характеристика и оценка качества кормовых добавок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.