

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

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

Б1.В.14 Побочная продукция животноводства

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

| № тем | Наименование тем | Количество часов (74 часов) | | | |
|-------|---|-----------------------------|----------|-----------|-----|
| | | рефераты | ИДЗ | СИБ | ПкЗ |
| 1. | Номенклатура субпродуктов | - | - | 5 | |
| 2. | Номенклатура пищевых жиров | - | - | 5 | |
| 3. | Переработка крови | - | - | 15 | |
| 4. | Производство кормовых и технических продуктов | - | - | 10 | |
| 5. | Производство животных жиров и кормовой муки | - | - | 5 | |
| 6. | Первичная обработка кожевенного и шубно- мехового сырья | - | - | 20 | |
| 9. | Итого | 14 | - | 60 | |

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 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. Использование субпродуктов в колбасно-консервном производстве

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Использование субпродуктов в колбасно-консервном производстве

3.2. Выварка жира из кости

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Выварка жира из кости

3.3. Технология производства пищевого альбумина

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология производства пищевого альбумина

3.4. Технология производства технического альбумина

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология производства технического альбумина

3.5. Сырье и технология получения кровяной муки

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Сырье и технология получения кровяной муки

3.6. Переработка технического сырья

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Переработка технического сырья

3.7. Сырье и технология получения мясокостной муки

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Сырье и технология получения мясокостной муки

3.8. Сырье и технология получения костной муки

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Сырье и технология получения костной муки

3.9. Классификация пушно-мехового сырья

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Классификация пушно-мехового сырья

3.10. Виды кожевенного сырья

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды кожевенного сырья

3.11. Товарные свойства пушно-мехового сырья

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Товарные свойства пушно-мехового сырья

3.12. Виды пушнины

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды пушнины

3.13. Виды мехового сырья

сти. При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды мехового сырья