

**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 самостояльному изучению вопросов .....**

# **1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

1.1.

Организационно-методические данные дисциплины

№ тем	Наименование тем	Количество часов (74 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИВ	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 шубномехового сырья	-	-	20	
9.	<b>Итого</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>60</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 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**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология производства пищевого альбумина

### **3.4. Технология производства технического альбумина**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология производства технического альбумина

### **3.5. Сырье и технология получения кровянной муки**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Сырье и технология получения кровянной муки

### **3.6. Переработка технического сырья**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Переработка технического сырья

### **3.7. Сырье и технология получения мясокостной муки**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Сырье и технология получения мясокостной муки

### **3.8. Сырье и технология получения костной муки**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Сырье и технология получения костной муки

### **3.9. Классификация пушно-мехового сырья**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Классификация пушно-мехового сырья

### **3.10. Виды кожевенного сырья**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды кожевенного сырья

### **3.11. Товарные свойства пушно-мехового сырья**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Товарные свойства пушно-мехового сырья

### **3.12 Виды пушнины**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды пушнины

### **3.13. Виды мехового сырья**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды мехового сырья