

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

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

Побочная продукция животноводства

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Форма обучения заочная

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ тем	Наименование тем	Количество часов (92 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИБ	ПкЗ
1.	Побочная продукция при убойе животных	-	-	6	
2.	Номенклатура субпродуктов	-	-	6	
3.	Обработка субпродуктов	-	-	6	
4.	Номенклатура пищевых жиров	-	-	4	
5.	Производство пищевых жиров	-	-	10	
6.	Переработка крови	-	-	10	
7	Методы консервирования эндокринно-ферментного сырья			10	
8	Эндокринно-ферментное и специальное сырье			5	
9	Утилизация боенских конфискатов и непищевых отходов			5	
10	Производство кормовых и технических продуктов			5	
11	Производство животных жиров и кормовой муки			5	
12	Производство клея и желатина			7	
13	Обработка шкур, кишок и кератинсодержащего сырья			7	
14	Первичная обработка кожевенного и шубно- мехового сырья			6	
	Итого		-	92	

2. 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 кровяной муки

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Сырье и технология получения кровяной 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