

**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	СИВ	ПкЗ
1.	Побочная продукция при убое 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 шубномехового сырья			6	
<b>Итого</b>			-	<b>92</b>	

## **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 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