

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

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

Б1.В.08 Технология первичной переработки продуктов животноводства

Направление подготовки (специальность): 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства _

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Организация самостоятельной работы**
- 2. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта)**
- 3. Методические рекомендации по подготовке реферата**
- 4. Методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов**

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п . .	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД)				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1	Определение упитанности животных				6	
2	Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах				6	
3	Нормы выхода продуктов убоя				4	
4	Определение свежести мяса				4	
5	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя				4	
6	Производство колбасных изделий				5	
7	Продукты из говядины, свинины, баранины и других видов мяса				5	
8	Обработка шкур и кератиносодержащего сырья				5	
9	Переработки крови				5	
10	Технология производства птицеводства				5	
11	Технология производства кролиководства				5	
	Итого по дисциплине	2	6		54	

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)

2.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта).

Тема курсовой работы может касаться не только различных технологий производства продукции животноводства, но также кормления, содержания, разведения различных видов животных, механизации производственных процессов и пр.

При выборе темы курсовой работы целесообразно учитывать место будущей работы студента, опыт и практические навыки, полученные студентом во время прохождения учебной и производственной практик, а также принимать во внимание ранее изучаемые дисциплины.

Студенты разрабатывают пути интенсификации производства продукции животноводства с определением количественных показателей для конкретного сельскохозяйственного предприятия разной формы собственности.

2.2 Порядок и сроки выполнения курсовой работы (проекта).

Однаковых методик выполнения курсовой работы, безусловно, не существует, однако здесь приведены общие методические правила составления и написания работы, которые необходимо соблюдать.

2.3 Структура курсовой работы (проекта):

Курсовая работа должна, как правило, состоять из нескольких разделов и включать:

1. Титульный лист.
2. Оглавление
3. Введение.
4. Обзор литературы.
5. Специальную часть.
6. Заключение.
7. Список использованной литературы.

Общий объем курсовой работы должен включать 20-30 страниц, а список использованной литературы включать не менее 10-15 источников.

2.4 Требования к оформлению курсовой работы (проекта).

Курсовая работа должна быть выполнена в компьютерном наборе на стандартном листе через 2 интервала. Каждый лист используется только с одной стороны на бумаге стандартного размера (210x297мм – А4).

Текст курсовой работы печатается в текстовом редакторе Word 6.0 и выше. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: кегль 14, начертание обычное. Шрифт заголовков разделов: кегль 16, начертание полужирное. Шрифт заголовков подразделов: кегль 14, начертание полужирное. Межстрочный интервал полуторный. В одной строке должно быть 60-65 знаков (пробел считается за знак), на одной стороне сплошного текста должно быть 29-31 строки.

Текст должен быть отредактирован.

Размеры полей на листах не менее: справа 10 мм, слева 30 мм; сверху 20 мм, снизу 20 мм.

Вписывать в текст, отдельные слова, формулы, условные знаки необходимо черной тушью.

Опечатки, описки и графические неточности допускается исправлять подчисткой и закрашиванием белой краской и нанесением в том же месте исправленного текста (графиков), либо заклеиванием полоской белой бумаги с правильным текстом.

Работа должна иметь сквозную нумерацию страниц арабскими цифрами. Номер страницы ставится в правом верхнем углу без точки в конце; допускается нумерация страниц в середине верхней части листа.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но на нем самом номер не проставляется. Это значит, что он должен рассматриваться как первая страница студенческой научной работы, страница «ВВЕДЕНИЕ» - вторая, и только на третьей странице ставится номер.

Страницы, на которых начинается «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» и каждая из глав основной части, входят в сквозную нумерацию, но на них номер не ставится.

В конце работы дается «СОДЕРЖАНИЕ», которое представляет собой перечень всех разделов в той последовательности, в какой они даны в работе, с нумерацией страниц.

Общие требования к студенческой научной работе являются так же следующие:

- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации, противоречивые литературные данные должны быть проанализированы с особой тщательностью. Нельзя допускать никакой подтасовки фактов;
- краткость, ясность и точность формулировок исключающих возможность субъективного и неоднозначного толкования;

- конкретность изложения результатов работы;

- обоснованность результатов и доказательность выводов;

Стиль написания научной работы - безличный монолог, изложение ведется от третьего лица в прошедшем времени. По окончании написания работы ее следует подписать и поставить дату.

2.5 Критерии оценки:

- сроки сдачи;
- правильность и аккуратность оформления;
- соответствие оформление курсовой работы (проекта) установленным требованиям;
- умение работать с документальными и литературными источниками;
- умение формулировать основные выводы по результатам анализа конкретного анализа;

2.6 Рекомендованная литература.

2.6.1 Основана литература:

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2017. 176 с.

2. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2016. 624 с.

2.6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева, И.А. Попов. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2014. 536 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90673> Загл. с экрана.

2. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2012. 448 с.

3. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпигина, А.А. Калачев. Электрон. дан. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. 600 с

4. Практикум по технологии мяса и мясопродуктов / Г.М. Топурия, С.С. Жаймышева, Л.Ю. Топурия и др. Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2013. 204 с.

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА

3.1 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 бакалавра.

3.2 Оформление работы.

Объем реферата 15-20 страниц (компьютерный набор, 1,5 набор, 14 шрифт).

3.3 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.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

4.1 Определение упитанности животных

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Упитанность животных.

2. Методы определения

4.2 Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Оценка упитанности свиней туши
- 2.Оценка упитанности туш овец и коз
- 3.Оценка упитанности туш говядины и телятины
- 4.Оценка упитанности туш конины
- 5.Оценка упитанности тушек кроликов

4.3 Нормы выхода продуктов убоя

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Убойный выход
2. Убойная масса

4.4 Определение свежести мяса

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Органолептические исследования мяса на свежесть
- 2.Дегустация мяса

4.5 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Микробиологические исследования мяса на свежесть
2. Методы определения мяса больных животных

4.6 Производство колбасных изделий

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Общая технология производства колбасных изделий

4.7 Продукты из говядины, свинины, баранины и других видов мяса

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Производство продуктов из говядины
- 2.Производство продуктов из баранины

4.8 Обработка шкур и кератиносодержащего сырья

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Технологические процессы обработки шкур разных видов животных
2. Технология обработки кератиносодержащего сырья

4.9. Переработки крови

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология переработки крови

4.10 Технология производства птицеводства

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Убой и переработка сельскохозяйственной птицы

4.11 Технология производства кролиководства

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Убой и переработка кроликов

ПРИЛОЖЕНИЕ

Образец титульного листа

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГОУ ВО «Оренбургский государственный аграрный университет»

Кафедра технология производства и
переработки продукции животноводства

РЕФЕРАТ

по дисциплине

на тему:

« »

Выполнил: студент 21 группы факультета
биотехнологии и природопользования,
специальности 35.03.07 «Технология
производства и переработки продукции
животноводства»

Проверил:

Оренбург - 201

ПРИЛОЖЕНИЕ

Образец титульного листа

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГОУ ВО «Оренбургский государственный аграрный университет»**

Кафедра технология производства и
переработки продукции животноводства

КУРСОВАЯ РАБОТА
по дисциплине консервное производство на тему:

« »

Выполнил: студент 21 группы факультета
биотехнологии и природопользования,
специальности 35.03.07 «Технология
производства и переработки продукции
животноводства»

Проверил:

Оренбург - 201

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....
2 ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....
3 ВЫБОР ТЕМЫ И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛА.....
4 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....
4.1 Введение.....
4.2 Обзор литературы.....
4.3 Специальная часть.....
4.4 Заключение.....
4.5 Список использованной литературы.....
ПРИЛОЖЕНИЕ.....

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ (ПРОЕКТ)

Студент (ка) _____
Факультет _____ Кафедра _____
Направление (специальность) _____ Курс _____ Группа _____
Представлена КР (КП) на ТЕМУ: _____

содержит текстовую часть на _____ листах виде

Курсовая работа по содержанию разделов, глубине их проработки и по объему
СООТВЕТСТВУЕТ (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ) требованиям к КП (КП)

Достоинства:

Недостатки:

№	Критерий оценок	Макс. балл	Факт. балл	Комментарии
1	Соблюдение срока сдачи работы	5		
2	Правильность оформления работы	5		
3	Грамотность структурирования работы	10		
4	Выполнение расчетов	15		
5	Использование современной литературы	5		
6	Сбалансированность разделов работы	5		
7	Соответствие содержания заявленной темы	20		
8	Практическая значимость результатов работы	10		
9	Степень самостоятельности выполнения	5		
10	Умение докладывать результаты и защищать свою точку зрения	20		
ИТОГО		100		«оценка»

КР/КП РЕКОМЕНДОВАНА _____

«к защите» или «на доработку»

Оценка: _____ (баллов)

Дата «___» _____ 20__ г. Подпись преподавателя _____