

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

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

Б1.В.ДВ.11.01 Хранение продуктов животноводства

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животно-
водства

Форма обучения очная

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 (38 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИБ	ПкЗ
1.	Технология хранения мяса и мясных продуктов	-	-	5	
2.	Технология хранения колбасных изделий и мясных консервов	-	-	5	
3.	Технология хранения мясных полуфабрикатов	-	-	5	
4.	Технология хранения молока и молочных продуктов	-	-	5	
5.	Технология хранения яиц и яичных продуктов			5	
6.	Технология хранения рыбы			5	
7.	Технология хранения меда			8	
8.	Итого		-	38	

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1. Хранение мяса птицы

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение мяса птицы

3.2. Хранение мяса кроликов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение мяса кроликов

3.3. Среды для хранения мяса и мясных продуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Среды для хранения мяса и мясных продуктов

3.4. Хранение сырокопченых колбас

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение сырокопченых колбас

3.5. Хранение сосисок и сарделек

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение сосисок и сарделек

3.6. Хранение замороженных мясных полуфабрикатов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение замороженных мясных полуфабрикатов.

3.7. Хранение творога

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение творога

3.8. Хранение йогурта

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение йогурта

3.9.Хранение мороженого

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение мороженого

3.10. Хранение сухих яичных продуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение сухих яичных продуктов

3.11. Хранение икры

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение икры

3.12. Хранение меда

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Хранение меда