

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

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

**Товароведение продукции животноводства и сырья**

**Направление подготовки (специальность)** 36.03.02 - Зоотехния

**Профиль подготовки (специализация)** Технология производства продуктов  
животноводства

**Квалификация выпускника** бакалавр

**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

| №<br>п.п | Наименование<br>темы   | Общий объем часов по видам самостоятельной работы<br><i>(из табл. 5.1 РПД)</i> |                             |  |   |                                       |
|----------|--|--|-----------------------------|--|---|---------------------------------------|
|          |  | подготовк<br>а<br>курсового<br>проекта<br>(работы)                             | подготовка<br>реферата/эссе | индивидуальны<br>е домашние<br>задания (ИДЗ) | самостоятельно<br>е изучение<br>вопросов<br>(СИБ) | подготовк<br>а к<br>занятиям<br>(ПкЗ) |
| 1        | 2  | 3  | 4                           | 5  | 6   | 7                                     |
| 1.       | Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование. |  |                             |  | 16  |                                       |
| 2.       | Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.                                  |  |                             |  | 16  |                                       |
| 3.       | Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов<br><br>Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.  |  |                             |  | 16  |                                       |
| 4.       | Товароведная характеристика и оценка качества  |  |                             |  | 16  |                                       |

|    |  |  |  |  |    |   |
|----|--|--|--|--|----|---|
|    | колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов  |  |  |  |    |   |
| 5. | Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.                  |  |  |  | 20 |   |
| 6. | Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. |  |  |  | 10 |   |
| 7. | <b>Всего</b>   |  |  |  | 94 | 6 |

## **2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ**

### **2.1 Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Товароведение как наука о товаре
2. Автоматическая идентификация и штриховое кодирование.

### **2.2 Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Методы оценки качества продовольственных товаров.
2. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.

### **2.3 Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов. Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов
2. Мясная продуктивность.

### **2.4 Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий, мясных консервов, мясных копченостей, полуфабрикатов**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Оценка качества мяса птицы
2. Оценка качества субпродуктов

### **2.5 Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока
2. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

### **2.6 Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов, сметаны, творога. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов.
2. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение