

**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 самостояльному изучению вопросов**

## 1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### 1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы <i>(из табл. 5.1 РПД)</i>				
		подготовк а курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальны е домашние задания (ИДЗ)	самостоятельно е изучение вопросов (СИВ)	подготовк а к занятиям (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 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