

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

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

Технология производства мяса

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль подготовки: «Технология производства и переработки продукции птицеводства»

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Организация самостоятельной работы**
- 2. Методические рекомендации по подготовке реферата**
- 3. Методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов**

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Количество часов (112 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИВ	ПкЗ
1.	Племенная работа с мясной птицей	-	-	25	
2.	Корма и кормление мясной птицы	-	-	25	
3.	Технология производства мяса уток и гусей	-	-	25	
4.	Технология производства мяса индеек	-	-	25	
	Итого	12	-	100	

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА

2.1. 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 магистра.

2.2 Оформление работы.

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

2.3 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.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1. Современные кросссы мясной птицы.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Современные кросссы мясной птицы.

3.2. Формы учета селекционных данных

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Формы учета селекционных данных.

3.3. Анализ и обработка материалов селекционного учета на ПК.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Анализ и обработка материалов селекционного учета на ПК.

3.4. Бонитировка птицы

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Бонитировка птицы.

3.5. Контрольные испытания птицы.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Контрольные испытания птицы.

3.6. Особенности раздельного по полу выращивания бройлеров

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Особенности раздельного по полу выращивания бройлеров

3.7. Особенности раздельного по полу выращивания бройлеров

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Особенности раздельного по полу выращивания бройлеров

3.8. Продолжительность выращивания бройлеров.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Продолжительность выращивания бройлеров.

3.9. Детализированные нормы кормления мясной птицы

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Детализированные нормы кормления мясной птицы

3.10. Биологические и хозяйственные особенности уток и гусей

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Биологические и хозяйственные особенности уток и гусей

3.11. Технология производства мяса цесарок

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология производства мяса цесарок

3.12. Технология производства мяса страусов.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология производства мяса страусов

3.13. Технология производства мяса перепелов.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология производства мяса перепелов.

3.14. Технология производства мяса голубей.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Технология производства мяса голубей