

**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 самостоятельному изучению вопросов**

## 1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### 1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Количество часов (112 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИБ	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	
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	

## 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 кроссы мясной птицы.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Современные кроссы 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