

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

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

Безопасность и качество продуктов птицеводства

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 (92 часов)			
		рефераты	ИДЗ	СИВ	ПкЗ
1.	Загрязнение продуктов птицеводства соединениями, применяемыми в ветеринарии	-	-	20	
2.	Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением	-	-	20	
3.	Загрязнение продуктов птицеводства токсичными веществами	-	-	20	
4.	Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в продуктах птицеводства	-	-	20	
Итого		12	-	80	

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. Повышение безопасности и качества продукции птицепереработки.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Повышение безопасности и качества продукции птицепереработки.

3.2. Новый национальный стандарт на птицу сельскохозяйственную для убоя.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Новый национальный стандарт на птицу сельскохозяйственную для убоя.

3.3. Яичные продукты: мировые тенденции и российский рынок.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Яичные продукты: мировые тенденции и российский рынок.

3.4. Морфологическое строение яиц африканского страуса

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Морфологическое строение яиц африканского страуса.

3.5. Химический состав яиц африканского страуса.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Химический состав яиц африканского страуса.

3.6. Витамин В₂ в свежих и хранившихся яйцах

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Витамин В₂ в свежих и хранившихся яйцах

3.7. Пищевая ценность фарша из мяса кур-несушек

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Пищевая ценность фарша из мяса кур-несушек

3.8. Химический и аминокислотный состав мяса гусят ланской породы.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Химический и аминокислотный состав мяса гусят ланской породы.

3.9. Мясные качества хозяйственно-пользовательных пород голубей

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Мясные качества хозяйственно-пользовательных пород голубей

3.10. Качество полуфабрикатов из мяса гуся

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Качество полуфабрикатов из мяса гуся

3.11. Особенности национальной разделки

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Особенности национальной разделки

3.12. Минеральный и аминокислотный состав мяса перепелов.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Минеральный и аминокислотный состав мяса перепелов

3.13. Мясо страусов в производстве мясных продуктов.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Мясо страусов в производстве мясных продуктов.

3.14. Контроль и регулирование холодильной обработки мяса птицы.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Контроль и регулирование холодильной обработки мяса птицы

3.15. Особенности технологии производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы с применением различных композиций гидроколлоидов.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Особенности технологии производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы с применением различных композиций гидроколлоидов

3.16. Периоды становления российского рынка продуктов мясопереработки.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1 Периоды становления российского рынка продуктов мясопереработки