

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

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

Производство экологически безопасной продукции животноводства

Направление подготовки (специальность) 36.04.02 - Зоотехния

**Профиль образовательной программы Мясное скотоводство и
производство говядины**

Форма обучения очная

Оренбург

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.** Организация самостоятельной работы
 - 1.1 Организационно-методические данные дисциплины
- 2.** Методические рекомендации по подготовке реферата/эссе
 - 2.1 Реферат/эссе содержит:
 - 2.2 Оформление работы.
 - 2.3 Критерии оценки реферата/эссе:
- 3.** Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов
- 4.** Методические рекомендации по подготовке к занятиям

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД)		
		подготовка реферата/эссе	самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	4	6	7
1	Основные источники загрязнения агросферы		2	
2	Приоритетные загрязнители агросферы		2	
3	Миграция загрязнителей по биологическим и пищевым цепям			1
4	Контроль качества при производстве экологически чистой животноводческой продукции			1
5	Получение экологически безопасной сельскохозяйственной продукции			1
6	Основные цели, задачи и объекты экологической безопасности. Государственный ветеринарный надзор за безопасностью животноводческой продукции		2	1
7	Нормирование и контроль показателей качества и безопасности животноводческой продукции		2	1
8	Экологическая безопасность при производстве мяса. Санитарно-Гигиеническая оценка мяса.		2	1
9	Экологическая безопасность при производстве молока.		2	1
10	Санитарно-гигиеническая оценка молока.		2	1
11	Экологическая безопасность при производстве меда		2	1
12	Экологическая безопасность при производстве рыбы.		2	1
	ИТОГО	12	18	10

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА/ЭССЕ

2.1 Реферат/эссе содержит:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения;

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.

Текст дипломной работы печатается в текстовом редакторе Word 6 и выше. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: кегль 14, начертание обычный. Шрифт заголовков разделов: кегль 16, начертание полужирный. Шрифт заголовков подразделов: кегль 14, начертание полужирный. Межстрочный интервал: полуторный. Каждый лист используется только с одной стороны с расположением строк параллельно меньшей его стороне.

Размеры полей на листах не менее: справа 10 мм, слева 30 мм, сверху 20 мм, снизу 20 мм.

Цифровой материал, помещаемый в отчет или в другую научную работу, рекомендуется оформлять в виде таблиц, которые должны быть наглядными и удобными для обозреваемости читателем. Все иллюстрации (фотографии, схемы, графики, диаграммы и пр.) именуются рисунками, обозначаются обычно сокращенным словом «Рис.», которое располагается под ними перед соответствующим названием.

Нумеруются рисунки последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы.

Список литературы, должен включать основные наиболее важные источники по теме, в том числе обязательно новейшую литературу за последние 3—5 лет.

Все литературные источники, которые указываются в научной работе, должны быть включены в список литературы и, наоборот, все включенные в список, должны быть отражены в тексте в виде ссылок.

Все литературные источники, включенные в список литературы, нумеруют арабскими цифрами и располагают в хронологическом порядке по фамилиям авторов или по заглавиям книг, изданных под общей редакцией, или по заглавиям документов, опубликованных без указания авторов.

2.3 Критерии оценки реферата/эссе:

Общим требованиям к студенческой научной работе являются следующие:

- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации, противоречивые литературные данные должны быть проанализированы с особой тщательностью. Нельзя допускать

никакой подтасовки фактов;

– краткость, ясность и точность формулировок, исключающих возможность субъективного и неоднозначного толкования;

– конкретность изложения результатов работы;

– обоснованность результатов и доказательность выводов;

Стиль написания научной работы — безличный монолог, изложение ведется от третьего лица в прошедшем времени.

По окончании написания работы её следует подписать и поставить дату.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1. Основные источники загрязнения агросферы

Основные ксенобиотики, ухудшающие качество сырья.

3.2. Приоритетные загрязнители агросферы

Основные мероприятия, направленные на получение экологически чистой продукции. Основные вредные вещества и пути их поступления в животноводческую продукцию.

3.3. Основные цели, задачи и объекты экологической безопасности.

Государственный ветеринарный надзор за безопасностью животноводческой продукции.

Современные методы, применяемые при исследовании качества сельскохозяйственной продукции.

3.4 Нормирование и контроль показателей качества и безопасности животноводческой продукции.

Основная документация и нормативные акты при приемке, переработки и производстве продукции.

3.5 Экологическая безопасность при производстве мяса.

Санитарно-гигиеническая оценка мяса.

3.6 Экологическая безопасность при производстве молока.

Санитарно-гигиеническая оценка молока.

3.7 Экологическая безопасность при производстве меда, рыбы.

Основная документация и нормативные акты, используемые при переработке продукции.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

4.1 Миграция загрязнителей по биологическим и пищевым цепям

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Миграция вредных веществ по биологической цепи «почва – вода – растение – животное»
2. Пути проникновения опасных соединений в животноводческую продукцию.

4.2 Контроль качества при производстве экологически чистой животноводческой продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Химический контроль качества
2. Бактериологический контроль за сырьем.

4.3 Получение экологически безопасной сельскохозяйственной продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Контроль и надзор в области обеспечения качества и экологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
2. Меры, применяемые для предотвращения накопления пестицидов в животноводческой продукции.

4.4 Основные цели, задачи и объекты экологической безопасности. Государственный ветеринарный надзор за безопасностью животноводческой продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Цели, задачи и объекты экологической безопасности.
2. Введение документация и ветеринарно-санитарный надзор животноводческой продукции.

4.5 Нормирование и контроль показателей качества и безопасности животноводческой продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Нормативные показатели оценки качества продукции.
2. Обязательный контроль за поступающим на переработку сырьем.

4.6 Экологическая безопасность при производстве мяса. Санитарно-Гигиеническая оценка мяса.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Контроль качества мяса.
2. Источники загрязнения мяса и мясопродуктов. Нормативные акты и СанПин, используемые при оценке безопасности мясной продукции.

4.7 Экологическая безопасность при производстве молока.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Основные токсиканты молока и их влияние на качество продукции.
2. Основные пути поступления загрязняющих веществ в молоко и молочную продукцию.

4.8 Санитарно-гигиеническая оценка молока.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Пороки молока.
2. Способы снижения концентрации тяжелых металлов в молоке и молочных продуктах.

4.9 Экологическая безопасность при производстве меда

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Основные загрязняющие вещества, содержащиеся в меде.

2. Влияние токсикантов на экологическую безопасность продукции

4.10 Экологическая безопасность при производстве рыбы.

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты

1. Основные токсиканты, содержащиеся в рыбе.
2. Санитарные правила и нормы при переработке рыбного сырья.