

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Кафедра птицеводства и мелкого животноводства им. П.П. Царенко

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
*«Технологии производства, переработки и хранения продукции
животноводства»*

Направление подготовки бакалавра
38.03.01 Экономика, ФГОС ВО № 954 от 12 августа 2020 г.

Направленность (профиль) образовательной программы
Аграрная экономика

Формы обучения
Очная, очно-заочная

Санкт-Петербург
2022

Автор(ы)

_____доцент_____

(должность)

(подпись)

Максимова О.В

(Фамилия И.О.)

Рассмотрена на заседании кафедры птицеводства и мелкого животноводства
им. П.П. Царенко 21 февраля 2022 г., протокол № 6

Заведующий кафедрой

(подпись)

Максимова О.В

(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

с.

1 Цель самостоятельной работы.....	4
2 Задачи самостоятельной работы.....	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы.....	4
4 Формы самостоятельной работы.....	4
5 Структура самостоятельной работы.....	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы.....	6
6.1 Основная литература.....	6
6.2 Дополнительная литература.....	6
6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	7

1. Цель самостоятельной работы

Основной целью самостоятельной работы по дисциплине «Технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции

2. Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства» являются:

- рассмотрение основных технологических процессов производства молока, мяса, вторичного сырья;
- овладение теоретическими и практическими основами нормативной документацией по первичной обработке продуктов животноводства и вторичного сырья по их заготовкам, реализации в условиях современного рынка; навыками эффективного использования животных

3.Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства» составляет 96 часов для очной формы обучения и 124 часов для очно-заочной формы обучения

4. Формы самостоятельной работы

По дисциплине «Технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) подготовка к опросу и другим контрольным мероприятиям (тестированию);

2) подготовка к контрольной работе (проработка конспекта лекций; изучение учебника и учебных пособий; изучение специальной литературы.

5. Структура самостоятельной работы

очная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудо-емкость, ч
Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства	Контрольная работа, опрос	Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства	20
Транспортировка и порядок приема-сдачи убойных животных	Контрольная работа, опрос	Транспортировка и порядок приема-сдачи убойных животных	20
Первичная обработка убойных животных	Контрольная работа, опрос	Первичная обработка убойных животных	20
Морфология и химический состав мяса	Контрольная работа, опрос	Морфология и химический состав мяса	20
Переработка побочных продуктов убоя	Контрольная работа, опрос	Переработка побочных продуктов убоя	16
Итого			96

Очно-заочная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудо-емкость, ч
Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства	Контрольная работа, опрос	Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства	25
Транспортировка и порядок приема-сдачи убойных животных	Контрольная работа, опрос	Транспортировка и порядок приема-сдачи убойных животных	25
Первичная обработка убойных животных	Контрольная работа, опрос	Первичная обработка убойных животных	25
Морфология и химический состав мяса	Контрольная работа, опрос	Морфология и химический состав мяса	25
Переработка побочных продуктов убоя	Контрольная работа, опрос	Переработка побочных продуктов убоя	24
Итого			124

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы

6.1 Основная литература:

- 1) Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник для бакалавров / В. И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. Манжесова В. И. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 533 с. : ил. - Библиогр.: с. 529-533. - ISBN 978-5- 4377-0006-8 : 980-00. Кол-во экземпляров: всего - 85 2 637 С 764
- 2) Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

- 1) Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / под ред. М. Ф. Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. [и Кол-во экземпляров: всего - 50 др.] : Лань, 2010. - 475 с. - Библиогр.: с. 467. - ISBN 978-5-8114- 0733-0 : 650-10.
- 2) Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>

6.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» - режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Лань» - режим доступа <https://e.lanbook.com/>