

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 21.09.2023 15:46:39
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
О.Г. Локтионова
« 1 » 12 2021 г.



ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов
направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного
сырья»

Курск 2021

УДК 620.22:65.012.16
Составитель С.А. Михайлова

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент Э.А. Пьяникова

Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий: методические рекомендации по самостоятельной работе студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»/ Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, 2021. 10 с.: Библиогр.10 с.

Приводятся общие требования, правила выполнения, контроля, оформления самостоятельной работы студентов, рекомендуемая литература.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной формы обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 0,63 . Уч.- изд. л 0,57 Тираж 50 экз. Заказ ~~1408~~ Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1 Виды самостоятельной работы	4
2 Организация и планирование самостоятельной работы	5
3 Реализация дополнительных видов самостоятельной работы	5
4 Контроль и оценка самостоятельной работы студентов	7
5 Цели и задачи преподавания дисциплины	7
6 Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	8
7 Самостоятельная работа студента по дисциплине	9
8 Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы	10
Библиографический список	11

Введение

В современный период востребованы высокий уровень знаний, академическая и социальная мобильность, профессионализм специалистов, готовность к самообразованию и самосовершенствованию. В связи с этим должны измениться подходы к планированию, организации учебно-воспитательной работы, в том числе и самостоятельной работы студентов.

Прежде всего, это касается изменения характера и содержания учебного процесса, переноса акцента на самостоятельный вид деятельности, который является не просто самоцелью, а средством достижения глубоких и прочных знаний, инструментом формирования у студентов активности и самостоятельности.

Методические указания по выполнению самостоятельной работы студентов направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» является важнейшим видом работы будущих технологов предприятий пищевой промышленности.

Целью методических рекомендаций является повышение эффективности учебного процесса, в том числе благодаря самостоятельной работе, в которой студент становится активным субъектом обучения, что означает:

- способность занимать в обучении активную позицию;
- готовность мобилизовать интеллектуальные и волевые усилия для достижения учебных целей;
- умение проектировать, планировать и прогнозировать учебную деятельность;
- привычку инициировать свою познавательную деятельность на основе внутренней положительной мотивации;
- осознание своих потенциальных учебных возможностей и психологическую готовность составить программу действий по саморазвитию.

1 Виды самостоятельной работы студентов

1. Репродуктивная самостоятельная работа:

Самостоятельное прочтение, просмотр, конспектирование учебной литературы, прослушивание лекций, магнитофонных записей, заучивание, пересказ, запоминание, интернет-ресурсы, повторение учебного материала и др.

2. Познавательного-поисковая самостоятельная работа

Подготовка сообщений, докладов, выступлений на семинарских и практических занятиях, подбор литературы по дисциплинарным проблемам, написание рефератов, контрольных, курсовых работ и др.

3. Творческая самостоятельная работа

Написание рефератов, научных статей, участие в научно-исследовательской работе, подготовка дипломной работы (проекта). Выполнение специальных заданий и др., участие в студенческой научной конференции.

2 Организация и планирование самостоятельной работы

Для успешного выполнения самостоятельной работы студентов необходимо планирование и контроль со стороны преподавателей.

Аудиторная самостоятельная работа выполняется студентами на лекциях, семинарских занятиях, и, следовательно, преподаватель должен заранее выстроить систему самостоятельной работы, учитывая все ее формы, цели, отбирая учебную и научную информацию и средства (методических) коммуникаций, продумывая роль студента в этом процессе и свое участие в нем.

Вопросы для самостоятельной работы студентов, указанные в рабочей программе дисциплины, предлагаются преподавателями в начале изучения дисциплины. Студенты имеют право выбирать дополнительно интересующие их темы для самостоятельной работы.

Содержание деятельности преподавателя и студента при выполнении самостоятельной работы представлено в таблице [7.1].

3 Реализация дополнительных видов самостоятельной работы.

1-Доклад

Для подготовки доклада студентам необходимо:

1. Распределить работы по подготовке доклада между участниками группы, отладить механизмы координации работ.

2. Изучить существующую основную литературу по данной теме.
3. В форме тезисов оформить наиболее важные и интересные теории, факты, примеры по данной теме.
4. Оформить доклад в письменной форме, выделив в нем: вступление, основной материал, иллюстрационные примеры, выводы.
5. Подготовить раздаточный материал и презентацию в электронном виде.
6. Определить основного докладчика и участие в этом процессе остальных членов группы.

2- Реферат

Реферат является сквозной итоговой самостоятельной работой, которая должна показать умение студента самостоятельно проводить научные исследования по заданной теме.

Реферативная работа должна состоять из нескольких частей:

1. Введения, в котором обосновывается актуальность темы, определяется цель работы и задачи, объект и предмет исследования.
 2. Основной части:
 - 2.1. Анализ существующих материалов из печатных и электронных источников информации по заданной теме;
 - 2.2. Исследование, в котором студент должен предложить свою гипотезу рассмотрения вопроса, доказать ее или опровергнуть.
 3. Заключение, которое включает основные выводы и результаты.
 4. Список использованных источников
- Объем реферативной работы 10-15 страниц. Работу выполняют в течение всего курса и сдают по его окончанию.

3-Эссе

Эссе – это форма задания, которая представляет собой один или несколько вопросов (заданий), на которые нужно ответить в свободной форме.

Эссе оценивается по правилам или критериям, предназначенным для выявления умений творчески использовать полученные знания.

Самостоятельная работа студентов состоит в творческом ответе на вопрос по выбранной теме эссе.

Напишите эссе в произвольной форме. Выбор темы является произвольным и зависит от личных интересов и предпочтений авто-

ра. Тему утверждает преподаватель. Задание является индивидуальным. Объем работы – 3–5 стр., формат А4.

Для этого студенту необходимо:

1. Из соответствующих печатных или электронных источников информации взять материалы, в которых рассматривается данная тема.

2. Проанализировать материалы, сравнить различные точки зрения по данному вопросу.

3. Тезисно изложить теорию, факты и взгляды специалистов, которые необходимо знать для понимания данного вопроса.

4. Сформировать и отразить в основной части письменной работы свою авторскую позицию по вопросу.

Список тем для эссе предлагается преподавателем

4 Контроль самостоятельной работы студентов.

Для управления самостоятельной работой студентов используются следующие формы контроля:

- тематические консультации, в ходе которых студенты осмысливают полученную информацию, преподаватель определяет степень понимания темы и оказывает необходимую помощь;

- следящий контроль осуществляется на лекциях и практических занятиях (деловых играх), который проводится в форме бесед, устных ответов студентов, контрольных работ, тестов, организации дискуссий и диспутов, опросов;

- текущий контроль осуществляется в ходе проверки и анализа отдельных видов самостоятельных работ, выполненных во внеаудиторное время. К ним относятся работы индивидуального характера: доклады, рефераты;

- итоговый контроль осуществляется через систему зачета, предусмотренного учебным планом.

5 Цели и задачи преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения использования физиологических и функциональных ингредиентов в пищевых технологиях, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы применения физиологи-

ческих и функциональных ингредиентов рассматриваются в качестве приоритета

Задачи изучения учебной дисциплины

Основными задачами изучения курса являются следующее:

- Обучение прогнозированию развития и обеспечения эффективности применения физиологических и функциональных ингредиентов для пищевых технологий, оценка и управление профессиональными рисками.

- Изучение специфики применения физиологических и функциональных ингредиентов для пищевых технологий.

- Получение практического опыта к организации и структуре новых технологических производственных процессов на предприятии данной отрасли

- Формирование навыков организации производства пищевой продукции.

- Осуществлять стратегический анализ и оценку результатов применения физиологических и функциональных ингредиентов для пищевых технологий.

- Разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия данной отрасли.

6 Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-1.1, ПК-2.2.

УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;

ПК-2.2 Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.

Знать:

- законодательные акты, регулирующие вопросы технологии питания и деятельности предприятий пищевой промышленности;

- основы законодательства российской федерации по вопросам управления производством;

- основные принципы правового регулирования деятельности предприятий пищевой промышленности.

Уметь:

- пользоваться правовой документацией по вопросам деятельности предприятий пищевой промышленности;

-истолковывать основные правовые понятия;

-ориентироваться в законодательстве и правовой литературе, принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством.

Владеть:

- понятийно-терминологическим аппаратом в области деятельности предприятий пищевой промышленности;

- навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности.

7 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 7.1 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1.	Понятие «мера токсичности». Условия безопасности применения пищевых добавок.	2 неделя	7
2.	Загустители полисахаридной природы, получаемые микробиологическим путем.	6 неделя	7
3.	Основные отличия эмульгаторов фосфолипидной природы.	8 неделя	7
4.	Основные причины, приводящие к порошкообразным продуктам.	12 неделя	7
5.	Роль ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.	14 неделя	7
6.	Эфирные масла. Основные представители эфирных масел.	16 неделя	7
7.	Молочная кислота: химический состав, применение.	17 неделя	7

8.	Яблочная кислота: химический состав, влияние на потребительские свойства пищевых продуктов.	18 неделя	5,85
Итого			61,85

8 Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплины пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

Библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

Кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем представления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- заданий для самостоятельной работы;

- тем рефератов и докладов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний к выполнению практических работ;

Типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

Библиографический список

1. Письмо Минобразования РФ от 27 ноября 2002 года № 14-55-996 ин/15 «Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений».
2. Абасов З. Проектирование и организация самостоятельной работы студентов // Высшее образование в России. 2007. № 10. С. 17.
3. Бакушев В.В., Полуденный Н.Н. Рекомендации по подготовке письменных работ. М., 2004.
4. Рогожин М. Как написать курсовую и дипломную работу. СПб., 2005.
5. Соколова И.Б. Основы самостоятельной работы студентов. Армавир, 2002.
6. Федорова М. Модель организации внеаудиторной самостоятельной работы // Высшее образование в России. 2007. № 10. С.32.
7. Царев А.И. Организация личного труда студента. Ростов н/Д., 2008.
8. Иванов Г.Г. Экономика торгового предприятия [Текст]: учебник 1-изд./Г.Г. Иванов. М.:Академия, 2010.
9. Баканов, М.И. Управленческий учет. Торговая калькуляция [Текст]: Учебное пособие/ М.И. Баканов, В.А., Чернов В.А. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2008. – 255с. – ISBN 978-5-238-01359-6.