

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна  
Должность: проректор по учебной работе  
Дата подписания: 27.01.2021 17:29:32  
Уникальный программный ключ:  
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e31c11eabb175e945d4a4851fda36d089

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров



## ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология производства мясных и молочных продуктов»

УДК 664.1  
Составитель С.А. Михайлова

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент *Э.А. Пьяникова*

**Введение в технологию пищевого производства:** методические рекомендации по самостоятельной работе студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»/ Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, 2017. 14 с. Библиогр.: 14 с.

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

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» очной, заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.  
Усл. печ. л. 0,8 . Уч.- изд. 0,73 л. Тираж 50 экз. Заказ . 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	8
5 Цели и задачи преподавания дисциплины	8
6 Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	9
7 Самостоятельная работа студента по дисциплине	10
8 Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы	11
Библиографический список	13

## **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 рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» является важнейшим видом работы будущих технологов.

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, за-

учивание, 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-Курсовая работа*

Целью написания курсовой работы является закрепление знаний и навыков, полученных при изучении дисциплины. В процессе исследования и по результатам работы студенты должны продемонстрировать системное представление о сущности и

тенденциях развития российского и зарубежного опыта изучаемого направления.

При написании курсовой работы используются методические рекомендации по выполнению курсовых работ для студентов направления 19.03.02. Если работа основывается на данных конкретного предприятия (или подразделения крупного предприятия), то рассматриваемая тема анализируется с точки зрения того, кто и каким образом принимает решения по названной проблеме, какие организационные документы сопровождают данные виды деятельности. Приводятся конкретные примеры из практики.

Также необходимо выявить положительные стороны и направления совершенствования решения рассматриваемых вопросов в организации. Желательно представление информации в основном в табличной форме и в виде схем.

Тему курсовой работы студенты выбирают сами в соответствии с возможностью получения информации для полного раскрытия темы. Тему утверждает преподаватель. Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями методических указаний по изучаемой дисциплине.

### *2-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.

### *3- 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.

#### *4-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 автора. 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, курсовые и ВКР;
- итоговый контроль осуществляется через систему экзамена, предусмотренного учебным планом.

## **5 Цели и задачи изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Введение в технологию пищевого производства» является формирование у студентов основ технологии производства продуктов животного происхождения, изучение нормативной документации, характеристики применяемого в производстве сырья (основного и вспомогательного), требований к качеству, условиям хранения, основам санитарии и гигиены, а так же формирование компетенций в области теории и практики кондитерского производства, формирующих профиль бакалавра по направлению «Продукты питания животного происхождения».

### **Задачи изучения учебной дисциплины**

Основными задачами изучения курса «Введение в технологию пищевого производства» являются следующее: сформировать у студентов целостную систему знаний о технологии, санитарии, видах порчи и методах получения продуктов питания различных групп..

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **Знать:**

- законодательные акты, регулирующие вопросы производства продуктов животного происхождения в России;
- основы законодательства Российской Федерации в данной области;
- основные направления, проблемы, теории и методы производства продуктов животного происхождения ;



- теоретические основы организации и управления предприятием, основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- виды сырья для производства продуктов животного происхождения;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент продуктов животного происхождения
- технологии приготовления продуктов животного происхождения;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции продуктов животного происхождения;
- требования к качеству готовой продукции;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства продуктов животного происхождения;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки продуктов животного происхождения;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства продуктов животного происхождения;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве продуктов животного происхождения.

### **Уметь:**

- выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства продуктов животного происхождения в Российской Федерации;
- пользоваться правовой документацией;
- ориентироваться в законодательстве и правовой литературе, принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством;
- использовать возможности глобальных и локальных сетей в своей профессиональной деятельности;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве продуктов животного происхождения;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных продуктов животного происхождения;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству продуктов животного происхождения.

**Владеть:**

- контролем качества сырья и готовых продуктов животного происхождения;
- основами технологического процесса производства продуктов животного происхождения;
- технологическим процессом производства продуктов животного происхождения;
- эксплуатацией и обслуживанием технологического оборудования для производства продуктов животного происхождения;
- понятийно-терминологическим аппаратом в области производства;
- навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности;
- навыками решения сложных вопросов в изучаемой области;
- навыками организационной работы, методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, свод правил.

**6 Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины «Особенности технологии производства кондитерских изделий» студент должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24).

**7 Самостоятельная работа студентов (СРС)**

Таблица 7.1 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачи-
-----------	---------------------------------	-----------------	-----------------

темы			ваемое на выполне- ние СРС, час.
1	2	3	4
1	Государственные стандарты на методы испытания качества продукции животного происхождения	Первая – вторая недели	16
2	Переработка брака и отходов при производстве продукции животного происхождения	Третья – четвертая недели	16
3	Пути увеличения сроков годности продукции животного происхождения	Пятая - седьмая недели	16
4	Повышение биологической ценности продукции животного происхождения	Седьмая – восьмая недели	16
5	Общие сведения о производстве и потреблении продуктов водного происхождения. Химический состав мяса рыбы.	Девятая - десятая недели	16
6	Рыбные, молочные и мясные консервы.	Одиннадцатая – тринадцатая недели	16
7	Экспертиза качества отдельных групп продукции животного происхождения	Тринадцатая - пятнадцатая недели	16
8	Изучение классификации и маркировки отдельных групп продукции животного происхождения	Пятнадцатая – шестнадцатая недели	16
9	Потери сырья при производстве продукции животного происхождения	Семнадцатая неделя	16
10	Оценка степени свежести отдельных групп продукции животного происхождения	Восемнадцатая неделя	16
	Итого		116

## **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. Калачев, С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник для вузов. – Москва: ЮРАЙТ, 2011 – 463с. – ISBN 978-5-9916-0819-0
9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-019 55-5
11. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. / Университетская библиотека online - <http://biblioclub.ru/index>.
12. Аношина О.М. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст] : учебное пособие / О.М. Аношина, Г.М. Мелькина, Ю.И. Сидоренко и др. – М.: КолосС, 2007. – 183с.: ил.- ISBN 978-5-9532-0427-9

13. Гранаткина, Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : учебное пособие / Н. В. Гранаткина. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 256 с.

14. Мелькина Г.М. Введение в технологии продуктов питания Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие /Г.М. Мелькина, О.М. Аношина и др -М.: КолосС, 2006. – 248 с.: ил.- ISBN 5-9532-0343-8

### ***Программное обеспечение и Интернет-ресурсы***

1 <http://www.iqlib.ru> Интернет-библиотека образовательных изданий, в которой собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия. Удобный поиск по ключевым словам, отдельным темам и отраслям знания

2. Консультант + Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.

3. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека- online» [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)