

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 25.01.2021 18:54:16
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
Локтионова
« 16 » 2017 г.



**НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов
направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Курск 2017

УДК 664.1
Составитель С.А. Михайлова

Рецензент

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

Научные основы рационального потребления продуктов питания: методические рекомендации по самостоятельной работе студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»/ Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, 2017. 15 с. Библиогр.: 13 с.

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

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» очной, заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать 15.12.17. Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 0,7. Уч.- изд. 0,6 л. Тираж 50 экз. Заказ 4692 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» 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, 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-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 «Научные основы рационального потребления продуктов питания» является формирование у студентов основ технологии производства кондитерских изделий, 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 из растительного сырья».

Задачи изучения учебной дисциплины

Основными задачами изучения курса «Научные основы рационального потребления продуктов питания» являются следующее: сформировать у студентов целостную систему знаний о классификации и ассортименте кондитерских изделий, включая диетические, технологию изготовления различных групп кондитерских изделий, их особенности производства; изучение взаимосвязи всех понятий, категорий кондитерского производства, требований к качеству и условиям хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– основные понятия, цели, принципы, объекты, методы классификации кондитерских изделий, количественные

характеристики товаров; классификацию ассортимента кондитерских товаров; факторы, их обеспечивающие;

– виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения при производстве кондитерских изделий.

Уметь:

- использовать возможности глобальных и локальных сетей в своей профессиональной деятельности;

- организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство.

Владеть:

- навыками работы с товарами разного назначения, с нормативными документами по оценке соответствия, а также информационного обеспечения товароведной деятельности.

6 Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины «Научные основы рационального потребления продуктов питания» студент должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)

знать: основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; законодательные акты, регулирующие вопросы производства диетических продуктов в России; основы законодательства Российской Федерации в данной области; теоретические основы организации и управления предприятием, основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки

уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки; выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства диетических изделий 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; вычислять необходимые показатели и выполнять

расчеты; выявлять и анализировать взаимосвязи по основным показателям и направлениям профессиональной деятельности

владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил; готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

-способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13)

знать: основы производственных испытаний; теоретические основы организации и управления предприятием; основы по совершенствованию технологических процессов при производстве кондитерских изделий

уметь: организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий; находить организационно-управленческие решения, работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки; участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство; разрабатывать материалы по совершенствованию технологических процессов производства кондитерских изделий

владеть: 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.

-готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

знать: основы производственных испытаний; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда,

противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

уметь: организовывать внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство; основные направления, проблемы, теории и методы производства в области производства лечебных и диетических продуктов; выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства лечебных и диетических продуктов в Российской Федерации;

владеть: навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности; основами технологического процесса производства в области производства лечебных и диетических продуктов; эксплуатацией и обслуживанием технологического оборудования в области производства лечебных и диетических продуктов; понятийно-терминологическим аппаратом в области производства.

7 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 7.1 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела темы	Наименование раздела дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Значение общественного питания в современных условиях развития общества.	1-2 недели	4
4	Современное состояние и перспективы развития общественного питания.	3-4 недели	4
4	Условия, обеспечивающие реализацию потребностей различных групп населения в рациональном, диетическом, лечебно-профилактическом питании в соответствии с требованиями науки о питании.	5-6 недели	4
4	Суточная потребность детей в пищевых веществах и их роль в	7-8 недели	4

	питании.		
7	Основные критерии качества продукции диетического и лечебно-профилактического питания	9-10 недели	4
7	Пищеварительная система, её строение и функционирование	11-12 недели	4
8	Выполнение правил личной гигиены и культура здорового питания.	13-14 недели	4
8	Все ли мы знаем о здоровой пище. Как правильно питаться	15-16 недели	4
8	Из чего состоит наша пища. Продукты растительного происхождения.	17-18 недели	4
	Итого		36

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. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами [Текст] : учебник. 8- изд., Москва. Академия, 2011. 350с.
10. 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. Драгилев, А. И. Производство мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. вуз. / А. И. Драгилев, Я. М. Сезанаев. - М. : ДеЛи, 2000. - 448 с. : ил. - ISBN 5-93314-008-2.

15. Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий [Текст] : учебник /А.И. Драгилев, И.С.Лурье. – М.:ДеЛи принт, 2001. – 484с. ISBN 5-94343-006-7

16. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2002.-320с.: ISBN 5-294-00009-1.

17. 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

18. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магамедов, Т.Н. Мирошникова. – СПб.:ГИОРД, 2005. – 480с.: ISBN 5-901065-75-1.

19. Семенихин В. В. Торговля [Электронный ресурс] : энциклопедия / В. В. Семенихин. - М.: ИД "Гросс-Медиа": РОСБУХ, 2010. - 1140 с. (библиотека - online).

20. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров [Текст] : учебное пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская, К. Р. Мхитарян. - Ростов н/Д. : Феникс, 2002. - 544 с.

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