

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:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11ea0073e9745d4a4851fda36d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

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

Кафедра товароведение, технология и экспертиза товаров

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Локтионова О.Г.
« 20 » _____ г.

« / »



**ТЕХНОЛОГИИ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Методические указания по самостоятельной работе магистров
направления подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

УДК 620.2

Составитель А.Е. Ковалева

Рецензент

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

Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения : методические указания по самостоятельной работе магистров направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. Курск, 2021. 12 с.: Библиогр.: с.12.

Приводятся общие сведения и характеристика самостоятельной работы, компетентный подход при проведении самостоятельной работы, структура самостоятельной работы, методические рекомендации по изучению курса и выполнения заданий самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций, рекомендуемая литература.

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

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 0,7. Уч. - изд. л. 0,63. Тираж . Заказ *1453* . Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Общие сведения	4
Общая характеристика самостоятельной работы	5
Структура самостоятельной работы	6
Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы	7
Тема 1. Использование в хлебопечении сырья с высоким содержанием биологически активных веществ	8
Тема 2. Новые виды сырья, используемые для инновационных продуктов питания	9
Тема 3. Производство инновационных макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	9
Тема 4. Инновационные кондитерские изделия	10
Темы рефератов	11
Список рекомендательной литературы	12

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения» является дисциплиной базовой части дисциплин направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Целью изучения учебной дисциплины «Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения» является приобретение необходимых теоретических знаний в отрасли пищевой промышленности, ориентированной на отдельные группы населения (спортсмены, инвалиды, лица с хроническими заболеваниями) и наработка умений для использования полученных знаний в практической деятельности при разработке, внедрении и производстве инновационных продуктов питания.

Задачами изучения дисциплины является:

- ознакомление студентов с основными и специальными компонентами сырья производства инновационных продуктов, их ролью в жизнедеятельности организма и различных технологических процессах;
- изучение классификации инновационных продуктов и определение групп населения для которых она создается;
- овладение различными стадиями технологических процессов получения готовых инновационных продуктов;
- обучение производству продуктов из разных видов сырья;
- изучение методов анализа и исследования инновационных продуктов;
- получение опыта участия в проектных работах в области создания инновационных продуктов;
- обучение правилам модернизации существующих технологических процессов, комбинации различного вида сырья с целью создания продукта с проектируемыми свойствами.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В методических указаниях даны структура, задания и методика реализации всех видов самостоятельных работ, в соответствии с рабочей программой, методика применения балльно-рейтинговой

системы, методики проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Самостоятельная работа студентов играет едва ли не важнейшую роль в образовательном процессе. Это связано с задачами высшего образования, направленными на формирование творческих личностей, способных, в условиях сокращения доли аудиторных занятий, к самоорганизации, саморазвитию и успешному освоению программ профессионального образования.

Самостоятельная работа студентов рассматривается и как форма организации, и как метод, и как средство обучения, и как вид учебной деятельности. Самостоятельная работа способствует формированию таких важных черт личности, как самостоятельность, познавательная активность и творческое отношение к труду.

Данные методические указания содержат рекомендации по изучению теоретического курса «Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения», прохождению практических работ, предусматривают самостоятельную проработку ряда тем, написание реферата и выполнение творческих задач, опирающихся на самостоятельное углубленное изучение материала.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебной программой дисциплины предусмотрено часть времени для изучения материала студентами самостоятельно. Данный вид работы является обязательным для выполнения. При самостоятельном выполнении различных видов заданий студент учится принимать самостоятельно решения, разбирать и изучать новый материал, работать с периодической литературой.

Программой предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

1. Самостоятельное изучение теоретического курса.
2. Реферат.
3. Решение задач.

По каждому виду работы студент должен выполнить задания, приведенные в данных методических указаниях и согласованные с

преподавателем.

Выполненные задания оформляются в соответствии с требованиями оформления студенческих текстовых документов и сдаются преподавателю в соответствии с графиком самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов по освоению курса «Современные приоритеты развития пищевых производств» предусматривает выполнение ряда задач, направленных на самоорганизацию учебной работы в образовательной деятельности. Эффективность самостоятельной работы будет определяться качеством полученных студентами знаний и реализацией ими основной цели образовательной деятельности – приобретение устойчивых знаний по изучаемой дисциплине. Основная цель самостоятельной работы студентов состоит в укреплении и расширении знаний и умений, получаемых студентами на традиционных формах занятий.

Самостоятельная работа студентов требует умения планировать свою работу, четко ставить систему задач, вычленять среди них главное, умело избирать способы наиболее быстрого экономного решения поставленных задач.

Самостоятельная работа студентов реализуется в процессе прохождения лекционного курса, практических и лабораторных занятий, индивидуальных занятий в аудитории с преподавателем и вне стен вуза – дома, в библиотеке, в сети Интернет, на предприятиях.

Контроль за выполнением самостоятельной работы включает в себя тестовый опрос, проверку домашнего задания, оценку работы студента на занятии в баллах и включение его в рейтинговую систему оценивания результатов учебной деятельности.

Эффективность самостоятельной работы студентов находится в прямой зависимости от методики ее организации. Самостоятельная работа должна стать органическим продолжением работы на занятиях и идти по пути постепенного ее усложнения.

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебным планом и графиком учебного процесса дисциплины «Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения» предусмотрено прохождение лекционного курса,

выполнение практических работ, подготовка и сдача реферата, а также проведение тестирования и решение задач. В этой связи необходимы особые и индивидуальные подходы к изучению теоретического и практического разделов курса.

Для обеспечения самостоятельной работы студентов на кафедре товароведения, технологии и экспертизы товаров имеются учебные пособия, методические рекомендации по практическим работам, тесты различных видов, статьи из научных и научно-методических изданий, электронные версии тестовых заданий.

В настоящих рекомендациях приводятся основные требования по выполнению студентами самостоятельной работы, которые сведены в единую структуру. Первая часть рекомендаций посвящена изучению теоретического курса и включает в себя следующие позиции: содержание раздела, практические рекомендации по изучению данной темы, контрольные вопросы, которые позволят студенту самостоятельно оценить уровень усвоения изучаемого раздела данного курса. Для освоения практических работ даны рекомендации по самостоятельной работе студентов для приобретения навыков работы распорядительной, закупочной, транспортной логистике, логистике запасов, издержек и складирования.

Вторая часть включает в себя методику реализации самостоятельной работы при подготовке реферата и необходимые для этого информационные источники.

Важной составной частью самостоятельной работы студентов является литература, которая предлагается как в виде рекомендуемого перечня.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выполнение самостоятельной работы по каждой теме подразумевает ответы на задания и вопросы для самопроверки изученных тем дисциплины.

Написание реферата, доклада, выступления предполагает привлечение студентов к поиску и освоению дополнительной информации, касающейся общих сведений о логистике.

При подготовке рефератов студенты должны находить материал в книгах, в том числе во вновь издаваемых, периодических изданиях – журналах.

Необходимую информацию можно получить в Интернете.

При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем. Ниже приведены направления, по которым может быть предложена конкретная тема реферата или презентации.

Тема 1.

Использование в хлебопечении сырья с высоким содержанием биологически активных веществ

Цель: изучить виды, свойства и особенности сырья с высоким содержанием биологически активных веществ в хлебопекарной отрасли.

Вопросы для самостоятельной подготовки

1. Свойства пектинов. Применение пектинов в хлебопекарной отрасли.
2. Свойства морских водорослей. Применение водорослей в хлебопекарной отрасли.
3. Свойства сырья из трав. Применение сырья из трав в хлебопекарной отрасли.
4. Свойства пшеничных отрубей. Применение пшеничных отрубей в хлебопекарной отрасли.
5. Свойства зародышей зерна пшеницы. Применение зародышей зерна пшеницы в хлебопекарной отрасли.
6. Свойства белкового концентрата из пшеничной муки. Применение белкового концентрата в хлебопекарной отрасли.
7. Свойства различных видов муки (овсяная, ячменная, кукурузная, рисовая, гороховая, фасолевая).
8. Яблочное сырье (соки, пюре, порошки, повидло) и его применение в хлебопекарной отрасли.
9. Виноградное сырье (соки, порошок, сахаросодержащие

продукты из виноградных выжимок) и его применение в хлебопекарной отрасли.

10. Продукты из овощей (картофеля, томатов, свеклы) и их применение в хлебопекарной отрасли.

Тема 2. Новые виды сырья, используемые для инновационных продуктов питания

Цель: изучить новые виды, свойства и особенности сырья для изготовления инновационных продуктов питания.

Вопросы для самостоятельной подготовки

1. Заменители сахара из крахмалосодержащего сырья: их свойства и применение.
2. Глюкозно-фруктозный сироп: его свойства и применение.
3. Белковые препараты из подсолнечного шпрота: его свойства и применение.
4. Изолированный белок и мука из семян хлопчатника: их свойства и применение.
5. Продукты из шротов сои: их свойства и применение.
6. Фосфатидные концентраты: их свойства и применение.
7. Остаточные пивные дрожжи: их свойства и применение.
8. Комплексный дрожжевой ферментный препарат: его свойства и применение.
9. Солодовые ростки: их свойства и применение.
10. Пивная дробина: ее свойства и применение.

Тема 3. Производство инновационных макаронных изделий для лечебного и профилактического питания

Цель: изучить классификацию и пищевую ценность традиционных видов макаронных изделий; изучить свойства быстрорастворимых и не требующих варки макаронных изделий и изделий из бесклеяковинного крахмалосодержащего сырья.

Вопросы для самостоятельной подготовки

1. Состояние и перспективы развития макаронной промышленности.
2. Значение макаронных изделий в питании человека. Их энергетическая, пищевая и биологическая ценность.
3. Классификация макаронных изделий и ассортимент.
4. Макароны длительного хранения.
5. Быстрорастворяемые и не требующие варки изделия.
6. Изделия из бесклеякового крахмалсодержащего сырья.

Тема 4. Инновационные кондитерские изделия

Цель: изучить классификацию и пищевую ценность традиционных видов кондитерских изделий и сырье, используемое для их производства; изучить диетические виды кондитерских изделий.

Вопросы для самостоятельной подготовки

1. Классификация диетических кондитерских изделий.
2. Сырье, применяемое в производстве диетических кондитерских изделий.
3. Диетические кондитерские изделия для детей.
4. Диетические кондитерские изделия с видоизмененным углеводным составом.
5. Диетические кондитерские изделия, обогащенные пищевыми волокнами, минеральными веществами и витаминами.

Темы рефератов

1. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.
2. Основы государственной политики в области здорового питания.
3. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для лечебного питания.
4. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для профилактического питания.
5. Классификация диетических хлебобулочных изделий.
6. Функциональное назначение диетических хлебобулочных изделий.
7. Функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных и профилактических свойств, дозы и способы их введения
8. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием белка.
9. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон.
10. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием минеральных веществ и витаминов.

Рекомендательный список литературы

1. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 208 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=99227> (дата обращения: 17.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.
2. Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, С. В. Китаевская, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 208 с. – Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=109607>
3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]. ; ред. А. С. Ратушный ; под ред. А. С. Ратушный. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 336 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>
4. Технологии пищевых производств [Текст] : учебник / под ред. А. П. Нечаева. - М. : КолосС, 2008. - 768 с.
5. Пащенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. - М. : Колосс, 2008. - 389 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 978-5-9532-06 55-6 : 325.00 р. - Текст : непосредственный.
6. Пучкова, Л. И. Технология хлеба [Текст] : учебник / Л. И. Пучкова. – СПб. : ГИОРД, 2005. - Ч. 1: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. – 559 с.
7. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Профессия, 2009. - 416 с.
8. Технология производства потребительских товаров [Текст] : в 2 ч. / под ред. Т. И. Чалых. Ч. 1 : Непродовольственные товары. - М. : Академия, 2003. - 320 с.
9. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] : учебник / Т. Б. Цыганова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 448 с.