

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 09.10.2023 14:29:52
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851f1a5541089

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» _____ 2022 г.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов
направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания
из растительного сырья»

Курск 2022

УДК 620.22:65.012.16
Составитель С.А. Михайлова

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент Э.А. Пьяникова

Технология производства кондитерских изделий: методические рекомендации по самостоятельной работе студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»/ Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, 2022. 11 с.: Библиогр.11 с.

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

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.02 «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 1015 . 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 19.03.02 «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. Познавательно-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 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;

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

5 Цели и задачи преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов основ функционирования и организации предприятий пищевой промышленности.

Задачи изучения учебной дисциплины

Основными задачами изучения курса являются следующее:

- обучение прогнозированию развития и обеспечения эффективности деятельности предприятий пищевой направленности, оценка и управление профессиональными рисками.

- изучение специфики деятельности предприятий данной сферы изнутри.

- получение практического опыта к организации и структуре производственных процессов на предприятии данной отрасли

- формирование навыков организации производства пищевой продукции.

- осуществлять стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности.

- разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия данной отрасли.

6 Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-2.3; ПК-3.2; ПК-3.3

ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья;

ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Знать:

- законодательные акты, регулирующие вопросы производства продуктов кондитерского назначения в России;

- основы законодательства Российской Федерации в данной области;
- основные направления, проблемы, теории и методы производства кондитерских изделий;
- теоретические основы организации и управления предприятием, основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки

Уметь:

- выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства кондитерских 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
- 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.

Владеть:

- 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.

7 Самостоятельная работа студентов по дисциплине (СРС)

Таблица 7.1- Самостоятельная работа студентов

| № раздела (темы) | Наименование раздела (темы) дисциплины | Срок выполнения | Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час |
|------------------|---|-----------------|---|
| 1 | Государственные стандарты на методы испытания качества кондитерских изделий | 1 неделя | 6 |
| 2. | Переработка брака и отходов при производстве кондитерских | 2 неделя | 6 |

| | | | |
|-------|---|-----------|--------|
| | изделий | | |
| 3. | Пути увеличения сроков годности кондитерских изделий | 3 неделя | 6 |
| 4. | Витаминизация кондитерских изделий | 8 неделя | 6 |
| 5. | Обогащение кондитерских изделий пищевыми волокнами | 10 неделя | 6 |
| 6 | Обогащение кондитерских изделий минеральными веществами | 11 неделя | 6 |
| 7. | Обогащение кондитерских изделий белками и аминокислотами | 12 неделя | 6 |
| 8. | Порошкообразные пищевые полуфабрикаты | 13 неделя | 6 |
| 9. | Потери сырья при производстве кондитерских изделий | 14 неделя | 6 |
| 10 | Влияние качества муки на производство мучных кондитерских изделий | 15 неделя | 6 |
| 11 | Влияние качества крахмала на производство мучных кондитерских изделий | 16 неделя | 11 |
| 12 | Влияние качества сахара на производство мучных кондитерских изделий | 17 неделя | 11,85 |
| Итого | | | 124,85 |

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.