

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

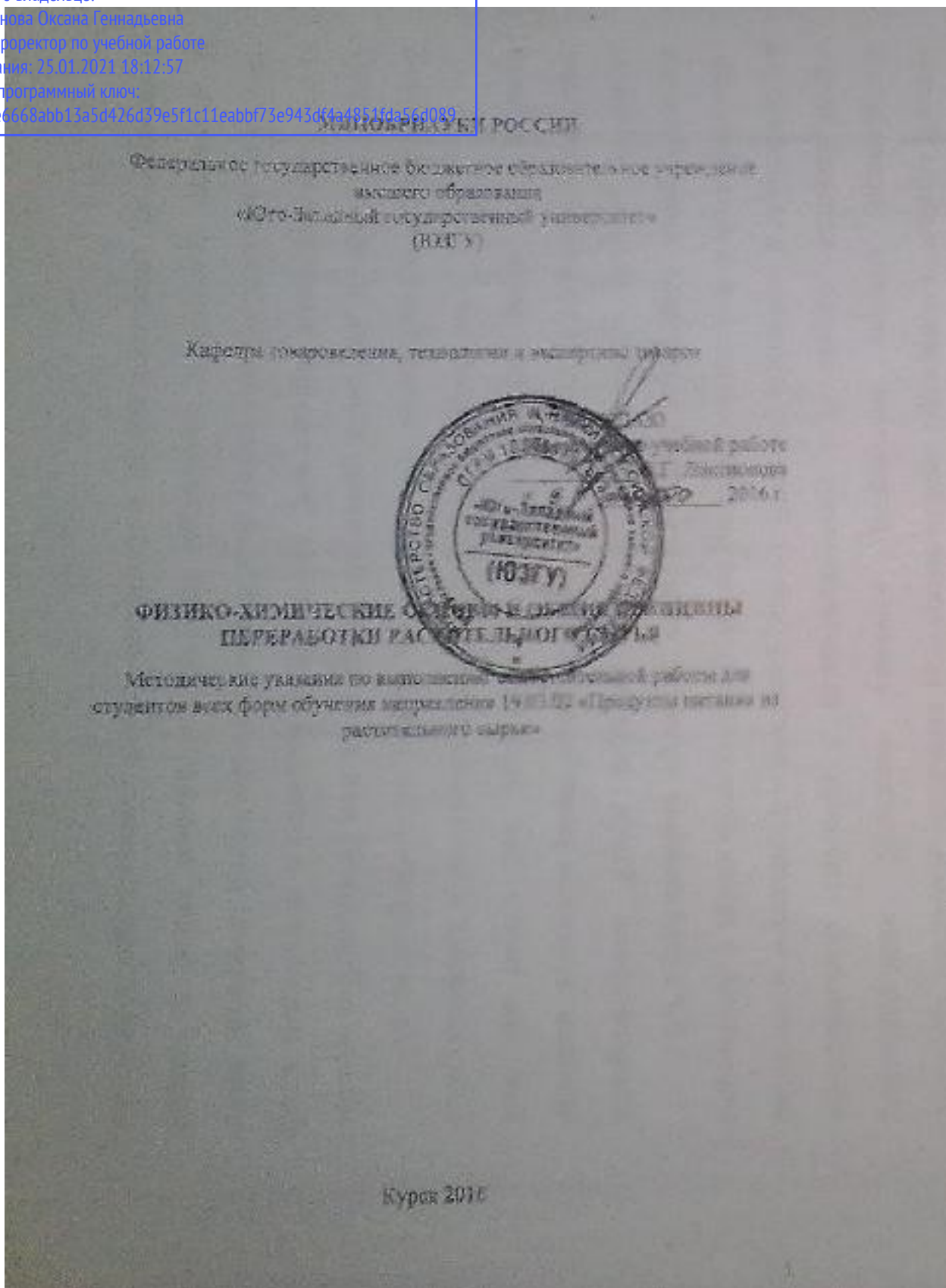
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 25.01.2021 18:12:57

Уникальный программный ключ:

0b817ca911e6468abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943d64a4851fda56d089



УДК 641.613.26

Составители: О.А. Бывалец, А.Г. Беляев, И.А. Авилова

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент Э.А. Пьяникова

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: методические указания по выполнению самостоятельной работы / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: О.А. Бывалец, А.Г. Беляев, И.А. Авилова. - Курск, 2016. - 19 с.

Содержат сведения по физико-химическим основам и общим принципам переработки растительного сырья.

Методические указания соответствуют требованиям программы, утвержденной учебно-методическим объединением по специальности продукты питания из растительного сырья (УМО АМ).

Предназначены для студентов специальности 19.03.02 всех форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать, 3 экз. Формат 60x84 1/16.
Усл.печ. л. Уч.-изд.л. Тираж 100 экз. Заказ. Бесплатно. *ЛВ*
Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Общие сведения	5
Общая характеристика самостоятельной работы	6
Компетентный подход при проведении самостоятельной работы	7
Структура самостоятельной работы	8
Методические рекомендации по изучению теоретического курса	10
Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы	15
Тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций	20
Реализация графика самостоятельной работы	20
Список рекомендательной литературы	21
Приложение А- Форма титульного листа реферата	22
Приложение Б- Пример оформления библиографических записей	23

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» является дисциплиной профессионального цикла направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и изучается на 2 курсе в 3 семестре.

Целью изучения учебной дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» является формирование у студентов комплексного представления об организации входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей, к контролю соблюдения технологии производственного процесса, а также ознакомление студентов с основными принципами переработки сырья растительного происхождения, ролью и значением его в пищевом производстве.

Основными задачами учебной дисциплины являются:

- изучение основных направлений развития технологии пищевых продуктов;
- изучение современных и нетрадиционных способов и методов переработки сырья растительного происхождения, являющихся неотъемлемой частью глубокой подготовки молодых специалистов;
- формирование теоретических знаний в области эффективного использования сырья.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В методических указаниях приведены задания, структура работы, методика выполнения самостоятельной работы. В соответствии с рабочей программой дисциплины указана методика применения балльно-рейтинговой системы и промежуточной аттестации по дисциплине.

Самостоятельная работа студентов рассматривается как вид учебной деятельности. Самостоятельная работа способствует формированию таких навыков как умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности; заниматься самообразованием. Обозначенные требования к подготовке студентов делают их конкурентоспособными на современном рынке труда.

Данные методические указания содержат рекомендации по изучению теоретического курса «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», предусматривают самостоятельную подготовку к занятиям, написание реферата.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебной программой дисциплины предусмотрено 50% объема времени изучения материала на самостоятельную работу студентов. Данный вид работы является обязательным для выполнения. При самостоятельном выполнении заданий студент учится изучать новый материал, работать с периодической литературой. Программой предусмотрено два вида самостоятельной работы:

1. Самостоятельное изучение теоретического курса.
2. Реферат.

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 предназначена для:

- углубленного изучения учебной дисциплины с целью освоения фундаментальных, предметных и методологических знаний;
- формирования умений выполнять самостоятельную работу в познавательной, практической, учебно-исследовательской, научно-исследовательской и проектной деятельности;
- развитие у студентов лично и профессионально значимых качеств, индивидуального стиля учебной и профессионально деятельности, общих и профессиональных способностей (способность принимать на себя ответственность, самостоятельно формулировать и решать проблемы, находить конструктивные решения в различных ситуациях, толерантность и др.)

Самостоятельная работа студентов – это процесс активного, целенаправленного приобретения студентами новых знаний, характеризующийся предметной направленностью, эффективным контролем, оценкой результатов деятельности студентов на занятии в баллах и включение его в рейтинговую систему оценивания результатов учебной деятельности.

КОМПЕТЕНТНЫЙ ПОДХОД ПРИ ПРОВЕДЕНИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- характеристику сырья растительного сырья;
- особенности химического состава, биологическую, пищевую, кормовую ценность ресурсов;
- теоретические основы технологии пищевых продуктов;
- технологию производства продуктов из растительного;
- особенности производства белковых препаратов;
- организации нетрадиционных производств и переориентации технологических процессов.

уметь:

- анализировать источники получения продуктов пищевого назначения;
- разрабатывать рекомендации по переработке и рациональному использованию сырья растительного происхождения;
- оценивать перспективы расширения ассортимента на базе привлечения дополнительных источников сырья.

владеть:

- навыками анализа химических и технологических процессов;
- использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для анализа, разработки и управления проектом;
- способностью обосновывать принятие технического решения при разработке проекта, выбирать технические средства и технологии, в том числе с учетом экологических последствий их применения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций.

ПК-3 -способностью изучать научно - техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

знать: основные положения естественнонаучных дисциплин (химии, физики) применяемые при переработке растительного сырья, а также технологический процесс их производства с учетом состава, структуры и физико - химических и механических свойств.

уметь: применять знания для решения профессиональных задач, установить зависимость между качеством сырья и готовых изделий, проводить взаимозаменяемость различных видов сырья.

владеть: современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, проводить испытания на соответствие продукции установленным требованиям, методами проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК-5- способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

знать: основные приемы организации рационального ведения технологического процесса с использованием инновационных технологий, проблемы научно-технического развития сырьевой базы, технологические особенности и параметры производства продуктов растительного происхождения.

уметь: осуществлять контроль за соблюдением технологических параметров процесса производства, получать, обрабатывать и сохранять источники информации, преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы производства в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности.

владеть: современной технологией производства, методами оценки потребительских свойств готовых изделий, методикой получения готовых изделий с заданными свойствами.

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебным планом и графиком учебного процесса дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» предусмотрено прохождение лекционного

курса, выполнение практических работ, подготовка и сдача реферата, проведение тестирования.

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 предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; заданий для самостоятельной работы;
- 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.

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.

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 ИЗУЧЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА

Самостоятельное изучение вопросов теоретического курса студентами должно осуществляться по учебникам, учебным пособиям и конспектам лекций, методическим материалам, подготовленным преподавателем для текущей подготовки к учебным занятиям, по опубликованным рефератам и другим материалам в периодической и научной литературе, в Интернете. Самостоятельная работа студентов является важной составляющей курса «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья». Из общей трудоемкости дисциплины – 108 часов (3 з.е.) на самостоятельную работу приходится – 18 часов (0,5 з.е.). Эта работа предусматривает изучение теоретического курса и подготовку к тестированию – 36 часов (1 з.е.), подготовку реферата или презентации, на который отводится 36 часов (1 з.е.).

Темы для самостоятельной работы студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела учебной дисциплины
1	2
1	Производство крупы из нетрадиционных видов сырья.
2	Новые виды оборудования, используемые на зерноперерабатывающих предприятиях
3	Простые помолы пшеницы и ржи с последовательным и последовательно-параллельным измельчением.
4	Сложные повторительные помолы пшеницы и ржи без обогащения крупок.
5	Зернопроизводство.

6	Технология переработки зерна в муку.
7	Крупяное производство.
8	Хранение зерна.
9	Крахмал и крахмалопродукты, их характеристика и получение.
10	Свеклосахарная патока (меласса).
11	Зернобобовые культуры.
12	Пряные культуры.
13	Сахарная промышленность.
14	Элеваторы и зернохранилища. Их классификация.

За время, отведенное на самостоятельную работу, необходимо подготовить реферат или сообщение по одной из тем, предложенных преподавателем. Срок выполнения самостоятельной работы и время, затрачиваемое на выполнение представлены в рабочей программе дисциплины.

Содержание темы и вопросы (задания) для СРС представлены в таблице 2. Вопросы для самопроверки по самостоятельно изучаемым темам представлены в методических указаниях, доступ к которым имеется в читальном зале библиотеки, абонементе и электронной библиотеки университета:

1. Авилова И.А., Беляев А.Г., Бывалец О.А., Потребва Е.Ю., Чугунов С.А. Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов [Текст]: учебное пособие / И.А. Авилова, А.Г.Беляев, О.А. Бывалец, Е.Ю. Потребва, С.А.Чугунов.-Изд-во «Перо». – Курск, 2014.- 166 с.

2. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов питания из сырья растительного происхождения [Текст]: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Поздняковский. – Новосиб. унив. изд., 2007.- 415.

3. Сырьевые компоненты в технологии продуктов питания: [Электронный ресурс]: методические указания к проведению лабораторных работ / ЮЗГУ; сост.: И.А. Авилова, А.Г. Беляев, О.А. Бывалец. - Курск: ЮЗГУ, 2014. - 32 с.

Таблица 2 Содержание темы и вопросы (задания) для СРС

№ п/п	Содержание раздела (темы) дисциплины	Вопросы (задания) для СРС
-------	--------------------------------------	---------------------------

1	Производство крупы из нетрадиционных видов сырья.	<p>Производство нетрадиционных видов сырья.</p> <p>Экструдированные крупы.</p> <p>Способы их получения.</p> <p>Влияние процесса экструдирования на органолептические показатели круп.</p> <p>Качественные показатели экструдированных круп.</p>
2	Новые виды оборудования, используемые на зерноперерабатывающих предприятиях	<p>Значение вентиляционных установок.</p> <p>Гигиенические задачи вентиляционных установок.</p> <p>Технологические задачи вентиляционных установок.</p> <p>Потери давления в оперируемом оборудовании.</p> <p>Выбор скорости движения воздуха в рассчитываемой вентиляционной сети.</p> <p>Понятие о принципах компоновки вентиляционных сетей.</p> <p>Пылеотделители.</p>
3	Простые помолы пшеницы и ржи с последовательным и последовательно-параллельным измельчением.	<p>Подготовка зерна к помолу с использованием традиционного оборудования.</p> <p>Измельчение зерна и промежуточных продуктов.</p> <p>Сортировка продуктов измельчения зерна по крупности. Нумерация сит.</p> <p>Характеристика крупяного сырья.</p> <p>Ассортимент и качество крупы. Классификация</p>

		<p>помолов.</p> <p>Помол пшеницы и ржи с последовательным измельчением.</p> <p>Помол пшеницы и ржи с последовательно-параллельным измельчением.</p>
4	Сложные повторительные помолы пшеницы и ржи без обогащения крупок.	<p>Сложные повторительные помолы.</p> <p>Классификация крупок.</p> <p>Дранной процесс.</p> <p>Обогащение крупок.</p> <p>Сортовые помолы.</p> <p>Ситовеечный процесс.</p>
5	Зернопроизводство.	<p>Значение и особенности зернопроизводства.</p> <p>Классификация основных, побочных продуктов и отходов зерноперерабатывающих организаций.</p> <p>Сушка зерна.</p> <p>Качественные показатели зерна.</p>
6	Технология переработки зерна в муку.	<p>Технология переработки зерна в крупу.</p> <p>Особенности технологии производства крупы из гречихи</p> <p>Особенности технологии производства крупы из овса.</p> <p>Особенности технологии производства крупы из гороха.</p>
7	Крупяное производство.	<p>Виды круп.</p> <p>Технология производства круп.</p> <p>Оценка качества круп.</p>

		Нормы качества круп.
8	Хранение зерна.	Режимы и способы хранения зерновых масс. Хранение зерна в сухом состоянии. Хранение зерна в сухом состоянии. Качество зерновых масс.
9	Крахмал и крахмалопродукты, их характеристика и получение.	Общие сведения о крахмале и крахмалопродуктах. Технология производства картофельного крахмала. Модифицированные крахмалы. Производство кукурузного крахмала.
10	Свеклосахарная патока (меласса).	Общая характеристика патоки. Химический состав свеклосахарной патоки (мелассы). Тугобродящие и больные патоки. Тугобродящие и больные патоки.
11	Зернобобовые культуры.	Общая характеристика зернобобовых культур. Виды бобовых культур. Строение семян зернобобовых культур. Качественные показатели бобовых культур.
12	Пряные культуры.	Общая характеристика пряных культур. Классические и экзотические пряности. Смеси и комбинации пряностей. Качественные показатели

		пряных культур.
13	Сахарная промышленность.	Общая характеристика сахарной промышленности. Ассортимент сахара. Основные стадии производства сахара-песка. Качественные показатели сахара.
14	Элеваторы и зернохранилища. Их классификация.	Характеристика элеватора. Назначение и классификация элеваторов. Метрологическое обеспечение элеватора. Схемы движения зерна на элеваторе.

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, предполагает привлечение студентов к поиску и освоению дополнительной информации, касающейся общих сведений о сырье и новых сырьевых компонентов в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. При подготовке рефератов студенты должны находить материал в учебной литературе, сети Интернет. При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем.

Методические рекомендации по подготовке реферата.

Написание реферата - вид самостоятельной работы студентов, содержащий информацию, дополняющую и развивающую основную тему, изучаемую на аудиторных занятиях. Темы для

написания рефератов выдаются студентам на первых занятиях, определяются сроки их выполнения и защиты.

Реферат включает: три части: вступление, основную часть и заключение.

Преподаватель: определяет тему доклада, место и сроки его предоставления, оказывает консультативную помощь, рекомендует основную и дополнительную литературу по тематике реферата, проводит оценку качества представленной работы.

Студент: проводит сбор и изучение необходимой литературы по теме реферата, составляет план и производит оформление реферата, предоставляет реферат в назначенный срок. Защита реферата в форме доклада по продолжительности составляет не более 7 минут.

Критерии оценки: соответствие плана теме реферата, полнота и глубина раскрытия темы, умение работать с литературными источниками, соблюдение требований к оформлению реферата.

Требования к оформлению рефератов, отчетов и других письменных работ

Реферат выполняется на русском языке. Текст набирается на компьютере в формате doc и печатается на принтере на одной стороне листа белой бумаги формата А-4. Шрифт – Times New Roman. Размер шрифта – 14. Абзацный отступ – 1,25 см. Междустрочный интервал – 1,5. Размеры полей: левое, верхнее, нижнее – 20 мм; правое – 10 мм. Выравнивание – по ширине.

Название структурного элемента реферата, в виде заголовка записывается строчными буквами, начиная с первой прописной без точки в конце. Заголовки следует печатать с абзацного отступа. Заголовки выделяют жирным шрифтом. Заголовок раздела должен быть отделён от основного текста раздела и от текста предыдущего раздела одинарным междустрочным интервалом 8 мм (1 пустая строка основного текста 14 pt).

Все листы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы ставится в центре нижней части листа без точки.

Первым листом является титульный лист. Титульный лист включается в общее количество страниц, но не нумеруется. Образец титульного листа реферата представлен в Приложении А.

Цифровой материал, как правило, оформляется в виде таблицы в соответствии с рисунком 1. Горизонтальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей. Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм.

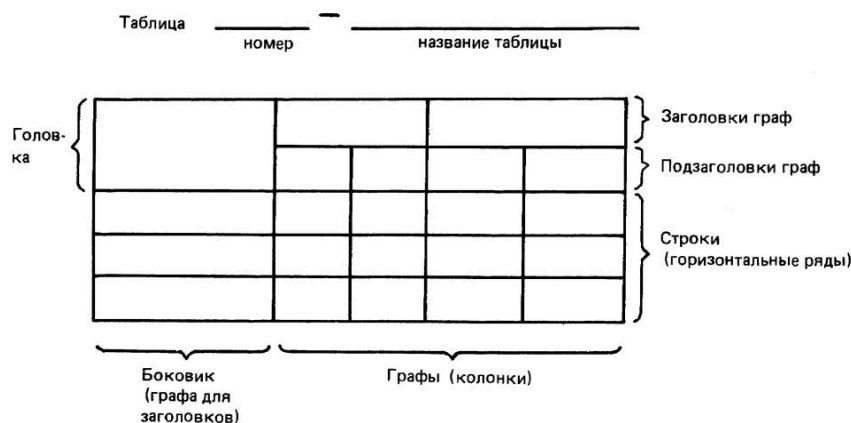


Рисунок 1- Пример оформления таблиц

Слева над таблицей размещают слово «Таблица», выполненное строчными буквами (кроме первой прописной), без подчеркивания, и ее номер. При этом точку после номера таблицы не ставят. Название таблицы записывают с прописной буквы (остальные строчные), над таблицей слева, без абзачного отступа в одну строку с ее номером через тире. Точку после наименования таблицы не ставят. Таблица помещается в тексте сразу же за первым упоминанием о ней или на следующей странице. Таблицы нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту. Если в работе одна таблица, то ее обозначают «Таблица 1».

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Над другими частями пишут «Продолжение таблицы n».

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной («большой») буквы в единственном числе, а подзаголовки граф — со строчной («маленькой») буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят:

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается. При необходимости нумерации показателей,

параметров или других данных, порядковые номера следует указывать непосредственно перед их наименованием. На все таблицы приводят ссылки в тексте.

Количество иллюстраций, помещаемых в работе, должно быть достаточным для того, чтобы придать излагаемому тексту ясность и конкретность.

Все иллюстрации (схемы, графики, технические рисунки, фотографические снимки, осциллограммы, диаграммы и т. д.) именуется в тексте рисунками и нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту за исключением иллюстрации приложения.

Если иллюстрация размещается на листе формата А4, то она располагается по тексту документа сразу после первой ссылки по окончании абзаца (без разрыва текста). Если формат иллюстрации больше А4, ее следует помещать в приложении.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 - Детали прибора.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Значение каждого символа дают с новой строкой в той последовательности, в какой они приведены в формуле. Первая строка такой расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Например:

Плотность каждого образца вычисляют по формуле:

$$\rho = m/V,$$

где ρ – плотность, кг/м³;

m – масса образца, кг;

V – объем образца, м³.

Единственную формулу обозначают единицей в круглых скобках: (1). Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, разделяют запятой.

Формулы, помещаемые в таблицах или в поясняющих данных к графическому материалу, не нумеруют.

В тексте реферата могут быть перечисления. Принято выделять три типа списков:

1. Маркированные списки используются при перечислении или выделении отдельных фрагментов текста.

2. Нумерованные списки полезны в тех случаях, когда нужно определить порядок изложения.

3. Многоуровневые (или иерархические) списки, имеющие несколько уровней. В таких списках допустимы как нумерованные элементы (используется арабская или римская нумерация, в зависимости от содержания списка; также может быть использована комбинаторная нумерация), так и символы маркера (предпочтительнее использовать максимально простые символы маркера: –).

После предложения, вводящего список, ставится двоеточие. Элементы списка пишутся с прописной буквы, если они составляют одно предложение с вводным предложением, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение (как правило, в этом случае после наименования элемента пишется его описание или объяснение). В первом случае между элементами списка ставится точка с запятой (;), а во втором – точка. Например:

Помолы делятся
на: - простые; -
сложные.

Все используемые в реферате материалы даются со ссылками на источник. После упоминания источника в скобках проставляется номер, под которым он значится в списке использованных источников, например: [1], [2].

Каждый литературный источник должен иметь следующие выходные данные: фамилию и инициалы автора, название работы, место издания, название издательства, год издания, количество страниц. Для журнальной статьи после ее заголовка приводят название журнала, год издания, его номер, страницы, на которых размещена статья.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении реферата. Пример оформления списка литературы представлен в Приложении Б.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ

1. Производство крупы из нетрадиционных видов сырья.
2. Новые виды оборудования, используемые на зерноперерабатывающих предприятиях
3. Простые помолы пшеницы и ржи с последовательным и последовательно-параллельным измельчением.
4. Сложные повторительные помолы пшеницы и ржи без обогащения крупок.
5. Зернопроизводство.
6. Технология переработки зерна в муку.
7. Крупяное производство.
8. Хранение зерна.
9. Крахмал и крахмалопродукты, их характеристика и получение.
10. Свеклосахарная патока (меласса).
11. Зернобобовые культуры.
12. Пряные культуры.
13. Сахарная промышленность.
14. Элеваторы и зернохранилища. Их классификация.

РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАФИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа студента по освоению теоретического курса дисциплины должна быть непрерывной в течение всех 18 недель семестра. Оценка работы по реферату предполагает коллективное заслушивание доклада по нему и обсуждение во время занятий. На это отводятся все последующие недели за исключением зачетной.

СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Авилова И.А., Беляев А.Г., Бывалец О.А., Потребва Е.Ю., Чугунов С.А. Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов [Текст]: учебное пособие / И.А. Авилова, А.Г.Беляев, О.А. Бывалец, Е.Ю. Потребва, С.А.Чугунов.- Изд-во «Перо». – Курск, 2014.- 166 с.
2. Артеменко А.И. Органическая химия [Текст]: учебное пособие/ А.И. Артуменко 7-е, стер.-М.: Высшая школа, 2009.-559с.
3. Дмитриев А.Д., Амбросьева Е.Д. Биохимия. [Текст]: учебное пособие / А.Д. Дмитриев, Е.Д. Амбросьева. - Москва .2012 – 168 с.
4. Вольхин В.В. Общая химия. Избранные главы. [Текст]: учебное пособие / В.В. Вольхин.- 2-е изд., переб. И доп.-СПб.:Лань, 2008.-384с.
5. Беляев А.Г., Чугунов С.А., Потребва Е.Ю. Основы микробиологии [Текст]: учебное пособие / А.Г.Беляев, Е.Ю. Потребва, С.А.Чугунов.- Юго- Зап. гос. ун-т.- Курск, 2015.-176 с.
6. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов питания из сырья растительного происхождения [Текст]: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Поздняковский. – Новосиб. унив. изд., 2007.- 415.
7. Сырьевые компоненты в технологии продуктов питания: [Электронный ресурс]: методические указания к проведению лабораторных работ / ЮЗГУ; сост.: И.А. Авилова, А.Г. Беляев, О.А. Бывалец. - Курск: ЮЗГУ, 2014. - 32 с.

Приложение А
Форма титульного листа реферата

Минобрнауки России
«Юго-Западный государственный университет»

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

РЕФЕРАТ

по дисциплине «_____» на
тему:
«_____»

Автор работы _____
(подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Группа _____

Реферат проверил: _____
(подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Реферат защищен _____
(дата)

Оценка _____

Курск 20__ г.

Приложение Б

Пример оформления библиографических записей

Учебные пособия

1. Соколова Е. И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учебное пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.-296 с.

Электронные издания

2. Авилова, И.А. Технология производства пищевых порошков [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. А. Авилова. - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2010. - 216 с. // Режим доступа - <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270262>
3. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов питания из сырья растительного происхождения [Текст]: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Поздняковский. – Новосиб. унив. изд., 2007.- 415.
4. Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации [Текст]: офиц. текст. - М.: Маркетинг, 2001. - 39, [1] с.

Стандарты

5. ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации [Текст].- Введ 06.064.2015. – М.: Изд-во стандартов, 2001.

Отдельный том

- 6.Иванов, И.И. Справочник по коллоидной химии [Текст]: в 3 ч. / Иван Иванов. - М.: АСТ: Астрель, 2001 Ч. 2: Коллоидная химия. - 2002. - 503, [1] с.

Диссертации

- 7..Иванов, И.И. Название диссертации [Текст]: дис. ... канд. ист. наук: 00.00.00: защищена 01.01.2001: утв. 01.01.2001 / Иванов Иван Иванович. - М., 2001. - 150 с. - Библиогр.: с. 100/110.

Журнал

- 8.Актуальные проблемы современной науки [Текст]: информ.-аналит. журн. / учредитель ООО «Компания «Спутник+». - 2001, июнь - . - М. : Спутник+, 2001 - . - Двухмес. - 2001, N 1 - 3. - 2000 экз.