

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

/ Попова О.М./

«05» июня 2018 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дисциплина	КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль подготовки	Технологии пищевых производств в АПК
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	доктор техн. наук, доцент Банникова А.В.

Разработчик(и): доктор техн. наук, доцент Банникова А.В.

Саратов 2018

Содержание

Введение	
Темы, выносимые на самостоятельное изучение	
Тема 1.....	
Тема 2	

1. Введение

Самостоятельная работа бакалавров высших образовательных учреждений является важной частью учебного плана магистрантов по любой специальности.

Трудоемкость самостоятельной работы (в часах) составляет примерно 50 процентов общего учебного времени по каждой дисциплине.

Самостоятельная работа бакалавров – это планируемые многообразные виды индивидуальной и коллективной учебной, научной и производственно-практической деятельности, осуществляемые при методическом руководстве, но без непосредственного или частичного участия преподавателя в специально отведенное для этого аудиторное или внеаудиторное время.

В зависимости от места и времени проведения различают следующие виды СРС:

- аудиторная самостоятельная работа по дисциплине – работа, выполняемая на учебных практических занятиях под непосредственным руководством и контролем преподавателя и по его заданию;

- внеаудиторная самостоятельная работа – текущая обязательная самостоятельная работа студента над учебным материалом без участия преподавателя, контроль выполнения которой может осуществляться, а результат контроля – учитываться при выставлении оценки преподавателем на любом этапе контроля (текущем, рубежном, промежуточном), в т. ч. в рамках аудиторных занятий.

К числу форм самостоятельной работы бакалавров относится:

- работа над конспектом лекций;
- работа со специальной литературой;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно и др.

Основными формами самостоятельной работы являются письменные: рефераты, контрольные, курсовые, дипломные. В них бакалаврами должны

быть

отражены навыки учебного анализа социально-значимых проблем и процессов,

культура мышления, способность в письменной форме логично и правильно

излагать и оформлять его результаты.

В связи с этим самостоятельная работа дает возможность формировать у студентов элементы профессионализма.

Содержание самостоятельной работы бакалавров включает в себя:

- подбор и отбор специальной литературы;
- работу с книгой;
- систематизацию полученной информации;
- обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач.

Эти общие содержательные элементы обязательны для организации самостоятельной работы независимо от дисциплины, хотя для каждой из них есть особенности, связанные прежде всего со спецификой рекомендуемой литературы, целями и задачами конкретной дисциплины.

Самостоятельная работа бакалавров должна обладать следующими признаками:

- быть выполненной лично или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы согласно заданию преподавателя;
- продемонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах.

Требования к содержанию реферата:

- материал, использованный в реферате, должен относиться строго к выбранной теме;
- необходимо изложить основные аспекты проблемы не только грамотно, но и в соответствии с той или иной логикой (хронологической, тематической, событийной и др.)

- при изложении следует сгруппировать идеи разных авторов по общности точек зрения или по научным школам;

- реферат должен заканчиваться подведением итогов проведенной исследовательской работы: содержать краткий анализ-обоснование преимуществ той точки зрения по рассматриваемому вопросу, с которой Вы солидарны.

Структура реферата.

1. Начинается реферат с титульного листа.

Образец оформления титульного листа для реферата:

2. За титульным листом следует Оглавление. Оглавление - это план реферата, в котором каждому разделу должен соответствовать номер страницы, на которой он находится.

3. Текст реферата. Он делится на три части: введение, основная часть и заключение.

а) Введение - раздел реферата, посвященный постановке проблемы, которая будет рассматриваться и обоснованию выбора темы.

б) Основная часть - это звено работы, в котором последовательно раскрывается выбранная тема. Основная часть может быть представлена как цельным текстом, так и разделена на главы. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст.

в) Заключение - данный раздел реферата должен быть представлен в виде выводов, которые готовятся на основе подготовленного текста. Выводы должны быть краткими и четкими. Также в заключении можно обозначить проблемы, которые "высветились" в ходе работы над рефератом, но не были раскрыты в работе.

4. Список источников и литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и все иные, изученные им в связи с его подготовкой. В работе должно быть использовано не менее 5 разных источников, из них хотя бы один – на

иностранном языке (английском или французском). Работа, выполненная с использованием материала, содержащегося в одном научном источнике, является явным плагиатом и не принимается. Оформление Списка источников и литературы должно соответствовать требованиям библиографических стандартов (см. Оформление Списка источников и литературы).

Объем и технические требования, предъявляемые к выполнению реферата.

Объем работы должен быть, как правило, не менее 12 и не более 20 страниц. Работа должна выполняться через одинарный интервал 12 шрифтом, размеры оставляемых полей: левое - 25 мм, правое - 15 мм, нижнее - 20 мм, верхнее - 20 мм. Страницы должны быть пронумерованы.

Расстояние между названием части реферата или главы и последующим текстом должно быть равно трем интервалам. Фразы, начинающиеся с "красной" строки, печатаются с абзацным отступом от начала строки, равным 1 см.

При цитировании необходимо соблюдать следующие правила:

- текст цитаты заключается в кавычки и приводится без изменений, без произвольного сокращения цитируемого фрагмента (пропуск слов, предложений или абзацев допускается, если не влечет искажения всего фрагмента, и обозначается многоточием, которое ставится на месте пропуска) и без искажения смысла;

- каждая цитата должна сопровождаться ссылкой на источник, библиографическое описание которого должно приводиться в соответствии с требованиями библиографических стандартов.

- требования к написанию реферата (технические требования, требования к

- структуре и оформлению списка литературы), а также критерии оценки реферата.

2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

Тема 1 «Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Технологическая схема производства молочных продуктов. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве.»

1.1 Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение по теме «Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Технологическая схема производства молочных продуктов. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве»

1. Общие сведения о технологической схеме производства продуктов питания.
2. Основные требования к технологической схеме производства продуктов питания.
3. Технологическая схема производства молочных продуктов.
4. Контрольные точки.
5. Организация контроля качества на производстве.

1.2 Методические рекомендации

Следует обратить внимание на технологическую схему производства продуктов питания.

1.3 Список литературы:

Основная литература

1. Рязанова К. С., Елисеева М. В. Определение контрольных критических точек при производстве мясных рубленых полуфабрикатов // Молодой ученый. — 2015. — №2. — С. 195-198.
2. Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
3. Ребезов, М. Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов/ М. Б. Ребезов, Е. П. Мирошникова, О. В. Богатова, А. А. Лукин, М. Ф. Хайруллин,

О. В. Зинина, М. Л. Лакеева. — Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. — 133 с.

4. Ребезов, Я. М. Основные требования к маркировке мясной продукции/ Я. М. Ребезов, А. О. Дуць, Н. Б. Губер, О. В. Зинина// Молодой ученый. 2014. № 12 (71). С. 100–104.

Дополнительная литература

1. Вайскрובה, Е. С. Современные требования к пищевой продукции в рамках Таможенного Союза/ Е. С. Вайскрובה, А. Е. Кожемякина// Международный научно-исследовательский журнал. 2014. № 1–1 (20). С. 59–62.
2. Шапошникова, Я. Ю. Система ХАССП-мясо для мясоперерабатывающей промышленности/ Я. Ю. Шапошникова, Е. С. Вайскрובה// Современные инновации в науке и технике: Сборник научных трудов 4-ой Международной научно-практической конференции. Курск, 2014. С. 358–361.
3. Кожемякина, А. Е. Структура и содержание технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»/ А. Е. Кожемякина, Е. С. Вайскрובה// Проблемы современной экономики: Материалы III Международной научной конференции. Ответственный редактор: Г. А. Кайнова. 2013. С. 88–90.

1.4 Основные понятия / термины

1. Общие сведения о технологической схеме производства продуктов питания.
2. Основные требования к технологической схеме производства продуктов питания.
3. Технологическая схема производства молочных продуктов.
4. Контрольные точки.
5. Организация контроля качества на производстве.

1.5 Дополнительные вопросы и задания

1. Понятие производственного контроля.
2. Объем и периодичность производственного контроля.
3. Программа производственного контроля.
4. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
5. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
6. Входной контроль.

1.6 Темы рефератов

1. Аспекты внедрения производственного контроля на разных предприятиях. Зарубежный опыт.
2. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
3. Технологические схемы производства молочных продуктов.

Тема 2 «Технологические схемы производства продуктов питания.

Основные требования. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.

Организация контроля качества на производстве»

2.1 Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение по теме «Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки. Организация контроля качества на производстве»

1. Общие сведения о технологической схеме производства

продуктов питания.

2. Основные требования к технологической схеме производства продуктов питания.
3. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий.
4. Контрольные точки.
5. Организация контроля качества на производстве.

2.2 Методические рекомендации

Следует обратить внимание на технологическую схему производства продуктов питания.

2.3 Список литературы:

Основная литература:

1. Ребезов, М. Б. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов/ М. Б. Ребезов, Е. П. Мирошникова, Н. Н. Максимюк, М. Ф. Хайруллин, А. А. Лукин, О. В. Зинина, Р. В. Залилов. — Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. — 107 с.
2. Тайм-менеджмент: Учебное пособие [Текст]/ под ред. Г.А. Архангельского. - М.: Маркет ДС, 2008. - С. 288.
3. Современный менеджмент (в схемах): Опорный конспект лекций [Текст]/В.П. Сладкевич, А.Д. Чернявский. - М.: МАУП, 2003. - С. 152.

Дополнительная литература

1. Глудкин О.П., Горбунов И. М./Всеобщее управление качеством/ М.: Горячая линия Телеком, 2001. - 600 с.
2. Адлер Ю. П. / Управление качеством. Часть 1. Семь простых методов / М.: Мисис, 2000 г. - 158 с.

2.4 Основные понятия / термины

1. Общие сведения о технологической схеме производства продуктов питания.
2. Основные требования к технологической схеме производства продуктов питания.
3. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий.
4. Контрольные точки.
5. Организация контроля качества на производстве.

2.5 Дополнительные вопросы и задания

1. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
2. Технологическая схема производства молочных продуктов.
3. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.
4. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов HACCP
5. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
6. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
7. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.

2.6 Темы рефератов

1. Технологические схемы производства мясных продуктов.
2. Технологические схемы производства хлебобулочных продуктов.
3. Организация контроля качества на производстве.

Разработчик: доктор техн. наук, доцент Банникова А.В.

