

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ



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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____/ Попова О.М./
« 5 » _____ 2018 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции
Профиль подготовки / специализация / магистерская программа	Технологии пищевых производств в АПК
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Буховец В.А., доцент

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.



(подпись)

Саратов 2018

1. Введение

Основные задачи самостоятельной работы:

- развитие и привитие навыков студентам самостоятельной учебной работы и формирование потребностей в самообразовании;
- освоение содержания дисциплины в рамках тем, выносимых на самостоятельное изучение студента;
- осознание, углубление содержания и основных положений курса в ходе конспектирования материала на лекциях, отработки в ходе подготовки к семинарским и практическим занятиям;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий, при написании курсовых и дипломной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

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, курсовые и ВКР;
- итоговый контроль осуществляется через систему зачетов и экзаменов, предусмотренных учебным планом.

2. Критерии оценок знаний

Оценка **«отлично»** ставится, если студент:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- свободно справляется с решением ситуационных и практических задач;
- грамотно обосновывает принятые решения;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;
- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;

- правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных и практических задач;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;
- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;
- испытывает трудности при решении ситуационных и практических задач.

Студент самостоятельно прорабатывает вопросы для самостоятельного изучения по последовательности тематик рубежных контролей.

Изученный материал можно представить в виде доклада, конспекта или тезисов.

Доклад - вид самостоятельной работы, используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает критически мыслить. При написании доклада по заданной теме составляют план, подбирают основные источники. В процессе работы с источниками систематизируют полученные сведения, делают выводы и обобщения.

Критерии оценки доклада.

1. Оценка «5» - отлично – если:
 - доклад носит характер самостоятельной работы;
 - соблюдены все требования к докладу;
 - полностью раскрыта рассматриваемая тема
2. Оценка «4» - хорошо - если:
 - доклад носит характер самостоятельной работы;
 - есть неточности в раскрываемости темы доклада;
3. Оценка «3» - удовлетворительно – если:
 - доклад не носит характер самостоятельной работы;
 - есть ошибки и неточности в раскрытии темы доклада.
4. Оценка «2» - не удовлетворительно – если:
 - доклад не выполнен

2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

1. Профилактика заболеваний полуфабрикатов из продукции растениеводства при замораживании.
2. Профилактика заболеваний полуфабрикатов из продукции растениеводства при обработке в модифицированной газовой среде.
2. Профилактика заболеваний полуфабрикатов из продукции растениеводства при экструдировании.

Тема 1 «Профилактика заболеваний полуфабрикатов из продукции растениеводства при экструдировании».

1.1. Методические рекомендации. В данном случае это конспект тематического типа. Необходимо дать определение возникновения заболеваний полуфабрикатов из растительного сырья. Источник заражения. Технологические приемы для предотвращения. Меры борьбы с болезнями. Профилактические мероприятия.

1.4. Основные понятия и термины.

Вся сельскохозяйственная продукция – зерно и продукты его переработки, плоды, овощи и сухофрукты, находящиеся в условиях хранения, могут повреждаться большим количеством (более 200 видов) различных вредителей. Вредители вызывают большие потери в количестве хранящейся продукции, у поврежденной продукции ухудшаются пищевые и технологические качества.

1.5. Дополнительные вопросы

Вещества способны предотвращать эти заболевания.

Параметры необходимые для сохранения полуфабрикатов из продукции растениеводства.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95136>. — Загл. с экрана.
2. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник/ Пашук, З.Н., Апет, Т.К., Апет, И.И.// -СПб.: ГИОРД, 2009.-400с. – ISBN 978-5-98879-065-5.

б) дополнительная литература

1. Пащенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)/ Пащенко, Л.П. Санина, Т.В., Столярова, Л.И. и др.//- М.: КолосС, 2007.-215 с. – ISBN 978-5-9532-0591-7.
2. Рецептуры хлебобулочных изделий(3-е изд.). /Ершов, П.С.// - М.: ДеЛи принт, 2002.-204 с. – ISBN 5-286-01365-1.
2. Технологии пищевых продуктов с длительными сроками хранения. // Богатырева Т.Г., Лабутина Н.В.//-М.: Профессия, 2013.-184с.-ISBN 978-5-904757-58-8.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- ГИОРД. - www.giord.ru
- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на профильные журналы)

г) периодические издания

Хлебопечение России.

Вопросы питания.

Пищевая промышленность.

Стандарты и качество.

Менеджмент: горизонты ISO.

Хранение и переработка сельхозсырья.

Food Technologies.

Food engineering.

<http://polpred.com>

<http://ru.wikipedia.org/wiki/>

<http://www.kompak-el.ru/>

д) базы данных и поисковые системы

информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- информационно-справочные системы

не используется

•

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.

(подпись)