

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Кафедра *Технологии хранения и переработки с.-х. продукции*

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ/МОДУЛЮ
«Технология производства муки, крупы и макаронных изделий»
Направление подготовки бакалавра // магистра
35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
(код и наименование направления подготовки бакалавра // магистра)

Тип образовательной программы
бакалавриат
(прикладной бакалавриат, академический бакалавриат, прикладная магистратура, академическая магистратура)

Профиль подготовки бакалавра
Аграрно-пищевые технологии
(наименование профиля подготовки бакалавра // магистра)

Образовательный стандарт
№ 669 от 17.07.2017

Форма(ы) обучения
очная

Санкт-Петербург
2025

Автор(ы)

доцент
(должность)

Р.А.
(подпись)

Фёдорова Р.А.
(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

с.

1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	4
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	5
6.1 Основная литература	6
6.2 Дополнительная литература	6
6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	6

1 Цель самостоятельной работы

Целью самостоятельной работы, обучающихся по дисциплине/модулю «Технология производства мки, круп и макаронных и изделий» является изучение классификации основных пищевых производств из растительного сырья, а также характеристику сырья растительного происхождения; изучение общих сведений о пище и питании; изучение факторов качества пищевых продуктов; стандартизация с основами ХАССП; изучение основ биотехнологических и биохимических процессов при хранении и переработке растительного сырья.

Указывается цель самостоятельной работы обучающихся, соотнесенная с общими целями ОП ВО.

2 Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине/модулю «**Технология производства круп макаронных и кондитерских изделий**» являются:

- 1) изучение основных пищевых производств на основе переработки зерна;
- 2) изучение факторов качества пищевых продуктов;

3 Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине/модулю «**Технология производства круп макаронных и кондитерских изделий**» составляет 35.8 часа.

4 Формы самостоятельной работы

По дисциплине «**Технология производства круп макаронных и кондитерских изделий**» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) Написание реферата
- 2) Подготовка презентации и выступление на семинаре
- 3) Подготовка к контрольной точке. Изучение определенных разделов по темам.

Перечисляются формы самостоятельной работы, отраженные в рабочей программе и фонде оценочных средств дисциплины/модуля.

5 Структура самостоятельной работы

очная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Раздел 1 Технология крупяного производства			
Тема 1	Реферат	Производство муки.	5,8
Тема 2	Подготовка к контрольной точке	Хранение готовой продукции	10
Раздел 2 Технология производства макаронных изделий			
Тема 1	Презентация с выступлением на семинаре	Принципиальные схемы производства макаронных изделий.	10
Тема 2	Презентация с выступлением на семинаре	Тестосмесители для производства макаронного теста	10
Итого			35,8

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы

6.1 Основная литература

1. Личко М.Н. Технология переработки продукции растениеводства. М., Колос. 2006, - 609 с.
2. Кунец Н.В. Товароведение пищевых продуктов. М., 2011, - 380 с

6.2 Дополнительная литература

1. Р.А. Федорова, Технология и организация продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Учебно-методическое пособие. СПб: - ИТМО, 2015, - 78 с.

6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://agrobases.ru>
2. <http://teachpro.ru>

