

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
«Физико-химические основы и общие принципы переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Направление подготовки бакалавра

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 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 «Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции» *изучение классификации основных пищевых производств из растительного сырья, а также характеристику сырья растительного происхождения сырья животного 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.*

2 Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине/модулю «Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции» являются:

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

3 Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине/модулю «Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции» составляет 15.7 часов.

4 Формы самостоятельной работы

По дисциплине/модулю «Физико-химические основы и общие принципы переработки сельскохозяйственной продукции» 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 Современные аспекты технологических процессов в производстве продуктов из растительного сырья			
Тема 1	Реферат	Технологический поток – основная часть технологической системы. Производственный и технологический процессы	2
Тема 2	Подготовка к контрольной точке	. Классификация технологических операций.	2
Раздел 2 Пища и питание			
Тема 1	Реферат	Основы науки о питании.	2
		Раздел 3. Нормирование качества пищевых продуктов	
Тема1	Презентация	Пищевая ценность. Биологическая и энергетическая ценность. Гигиенические свойства продуктов переработки из растительного сырья	4
Раздел 5. Классификация сырья для производства пищевых продуктов			
Тема 1	Презентация	Классификация пищевого сырья растительного происхождения. Зерномучное сырье. Плоды и овощи как сырье для пищевых продуктов. Вода в производстве пищевых продуктов.	4
Раздел 8 Классификация пищевых производств из сырья растительного происхождения			
Тема 1	Презентация	Бродильные, физико-химические, механико-теплофизические, химические производства.	1,7
Итого			15,7

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 Пищевая химия, Учеб-метод пособ. СПб: - ИТМО, 2015, - 58 с.

6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://agrobase.ru>

2. [http:// teachpro.ru](http://teachpro.ru)