

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

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ПЕРЕДОВЫЕ ЛЕКЦИИ О ТЕХНОЛОГИЯХ ПИЩЕВОЙ НАУКИ»

основной профессиональной образовательной программы –
образовательной программы высшего образования
Уровень профессионального образования
высшее образование – бакалавриат

Направление подготовки/специальность
35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции

Направленность (профиль) образовательной программы
Аграрно-пищевые технологии

Форма обучения

очная

Санкт-Петербург
2025

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.....	4
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы.....	5
6.1 Литература.....	5
6.2 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	6

1. Цель самостоятельной работы

Основной целью самостоятельной работы по изучению дисциплины *«Передовые лекции о технологиях пищевой науки»* являются формирование теоретических и практических знаний по инновациям в пищевых технологиях.

2. Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине *«Передовые лекции о технологиях пищевой науки»* является изучение теоретических и практических основ пищевых технологий и перспективных направлений их совершенствования.

3. Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине *«Передовые лекции о технологиях пищевой науки»* составляет 60 часов для очной формы обучения.

4. Формы самостоятельной работы

По дисциплине *«Передовые лекции о технологиях пищевой науки»* предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) работа с документами и научной литературой

5. Структура самостоятельной работы

очная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Перспективные направления заготовки, первичной обработки сырья растительного и животного происхождения	работа с документами и научной литературой	Изучение рекомендованной научной и учебной литературы по теме занятия, составление конспектов и рефератов по заданию преподавателя, разработка тематических презентаций и подготовка научного доклада по выбранной тематике	15
Перспективные направления производства мукомольно-крупяной продукции, хлебопекарных и кондитерских	работа с документами и научной литературой	Изучение рекомендованной научной и учебной литературы по теме занятия, составление конспектов и рефератов по заданию преподавателя, разработка тематических презентаций и подготовка научного доклада по выбранной тематике	15

изделий			
Перспективные направления производства безалкогольных напитков и алкогольной продукции	работа с документами и научной литературой	Изучение рекомендованной научной и учебной литературы по теме занятия, составление конспектов и рефератов по заданию преподавателя, разработка тематических презентаций и подготовка научного доклада по выбранной тематике	15
Перспективные направления производства концентратов, пищевых и биологически активных добавок	работа с документами и научной литературой	Изучение рекомендованной научной и учебной литературы по теме занятия, составление конспектов и рефератов по заданию преподавателя, разработка тематических презентаций и подготовка научного доклада по выбранной тематике	15
ИТОГО			60

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы

6.1 Литература:

№ п/п	Учебное издание	Вид учебного издания	Количество экземпляров (указывается только для печатных изданий)
1.	Высокотехнологичные производства предприятий питания. Краткий курс : учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2020. — 91 с. — ISBN 978-5-94664-416-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202028	электронное	
2.	Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья : учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017. — 117 с. — ISBN 978-5-94664-346-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157789	электронное	
3.	Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям : монография / под редакцией В. А. Тутельяна [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : РОСБИОТЕХ, 2021. — 664 с. — ISBN 978-5-9920-0377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277136	электронное	

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1) Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС» - www.cnshb.ru/cataloga.shtm
- 2) Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям “AGRIS (Agricultural Research Information System)” – <http://agris.fao.org/>
- 3) MDL Information Systems – информационно-поисковая система в области естественных наук и химии.
- 4) ЭБС Издательство «Лань» - e.lanbook.com
- 5) «Университетская библиотека онлайн» - <http://biblioclub.ru>