

Ногина А.А.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по
отраслям)

Направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов

Дисциплина Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Челябинск

2022

УДК 613: 2 099
ББК 36-9

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов заочной формы обучения по направлению подготовки бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» / под общей ред. Ногиной А.А. - Челябинск: ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет», 2022. 12 с.

ISBN 978-5-93162-652-9

Составитель: Ногина А.А., к.т.н., доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» предназначены для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов В методические рекомендации включены пояснительная записка, трудоемкость самостоятельной работы, содержание, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», предусмотренных рабочей программой.

ISBN 978-5-93162-652-9

© А.А. Ногина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Трудоемкость самостоятельной работы по дисциплине.....	6
3. Содержание самостоятельной работы по дисциплине.....	7
4. Задания для самостоятельной работы по темам и их оценка.....	10
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Одной из важных и актуальных проблем высшего образования в настоящее время является организация самостоятельной работы студентов. Закон Российской Федерации «Об образовании» определяет следующие задачи содержания образования: формирование у студента адекватной современному уровню знаний картины мира; формирование человека-гражданина, интегрированного в современное общество и нацеленного на его совершенствование; обеспечение и развитие кадрового потенциала экономики, культуры, науки и техники.

Успешное решение этих задач возможно лишь в том случае, когда само образование способствует созданию этих компетенций, а не передает их в готовом виде. При этом самостоятельная работа студентов играет немаловажную роль в системе подготовки будущего педагога.

Стандарт задает объем самостоятельной работы, на выполнение которой отводиться не менее 60% учебного времени для дневной и 80% - для заочных форм обучения. Проводится самостоятельная работа как на аудиторных, так и внеаудиторных занятиях.

Студент, являясь активным участником образовательного процесса, не только прослушивает лекцию и конспектирует основные положения, но и анализирует, сопоставляет, делает выводы. Поэтому одним из условий эффективного проведения аудиторных занятий является самостоятельная работа студента. К ней можно отнести следующие виды деятельности: написание реферата, выполнение контрольной работы, контрольных заданий, подготовка к семинарским занятиям, зачетам, экзаменам, выполнение домашних контрольных работ, участие в олимпиадах, подбор и изучение литературных источников по заданной теме, составление таблиц и др.

Кроме того, самостоятельная работа может проводиться в различных организационных формах: индивидуально, в парах, в группах или целой аудиторией. Все эти формы способствуют развитию познавательных, организационных и коммуникативных умений, направленных на формирование определенных компетенций.

По формам отчетности могут быть использованы: контрольные работы, тестирование, составление схем, таблиц, конспектирование основных положений и т.д. Для оценивания может быть использована рейтинговая система контроля, учитывающая индивидуальную самостоятельную работу студентов в ходе всего обучения.

Данные методические рекомендации являются приложением к рабочей программе дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

2. ТРУДОЕМКОСТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование раздела дисциплины и тем	Трудоемкость (в часах)
	СРС
<i>Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля</i>	94
Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля	12
Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения	16
Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	18
Загрязнение химическими элементами	16
Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве	14
Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Радиоактивное загрязнение.	18
Итого по дисциплине	94

3. СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тема 1. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля (12 часов).

1. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Форма отчетности: конспект по теме.

Учебно-методическое обеспечение: 1, 2

Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения (16 часов).

1. Санитарный режим пищевых объектов.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов Санитарный режим пищевых объектов.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания.

Форма отчетности: подготовить реферативное сообщение

Учебно-методическое обеспечение: 2

Тема 3. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами (18 часов).

1. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
2. Санитарный режим пищевых объектов.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания.

Форма отчетности: заполнить таблицу (схему) по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

Тема 4. Загрязнение химическими элементами (16 часов).

1. Характеристика предприятий общественного питания и пищевой промышленности.
2. Общая характеристика санитарно-гигиенических требований к процессу приготовления пищи.
3. Контроль за состоянием здоровья работников пищевой промышленности.
4. Основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания

Форма отчетности: подготовить презентацию по теме

Учебно-методическое обеспечение: 2

Тема 5. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве (14 часов).

1. Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд.

Форма отчетности: подготовить конспект по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

Тема 6. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Радиоактивное загрязнение (18 часов).

1. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мучных, кондитерских, кремовых изделий. Хранение кремовых изделий.

2. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой пищи.
3. Личная гигиена работников и контроль за состоянием здоровья.

Форма отчетности: составить опорные схемы, таблицы используя основные понятия по теме:

Учебно-методическое обеспечение: 1, 2, 3, 4

4. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ТЕМАМ И ИХ ОЦЕНКА

Типовые задания к разделу "Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля"

Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля

1. Конспект по теме

1. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.
2. Дисбаланс макронутриентов (белки, углеводы, жиры) в питании.
3. Основные представления о радиоактивности и ионизирующих излучениях.
4. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции.
5. Сточные воды и твердые отходы, используемые для орошения.

Количество баллов: 5

Загрязнение химическими элементами

2. Мультимедийная презентация

1. Методы определения радиоактивного фона.
2. Генетически модифицированные продукты питания.
3. Получение экологически чистой продукции растениеводства
4. Получение экологически чистой продукции животноводства.
5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием пестицидов в продуктах питания.

Количество баллов: 10

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

3. Реферат

1. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания
2. Основы государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Контроль за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий.
4. Общая характеристика полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевой продукцией.
5. Основы гигиенической характеристика воздуха, воды и почвы.
6. Характеристика основных методов улучшения качества воды.
7. Классификация и характеристика инфекционных заболеваний.
8. Пищевые инфекции и отравления.
9. Гельминтозы и их профилактика.
10. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного и животного происхождения.

Количество баллов: 5

Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами

4. Схема/граф-схема

1. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Загрязнение продовольственного сырья химическими элементами.
3. Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.
4. Загрязнение продовольственного сырья радиоактивными элементами.
5. Загрязнение продовольственного сырья нитратами, нитритами, нитрозосоединениями и диоксинами.

Количество баллов: 15

Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Радиоактивное загрязнение

5. Таблица по теме

1. Состав и оценка качества питьевой воды.
2. Пищевой статус, основные пищевые вещества, «индекс массы тела».
3. Кондитерские изделия как пищевой фактор возможной опасности для человека.
4. Рыба как фактор передачи гельминтозов

Количество баллов: 15

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Учебно-методическое обеспечение:

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
<i>Основная литература</i>		
1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Д. Дмитриев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.	http://www.iprbookshop.ru/62155.html .— ЭБС «IPRbooks»
<i>Дополнительная литература</i>		
2	Дмитриев А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дмитриев А.Д., Дмитриев Д.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 183 с.	http://www.iprbookshop.ru/74955.html .— ЭБС «IPRbooks»

Учебное издание

Ногина Анна Александровна

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по
отраслям)

Направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов

Дисциплина Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Методические рекомендации

Издательство ЗАО «Библиотека А. Миллера»

454091, г. Челябинск, Свободы улица, 159

Подписано в печать 10.10.2022 Формат 60*84/16

Бумага офсетная. Объём 0,7 уч.-изд.л. Тираж 50 экз.

Заказ №45

Отпечатано с готового оригинала-макета в типографии

ЮУрГГПУ

454080, Челябинск, пр. Ленина, 69