

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт экологической и пищевой биотехнологии

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ

Технология переработки продукции растениеводства

ЗАДАНИЯ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению контрольной работы для студентов всех форм обучения по
направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

НОВОСИБИРСК 2024

Кафедра технологии пищевых производств и индустрии питания

Составитель: к.б.н., доцент Тарабанова Е.В.

Рецензент: к.б.н., доцент Ленивкина И.А.

Технология переработки продукции растениеводства: методические указания по выполнению контрольной работы // Сост.: Е.В. Тарабанова / Новосибирский ГАУ, Институт экологической и пищевой биотехнологии. – Новосибирск, 2024. – 12 с.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Методические указания предназначены для студентов Института экологической и пищевой биотехнологии всех форм обучения.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическом советом Института экологической и пищевой биотехнологии (протокол № __ от _____ 2024 г.).

© Новосибирский государственный аграрный университет, 2024

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольную работу бакалавры выполняют в соответствии с индивидуальным заданием под руководством преподавателя, осуществляющего текущее руководство, в том числе включающее консультации организационной и научно-методической помощи. Тематику контрольной работы бакалавры выбирают из тем, предложенных кафедрой.

Структурными элементами контрольных работ являются:

- титульный лист,
- оглавление,
- введение,
- основная часть,
- выводы,
- список литературы,
- приложения.

Титульный лист является первой страницей контрольной работы.

Титульный лист должен содержать следующие сведения:

- полное наименование вуза, факультета, кафедры;
- название темы;
- сведения об исполнителе (ф.и.о. студента, номер группы, подпись);
- сведения о ведущем преподавателе (ф.и.о., учёная степень, учёное звание, подпись);
- наименование места и год выполнения.

Образец титульного листа приведён в приложении 1.

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов, выводы, список использованных источников литературы с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы контрольной работы.

Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывают в виде заголовка симметрично тексту (по центру), прописными буквами. Между наименованием разделов и номером страницы можно выполнять заполнитель, например, точки. Слово «стр.» не пишется.

Наименование разделов, заголовки «Введение», «Выводы», «Список литературы», включенные в содержание, записывают строчными буквами кроме первой – прописной. Слово «Раздел (глава)» не пишут. Наименования подразделов и пунктов записывают строчными буквами кроме первой – прописной. Запись выполняют с указанием номеров разделов, подразделов и пунктов.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц документа, но номер страницы на титульном листе не проставляют.

Введение характеризует актуальность темы контрольной работы и её значимость, степень разработанности в отечественной и мировой теории и практике, цель и задачи.

Содержание основной части. Контрольная работа составляется на основе изученных на занятиях по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства» материалов и данных, полученных при самостоятельном изучении соответствующей литературы.

Структура основной части работы зависит от выбранной темы и может быть дополнена фотоматериалами с текстовыми комментариями.

Ответы должны соответствовать теме. Оценивается не обширность ответа, а его суть, полнота и конкретность.

Выводы. Раскрывают значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики: приводят в сжатом виде главные итоги проделанной работы, излагают предложения и рекомендации.

Список литературы. Студенты должны составить список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме. Список должен включать не менее 5 наименований учебников и не менее 5 наименований статей из научных, научно-теоретических и научно-производственных журналов по

соответствующей тематике за последние 3-5 лет. Упорядоченный список литературы (по алфавиту) должен быть пронумерован по порядку записей арабскими цифрами с точкой.

Приложения помещают в конце контрольной работы. Каждое приложение начинают с новой страницы, у каждого приложения должен быть тематический заголовок. Приложения нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией, номер приложения размещают в правом верхнем углу над заголовком после слова «Приложение». Приложения должны иметь общую с остальной частью контрольной работы сквозную нумерацию страниц. На все приложения в основной части контрольной работы должны быть ссылки.

ТРЕБОВАНИЯ К ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа может быть представлена в виде собственно текста, таблиц, иллюстраций и других составляющих. Текст контрольной работы должен отвечать следующим основным требованиям: чёткость структуры, последовательность и точность приведённых сведений.

Иллюстрации. К иллюстрациям относятся: фотоснимки, рисунки, чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы и др. Использование иллюстраций целесообразно только тогда, когда они заменяют, дополняют, раскрывают или поясняют словесную информацию, содержащуюся в контрольной работе. Иллюстрации обозначают словом «Рис.» и нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста; иллюстрации располагают непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТОВОЙ ЧАСТИ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Объем контрольной работы должен составлять не менее 15-20 страниц текста. Контрольная работа, подписывается студентом и сдаётся на кафедру в срок проведения сессии, для рецензирования и допуска к защите.

Текст контрольной работы выполняется на одной стороне белой (писчей) бумаги формата А 4 (210х297 мм) с использованием персонального компьютера.

При выполнении текста следует соблюдать следующие требования:

- шрифт Time New Roman, размер 14 pt;
- межстрочный интервал 1,5;
- выравнивание по ширине;
- автоматический перенос слов;
- красная (первая) строка (отступ) – 1,25 см;
- размеры полей: правое – 10 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, определениях, применяя различные шрифты.

Опечатки, описки и графические неточности допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же листе исправленного текста рукописным способом.

Страницы документа следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в нижнем поле страницы справа без точки.

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра технологии пищевых производств и индустрии питания

Тематика контрольных работ

для бакалавров всех форм обучения

1. Технология мукомольного производства.
2. Технология производства и хранения пшеничной муки.
3. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Технология крупяного производства.
5. Технология производства макаронных изделий.
6. Технология производства подсолнечного масла.
7. Консервирование плодоовощной продукции.
8. Производство сушеных овощей и плодов.
9. Квашение, соление овощей и мочение плодов.
10. Технология производства быстрозамороженных плодов и овощей.
11. Технология производства сухого картофельного порошка.
12. Технология производства картофельного крахмала.
13. Технология производства грибов промышленными способами.
14. Технология переработки дикорастущих грибов.
15. Технология производства варенья, джема, конфитюра.
16. Технология производства повидла и цукатов.
17. Технология производства карамели и карамельных конфет.
18. Технология производства шоколада и шоколадных конфет.
19. Технология производства черного и байхового чая
20. Технология производства натурального зернового и растворимого кофе
21. Технология производства соков и нектаров.
22. Технологическая схема производства сахара.
23. Технология производства виноградных натуральных вин.
24. Технология производства плодовых вин.
25. Производство соевых белковых продуктов.

Подготовка и выполнение контрольной работы

Выполнение контрольной работы следует начинать с изучения теоретического материала. Затем нужно продумать поставленный вопрос и изложить его. Обязательно указывается номер варианта, полностью записывается вопрос. Номер варианта определяется по последним цифрам индивидуального шифра студента (табл.1).

Таблица 1. Номер контрольной работы по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства» для студентов всех форм обучения

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
0 (5)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 (6)	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2 (7)	21	22	23	24	25	1	2	3	4	5
3 (8)	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
4 (9)	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

Контрольная работа, с присвоенным шифром, подписывается автором и представляется на кафедру Технологии пищевых производств и индустрии питания в срок проведения сессии, для рецензирования и последующей защиты. В случае замечаний, студент дорабатывает работу и повторно представляет к защите.

Формой контроля по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства» является экзамен.

Список основной литературы

1. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362765> (дата обращения: 09.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для вузов / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-507-44833-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247592> (дата обращения: 09.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

Список дополнительной литературы

1. Мильчакова, А. В. Консервирование продукции растениеводства : учебное пособие / А. В. Мильчакова, Н. И. Мазунина, С. И. Коконов. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/257912> (дата обращения: 09.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Воронин, А. Н. Производство продукции растениеводства: рабочая тетрадь : учебное пособие / А. Н. Воронин. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2019. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172590> (дата обращения: 09.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / составитель А. А. Тарасов. — Курск : Курский ГАУ, 2017. — 233 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

— URL: <https://e.lanbook.com/book/134814> (дата обращения: 09.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Фёдорова, Р. А. Биохимические особенности продуктов переработки зерна. Мука : учебное пособие / Р. А. Фёдорова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258554> (дата обращения: 09.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень информационных ресурсов

1. *Официальный сайт Минсельхоза России* <http://www.mcx.ru/>

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

ИНСТИТУТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

КАФЕДРА Технологии пищевых производств и индустрии питания

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

По дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства»

Тема: « »

Выполнил(а): студент(ка)гр.

Ф.И.О.

Проверила: к.б.н., доцент

кафедры ТТПиИП Тарабанова Е.В.

Новосибирск 2024

Составитель:

Тарабанова Евгения Викторовна

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Методические указания по выполнению
контрольной работы