

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ВТОРИЧНОЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ И РЕЦИКЛИНГ
ОТХОДОВ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Методические указания к выполнению контрольной работы для студентов
направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация
общественного питания"
заочной формы обучения

Красноярск 2021

Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов индустрии питания: метод. указания к выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" заочной формы обучения / СФУ; сост. техн. наук, доцент О.Я. Кольман – Красноярск: СФУ, 2021. – 8 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
Методические указания к выполнению контрольной работы.....	5
Контрольная работа	6
Критерии оценивания.....	7
Учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	8

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования неотъемлемой частью в системе подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", является формирование у выпускников профессиональных компетенций. Одной из дисциплин, которая позволяет в результате освоения основной образовательной программы магистратуры у выпускника сформировать профессиональные компетенции в области использования вторичного сырья и рециклинга отходов индустрии питания, является дисциплина «Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов индустрии питания».

Целью изучения дисциплины является – разработка мало- или безотходных технологических схем переработки пищевого сырья с целью снижения вторичных сырьевых ресурсов в индустрии питания.

Выполнение контрольной работы по дисциплине «Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов индустрии питания» предусмотрено учебным планом для студентов направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" заочной формы обучения.

В методических указаниях по выполнению контрольных работ представлена методика выполнения контрольных работ, контрольная работа, из 10 вариантов заданий, учебно-методическое обеспечение дисциплины. В каждом варианте заданий представлено к выполнению 2 вопроса.

Выполняя контрольные работы по данной дисциплине, студент получает возможность закрепить полученные знания по данному курсу.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

В соответствии с учебным планом для направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", студенты, изучающие дисциплину «Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов индустрии питания» должны овладеть теоретическими знаниями, умениями и навыками практической работы в полном объеме по темам, предусмотренным программой.

В процессе изучения теоретического материала по дисциплине студенты выполняют 1 контрольную работу.

Контрольная работа должна быть выполнена в сроки, установленные учебным планом и графиком.

Ответы на вопросы контрольного задания должны быть полными и исчерпывающими. Материал необходимо раскрывать разборчиво, без сокращений, подробно, для ответа на практический вопрос необходимо использовать нормативно-техническую документацию.

Выполняя работу, следует пользоваться основной и дополнительной литературой, которая представлена в списке учебно-методического обеспечения дисциплины в данных методических указаниях. В процессе выполнения контрольной работы могут использоваться учебниками по данной дисциплине; нормативно-технические документы, нормативно-правовые документы в области использования вторичного сырья и рециклинга отходов индустрии питания; периодические издания.

Контрольная работа оформляется в соответствии со стандартом организации «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности» (СТУ 7.5-07-2021).

В конце контрольной работы обязательно указывается список использованной литературы.

Номер варианта определяется по последней цифре шифра зачетной книжки студента. Например: шифру 91025 соответствует вариант № 55, шифру 91054 вариант 4, а шифру 91010 вариант 10.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

ВАРИАНТ 1

1. Пищевая ценность свекольного жома (жом сахарной свеклы). Использование свекольного жома в производстве продуктов питания.
2. Пищевая ценность кожи и хрящей рыб семейства осетровых. Использование кожи и хрящей рыб семейства осетровых в производстве продуктов питания.

ВАРИАНТ 2

1. Пищевая ценность патоки. Использование патоки в производстве продуктов питания.
2. Пищевая ценность визиги. Использование визиги в производстве продуктов питания.

ВАРИАНТ 3

1. Пищевая ценность жмыха и шрота подсолнечного. Использование жмыха и шрота подсолнечного в производстве продуктов питания.
2. Пищевая ценность рыбных молкок. Использование рыбных молкок в производстве продуктов питания.

ВАРИАНТ 4

1. Пищевая ценность жмыха и шрота льняного. Использование жмыха и шрота льняного в производстве продуктов питания.
2. Пищевая ценность кожи, костей, чешуи рыбной. Использование кожи, костей, чешуи рыбной в производстве продуктов питания.

ВАРИАНТ 5

1. Пищевая ценность жмыха горчичного. Использование жмыха горчичного в производстве продуктов питания.
2. Вторичные ресурсы зерновых культур и перспективы их использования в производстве продуктов питания.

ВАРИАНТ 6

1. Пищевая ценность облепихового шрота. Использование облепихового шрота в производстве продуктов питания.
2. Вторичное молочное сырьё и его переработка.

ВАРИАНТ 7

1. Пищевая ценность шрота калины. Использование шрота калины в производстве продуктов питания.
2. Пищевая ценность жмыха горчичного. Использование жмыха горчичного в производстве продуктов питания.

ВАРИАНТ 8

1. Пищевая ценность выжимок томатов. Использование выжимок томатов в производстве продуктов питания.

2. Пищевая ценность жмыха и шрота льняного. Использование жмыха и шрота льняного в производстве продуктов питания.

ВАРИАНТ 9

1. Пищевая ценность виноградных выжимок и косточек. Использование виноградных выжимок и косточек в производстве продуктов питания.

2. Пищевая ценность кофейного шлама. Использование кофейного шлама в производстве продуктов питания.

ВАРИАНТ 10

1. Пищевая ценность выжимок ягод (черноплодная рябина, черники, черной смородины и т.д.). Использование выжимок ягод (черноплодная рябина, черники, черной смородины и т.д.) в производстве продуктов питания.

2. Вторичные продукты боярышника, мушмулы, ежевики и перспективы их использования в производстве продуктов питания.

Критерии оценивания:

– оценка «зачтено» выставляется, если студент выполнил контрольную работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, вычисления; правильно выполняет анализ полученных результатов.

– оценка «не зачтено» выставляется студенту, который выполнил контрольную работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

уровень знаний студентов	
количество баллов	
«зачтено»	«не зачтено»
100-60%	менее 60%

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Перфилова, О. В. Фруктовые и овощные порошки из вторичного сырья для производства функциональных продуктов питания: монография / Перфилова О. В. - Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. - 188 с. - ISBN 978-5-94664-345-0
2. Кольман, Ольга Яковлевна. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения: монография / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск: СФУ, 2016. - 167 с.: цв.ил., табл. - Библиогр.: с. 124-136. - 100 экз. - ISBN 978-5-7638-3319-5
3. Третьякова, Е. Н. Технология продуктов питания функционального назначения: учебное пособие / Третьякова Е. Н., Грачева Н. А., Нечепорук А. Г. - Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2019. - 87 с.
4. Трубина, И. А. Технология производства функциональных пищевых продуктов: учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. - Ставрополь: СтГАУ, 2020. - 100 с.
5. Венецианский, А. С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А. С., Мишина О. Ю. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с.
6. Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов индустрии питания: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"] / О.Я. Кольман – 2020. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=30690>.