

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Б1.В.ДВ.07.02 Пищевые добавки в перерабатывающей промышленности

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции**

**Профиль образовательной программы Технология производства и
переработки продукции животноводства**

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация самостоятельной работы3
2. Методические рекомендации по подготовке реферата.....4
3. Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов5

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы 46 час				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/э ссе	индивидуальн ые домашние задания (ИДЗ)	самостоятельно е изучение вопросов (СИВ)	подготовк а к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Пищевые красители				5	
2.	Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов				5	
3.	Особенности этикетирования				10	

	пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки					
4.	Развитие рынка БАД в России				10	
	Итого по дисциплине		16		30	

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА

2.1 Реферат содержит:

Реферат состоит из введения, где обосновывается актуальность темы, ставится цель и задачи реферата, определяется уровень исследования проблемы; 1-2 глав (разделов), при необходимости разбитых на параграфы, и «Заключения», где подводятся итоги и формулируются выводы.

Список реферируемой литературы приводится в алфавитном порядке. План приводится в начале реферата перед «Введением».

Структура реферата должна быть обоснована, логична и соответствовать цели, задачам и содержанию.

Изучение литературы в одном случае целесообразно начать с общих фундаментальных работ, а затем переходить к частным работам, статьям, в другом – с журнальных статей. Все зависит от темы, наличия литературы, уровня подготовки бакалавра.

2.2 Оформление работы.

Объем реферата 15-20 страниц (компьютерный набор, 1,5 набор, 14 шрифт).

2.3 Критерии оценки реферата

При оценке реферата преподаватель исходит из следующих критериев:

- соответствие темы содержанию;
- достаточность и современность привлеченных к рассмотрению источников;
- аналитичность работы;
- методологическая корректность;
- обоснованность выводов;
- логичность построения;
- стиль изложения и оформление реферата.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1 Пищевые красители

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Приведите примеры натуральных и синтетических пищевых красителей
2. Химическая природа и особенности применения антибиотиков как консервантов
3. Классификация антиокислителей

3.2 Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1 Перечислите группы потенциально опасных организмов и соединений в составе ПД и БАД.

- 2.Как определяют допустимое содержание ПД в пищевых продуктах

3.3.Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

- 1.Предложить идею и характеристики нового пищевого красителя.
- 2.Выявить продовольственные товары, информация этикетки которых не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003

3.4 Развитие рынка БАД в России

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Проанализируйте становление системы сертификации БАД на эффективность в России

Образец титульного листа

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГОУ ВО «Оренбургский государственный аграрный университет»**

Кафедра технология производства и
переработки продукции животноводства

РЕФЕРАТ

по дисциплине

на тему:

« »

Выполнил: студент 21 группы факультета
биотехнологии и природопользования,
специальности 35.03.07 «Технология
производства и переработки продукции
животноводства»

Проверил:
