

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

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

Б1.В.ДВ.02.01 Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

**Направление подготовки (специальность) 35.04.04. Агрономия
Профиль образовательной программы Общее земледелие
Форма обучения очная**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Организация самостоятельной работы**
- 2. Методические рекомендации по выполнению реферата**
 - 2.1 Реферат содержит**
 - 2.2 Оформление работы**
 - 2.3 Критерии оценки реферата**
- 3. Методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов**
- 4. Методические рекомендации по подготовке к занятиям**

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1 Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД)				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретические основы товароведения	x	3	x	12,5	12,5
2	Товароведение крупы, хлебобулочных изделий и макарон	x	3	x	12,5	12,5
3	Товароведение вина, пива и безалкогольной продукции	x	3	x	12,5	12,5
4	Товароведение и экспертиза плодовоовощной продукции	x	3	x	12,5	12,5

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА

2.1 Реферат содержит:

Реферат (от лат. *referrer* — докладывать, сообщать) — краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу.

Реферат — письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца).

Реферат отвечает на вопрос — что содержится в данных публикациях, однако это механический пересказ работ, а изложение ее существа.

В настоящее время, помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу.

Тему реферата может предложить преподаватель или сам студент, в последнем случае она должна быть согласована с преподавателем.

В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания. Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени автора. Если в первичном документе главная мысль сформулирована недостаточно четко, в реферате она должна быть конкретизирована и выделена.

Функции реферата: информативная (ознакомительная); поисковая; справочная; сигнальная; индикативная; адресная коммуникативная.

Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата, а также от того, кто и для каких целей их использует.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

2.2 Оформление работы:

1. **Титульный лист** (заполняется по единой форме, см. приложение).
2. **Оглавление** (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. **Введение.** Объем введения составляет 1,5-2 страницы.
4. **Основная часть** реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифровой материал, таблица – обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.
5. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
6. **Приложение** может включать графики, таблицы, расчеты.
7. **Библиография** (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

2.3 Критерии оценки реферата:

При проверке реферата преподавателем оцениваются:

1. Знания и умения на уровне требований стандарта конкретной дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.
2. Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов).
3. Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).
4. Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).
5. Использование литературных источников.
6. Культура письменного изложения материала.
7. Культура оформления материалов работы.
8. Объективность оценки предусматривает отражение как положительных, так и отрицательных сторон работы.

Приложение 1
Пример оформления титульного листа

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

Факультет агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

Кафедра «Технологии хранения и переработки с.-х. продукции»

**РЕФЕРАТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(наименование дисциплины)
НА ТЕМУ (наименование темы)**

Выполнил: (Ф.И.О.)

Группа:

Проверил: (Ф.И.О.)

Оренбург, _____ год

Темы рефератов

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров.
2. Влияние химического состава и строения сырья и материалов на формирование потребительских свойств товаров.
3. Минеральные вещества, входящие в состав растительного сырья, содержание и характеристика.
4. Виды вредителей хлебных запасов, классификация и меры борьбы с ними.
5. Консервирование плодов и овощей в различные виды тары.
6. Тара, дефекты, подготовка тары к размещению, транспортировка и хранение плодов и овощей.
7. Формирование качества хлеба в процессе производства.
8. Хранение и учёт свежей плодово-овощной продукции.
9. Салатно-шпинатные овощи, оценка качества.
10. Десертные овощи, оценка качества.
11. Грибы, товароведение и экспертиза.
12. Характеристика отдельных групп вин.
13. Болезни, дефекты и недостатки вин.
14. Общая характеристика бобовых культур.
15. Товароведение и экспертиза растительных масел.
16. Товароведение и экспертиза игристых вин.
17. Товарная характеристика и экспертиза мармелада.
18. Товарная характеристика и экспертиза халвы.
19. Карамель, характеристика и экспертиза.
20. Экспертиза бахчевых культур.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1 Пищевые инфекции. Общие гигиенические требования к качеству пищевых продуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на причины возникновения, механизмы передачи возбудителей, меры профилактики. Дать характеристику мультикомпонентному составу пищи.

3.2 Товарная классификация зерна

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на понятия: зерно, товарная партия зерна, строение зерна.

3.3 Пищевая ценность и качество муки и крупы

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на химический состав зерна и муки, полезные свойства, разновидности, типы зерна и муки.

3.4 Товароведение и экспертиза бараночных изделий. Классификация, ассортимент и пищевая ценность макаронных изделий

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на показатели качества хлебобулочных изделий, а также ассортимент макаронных изделий.

3.5 Быстрозамороженные тестовые полуфабрикаты и изделия из них

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на ассортимент быстрозамороженных тестовых полуфабрикатов, технологию производства.

3.6 Фальсификация ликероводочной продукции и вина. Фальсификация пива.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на фальсификацию алкогольной продукции, на первичные признаки фальсификации, на средства и методы обнаружения фальсификации алкогольных продуктов.

3.7 Фальсификация кваса. Фальсификация минеральной воды

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на характеристику безалкогольных напитков и кваса; на сырье, из которого их изготавливают; на порошкообразные концентраты; проанализировать такое понятие, как ассортиментная идентификация, квалиметрическая идентификация, жидкостная хроматография, на способы фальсификации (недолив, наличие дрожжевых клеток) и пр.

3.8 Фальсификация плодовоощных консервов.

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на сырье для приготовления плодовоощных консервов, на методы и способы фальсификации плодовоощных консервов; обратить внимание на маркировку продукции, ее упаковку и пр.

3.9 Товароведение и экспертиза грибов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на разновидности грибов, дать характеристику сaproфитам, грибам - микоризообразователям, грибам - паразитам.

3.10 Фальсификация варенья, джемов, повидла

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на сырье для приготовления плодовоощных консервов, на методы и способы фальсификации плодовоощных консервов; обратить внимание на маркировку продукции, ее упаковку, на внешний вид продукции, консистенцию и пр.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

4.1 Методика определения содержания минеральных и органических примесей с выделением и классификацией вредной примеси.

4.1.1 Вопросы к занятию

1. Минеральная примесь
2. Органическая примесь
3. Вредная примесь

4.1.2 При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на разновидности вредной примеси.

4.2 Методика определения органолептических свойств продукции растениеводства

4.2.1 Вопросы к занятию

1. Органолептический метод анализа продукции
2. Особенности органолептики различной сельскохозяйственной продукции

4.2.2 При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на особенности анализа восприятия органов чувств.

4.3 Методика определения качества муки различных выходов и сортов.

4.3.1 Вопросы к занятию

1. Определение «выход» муки, сорта муки
2. Какие показатели включает в себя понятие «качество муки»

4.3.2 При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на характеристику показателей качества.

4.4 Методы определения качества крупы и макарон.

4.4.1 Вопросы к занятию

1. Ассортимент круп
2. Классификация макарон
3. Показатели качества крупы и макарон

4.4.2 При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на характеристику показателей качества.

4.5 Методы определения качества хлеба и хлебобулочных изделий

4.5.1 Вопросы к занятию

1. Классификация и ассортимент продукции.
2. Показатели качества.

4.5.2 При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на характеристику показателей качества.

4.6 Методика определения качества плодовоощных консервов

4.6.1 Вопросы к занятию

1. Сырье для производства плодовоощных консервов.
2. Разновидности плодовоощных консервов.
3. Показатели качества продукции.

4.6.2 При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на характеристику показателей качества.

4.7 Экспертиза качества ликероводочной продукции

4.7.1 Вопросы к занятию

1. Ассортимент ликероводочной продукции
2. Особенности производства продукции.

4.7.2 При подготовке к вопросам акцентировать внимание необходимо на характеристику показателей качества.