

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юрьевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 24.11.2023 08:29:57  
Уникальный программный ключ:  
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»  
Агротехнологический факультет**

**ОПОП по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
по освоению учебной дисциплины**

**Б1.В.06 Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья  
и продукции**

**Направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья»  
специального назначения»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра	Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, Канд.техн.наук, доцент	Д.М. Фиалков

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	7
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины по разделам	7
3. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	8
4. Лекционные занятия	8
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	9
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	10
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	12
7.1. Рекомендации по написанию рефератов	14
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	16
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	15
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	15
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	16
8.1. Вопросы для входного контроля	17
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	17
9.1. Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	18
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	18
Приложение 1 Форма титульного листа реферата	19
Приложение 2 Результаты проверки реферата	20

## **ВВЕДЕНИЕ**

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОПВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

### **Уважаемые обучающиеся!**

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

## 1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

**Цель дисциплины** – формирование теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области исследования качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции

### **В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:**

иметь целостное представление о сущности методов применяемых при анализе пищевых продуктов,

*уметь* производить измерения, рассчитывать погрешности измерений.

*понимать:* сущность и необходимость применения физико-химических методов в контроле производства

*владеть навыками (иметь навыки):*

проведения анализов и контроля технологических процессов, современными методами обработки экспериментальных данных, оформления результатов исследований.

### 1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Выполняет исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Научные методы исследования и современную аппаратуру	Применять в производственных условиях современные методики и аппаратуру	Выполнения научных исследований на производстве с использованием современных методик и аппаратуры
ПК-2	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 <sub>ПК-2</sub> , Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	- требования к обеспечению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	анализировать уровень обеспечения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	работы по обеспечению качества продукции на предприятиях отрасли.

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины (для дисциплин с зачетом)

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций			Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний		высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК 1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-3 <sub>ПК-1</sub>	Полнота знаний	Знает научные методы исследования и современную аппаратуру	<b>Не знает</b> научные методы исследования и современную аппаратуру	<b>Знает поверхностно</b> научные методы исследования и современную аппаратуру <b>Знает достаточно</b> научные методы исследования и современную аппаратуру <b>Знает отлично</b> научные методы исследования и современную аппаратуру	Зачет практические занятия, реферат опрос		
		Наличие умений	Умеет применять в производственных условиях современные методики и а аппаратуру	<b>Не умеет</b> применять в производственных условиях современные методики и а аппаратуру	<b>Умеет</b> применять в производственных условиях некоторые современные методики и аппаратуру <b>Умеет</b> применять в производственных условиях основные современные методики и аппаратуру <b>Умеет</b> применять в производственных условиях большинство современных методик и аппаратуру			
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки выполнения научных исследований на производстве с использованием современных методик и аппаратуры	<b>Не имеет</b> навыки выполнения научных исследований на производстве с использованием современных методик и аппаратуры	<b>Имеет начальные навыки</b> выполнения научных исследований на производстве с использованием современных методик и аппаратуры <b>Имеет достаточные навыки</b> выполнения научных исследований на производстве с использованием современных методик и аппаратуры <b>Имеет навыки самостоятельного</b> выполнения научных исследований на производстве с использованием современных методик и аппаратуры			
ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 <sub>ПК-2</sub>	Полнота знаний	Знает требования к обеспечению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	<b>Не знает</b> требования к обеспечению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	<b>Знаком</b> с требованиями к обеспечению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции <b>Знает</b> основные требования к обеспечению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции <b>Знает</b> твердо все требования к обеспечению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Зачет практические занятия, реферат опрос		
		Наличие умений	Умеет анализировать уровень обеспечения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<b>Не умеет</b> анализировать уровень обеспечения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<b>Поверхностно умеет</b> анализировать уровень обеспечения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>В достаточной степени умеет</b> анализировать уровень обеспечения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Умеет</b> на практике анализировать уровень обеспечения качества			

					сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки работы по обеспечению качества продукции на предприятиях отрасли	<b>Не владеет навыками</b> работы по обеспечению качества продукции на предприятиях отрасли	<b>Владеет начальными навыками</b> работы по обеспечению качества продукции на предприятиях отрасли <b>Владеет достаточными навыками</b> работы по обеспечению качества продукции на предприятиях отрасли <b>Владеет навыками</b> самостоятельной работы по обеспечению качества продукции на предприятиях отрасли	

## 2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

### 2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	№ сем.3	№ сем.	№ курса	№ курса
<b>1. Аудиторные занятия, всего</b>	80		2	10
- лекции	18		2	2
- практические занятия (включая семинары)	26			8
- лабораторные работы				
- консультации	36			
<b>2. Внеаудиторная академическая работа</b>	28		34	58
<b>2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:</b>	20			
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- реферата	20			20
<b>2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы</b>	8		34	30
<b>2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям</b>				8
<b>2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):</b>				
<b>3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины</b>	+			4
<b>ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:</b>	<b>Часы</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>
	<b>Зачетные единицы</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

*Примечание:*  
\* – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;  
\*\* – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

### 2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.									Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
	общая	Аудиторная работа					ВАРС		всего			Фиксированные виды
		всего	лекции	занятия		консультации	всего	Фиксированные виды				
			практические (всех форм)	лабораторные								
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
<b>Очная форма обучения</b>												
1	Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции.	17	12	2	4		6	5	3	Опрос		
	1.1 Показатели качества сырья. Основные методы определения показателей качества											
2	Оптические методы контроля качества пищевых продуктов	21	16	4	6		6	5	3	Опрос	ПК 1.3, 2.2	
	2.1 Классификация оптических методов. Абсолютные фотометрические методы определения веществ.											
	2.2 Атомно-абсорбционный спек-	17	12	2	4		6	5	3	Опрос	ПК	

	тральный анализ										1.3, 2.2
3	Хроматографические методы контроля качества пищевых продуктов	13	8	2	-		6	5	3	Опрос	ПК 1.3, 2.2
	3.1Классификация хроматографических методов. Тонкослойная хроматография. Газовая хроматография. Жидкостная хроматография										
4	Электрохимические методы контроля качества пищевых продуктов.	23	18	4	8		6	5	5	Опрос	ПК 1.3, 2.2
5	Радиометрический анализ	17	14	4	4		6	3	3	Опрос	ПК 1.3, 2.2
	Промежуточная аттестация									зачёт	
Итого по дисциплине		108	80	18	26		36	28	20		
<b>Заочная форма обучения</b>											
	Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции.										
1	1.1 Показатели качества сырья. Основные методы определения показателей качества	17	2	2				15	3	Опрос	ПК 1.3, 2.2
2	Оптические методы контроля качества пищевых продуктов										
	2.1Классификация оптических методов. Абсолютные фотометрические методы определения веществ.	17	4		4			13	3	Опрос	ПК 1.3, 2.2
	2.2Атомно-абсорбционный спектральный анализ	17						15	3	Опрос	ПК 1.3, 2.2
3	Хроматографические методы контроля качества пищевых продуктов										
	3.1Классификация хроматографических методов. Тонкослойная хроматография. Газовая хроматография. Жидкостная хроматография	17		2				13	3	Опрос	ПК 1.3, 2.2
4	Электрохимические методы контроля качества пищевых продуктов.	23			4			19	5	Опрос	ПК 1.3, 2.2
5	Радиометрический анализ	17						17	3	Опрос	ПК 1.3, 2.2
	Промежуточная аттестация									зачёт	
Итого по дисциплине		108	12	4	8	-	-	92	20		

### 3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

#### 3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция –самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ. Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования;:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятиям, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

#### 4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции.	2	2	Лекция- презентация
		1. Показатели качества сырья. Основные методы определения показателей качества			
2	2-3	Тема: Оптические методы контроля качества пищевых продуктов	4		
		1Классификация оптических методов. Абсолютные фотометрические методы определения веществ.			
		2Атомно-абсорбционный спектральный анализ			
3	4	Тема: Хроматографические методы контроля качества пищевых продуктов	2	2	Лекция- презентация
		1. Классификация хроматографических методов. Тонколойная хроматография. Газовая хроматография. Жидкостная хроматография			
4	5	Тема: Электрохимические методы контроля качества пищевых продуктов	4		
		1. кондуктометрия и потенциометрия			
		2. вольт-амперметрический анализ			
5	6	Радиометрический анализ	4		Лекция- презентация
Общая трудоемкость лекционного курса			18	4	х
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		12	- очная форма обучения		
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		
<i>Примечания:</i>					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

#### 5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 -Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1-3	Семинарское занятие №1 Инструментальные методы контроля показателей качества.	4		Дискуссия-семинар	УЗ СРС
2	7-8	Практическое занятие №1 Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.	6	4	Творческое задание	УЗ СРС
	13-14	Семинарское занятие №2 Приборы и методы определения нитратов в продуктах.	4		Дискуссия-семинар	УЗ СРС
4	9-12	Практическое занятие №2 Электрохимические методы контроля качества пищевых продуктов.	8	4	Творческое задание	УЗ СРС

5	1-2	Семинарское занятие №3 Типы радиоактивных излучений. Источники природной и искусственной радиоактивности. Биологическое действие ионизирующих излучений. Методы регистрации ионизирующих излучений.	4		Дискуссия-семинар	УЗ СРС
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения		28	- очная форма обучения			
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия,

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

## 6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах по праву. Такими журналами являются: Вопросы правоведения, Экономика и право др. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

## Раздел 1 Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции.

#### Краткое содержание

1. Показатели качества сырья. Основные методы определения показателей качества.
2. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу. Определение массы нетто или объема.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Дать определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов.
2. Дать определение качества и свойства продукции.
3. Какие методы определения называют измерительными.
4. Что такое экспертный метод. Привести примеры.

#### **Раздел 2. Оптические методы контроля качества пищевых продуктов.**

Краткое содержание

1. Классификация оптических методов.
2. Абсолютные фотометрические методы определения веществ.
3. Цветометрический метод контроля качества.
4. Атомно-абсорбционный спектральный анализ.

Методы определения влаги и массовой доли сухих веществ

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие методы называются биологическими.
2. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами.
3. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
4. Химические, физические и физико-химические методы исследования.
5. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности.

#### **Раздел 3. Хроматографические методы контроля качества пищевых продуктов.**

Краткое содержание

1. Классификация хроматографических методов.
2. Тонколойная хроматография.
3. Газовая хроматография.
4. Жидкостная хроматография.
5. Инструментальные методы контроля овощей и плодов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Методы потребительской оценки.
2. Методы определения белка.
3. Классификация органолептических показателей.
4. Как оценивается правильность результатов определений?
5. Схемы отбора проб продуктов и подготовка их к анализу.
6. Аналитические методы определения свойств сырья и готовой продукции.

#### **Раздел 4. Электрохимические методы контроля качества пищевых продуктов.**

Краткое содержание

1. Классификация оптических методов
2. Применение электрохимических методов

Вопросы для самоконтроля по разделу

1. Кондуктометрия
2. Потенциометрия
3. Вольтамперметрия

#### **Раздел 5. Радиометрические методы контроля качества пищевых продуктов.**

Краткое содержание

Типы радиоактивных излучений.  
Источники природной и искусственной радиоактивности.  
Биологическое действие ионизирующих излучений.

#### Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических и семинарских занятиях по разделам дисциплины.

#### Шкала и критерии оценивания

оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, принимал активное участие в дискуссии, обсуждении вопросов;

оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не принимал участия в дискуссии, обсуждении вопросов.

### 7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

#### 7.1. Рекомендации по написанию рефератов

**Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата:** получить целостное представление об основных современных методах исследования качества продукции и сырья

**Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения реферата:**

- детальное рассмотрение наиболее совершенных методов;
- формирование и отработка навыков сбора информации по существующим методикам
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

#### 7.2. Перечень примерных тем рефератов

1. Показатели качества сырья. Основные методы определения показателей качества.
2. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.
3. Значение, преимущества и недостатки измерительных методов.
4. Классификация оптических методов.
5. Абсолютные фотометрические методы определения веществ.
6. Цветометрический метод контроля качества.
7. Атомно-абсорбционный спектральный анализ.
8. Методы определения влаги и массовой доли сухих веществ
9. Определение массовой доли влаги, золы, белка, жира, титруемой кислотности в пищевом сырье и продуктах.
10. Оптические характеристики пищевых объектов.
11. Примеры применения рефрактометрии для определения пищевой и биологической ценности животного и растительного сырья.
12. Применение люминесценции для оценки доброкачественности пищевого сырья.
13. Идентификация и люминесцентный анализ пищевого сырья. Классификация электрохимических методов анализа.
14. Правила приготовления исследуемых растворов. Буферные смеси. Примеры потенциометрических определений.
15. Способы определения вязкости пищевых объектов.
16. Общие принципы анализа пищевого сырья и продуктов его переработки.
17. Особенности органолептической оценки качества пищевых продуктов.
18. Основные понятия, характеризующие качество пищевого сырья и продуктов.
19. Единичные и комплексные показатели качества продуктов питания, способы проведения контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
20. Инструментальные и органолептические методы исследования пищевых продуктов. Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов его переработки: химические, физико-химические и биохимические методы.
21. Гигиенические требования безопасности сырья и пищевых продуктов: -мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий;-дрожжей;-соль поваренная пищевая; -сахар;-масличное сырьё и жировые продукты;-яйцепродукты;-молоко и молочные продукты;-плоды, фрукты, ягоды;-консервы плодово-ягодные;-пряности;-орехи.
22. Организация лабораторного контроля.
23. Продукты питания – источники поступления радионуклидов в организм человека.
24. Требования, предъявляемые к лабораториям.
25. Приготовление растворов.

26. Приемка характеристика хранения и подготовка сырья к пуску в производство.
27. Какие виды солода и с какой целью используют в хлебопекарном производстве. Хранение и подготовка солода к производству.
28. Сахаросодержащие продукты, используемые в хлебопекарном производстве.
29. Какие виды патоки можно использовать в хлебопечении. Хранение патоки на предприятии и подготовка ее к производству.
30. Методы органолептической оценки полуфабрикатов.
31. Экспрессный метод внутрипроизводственного контроля содержания углеводов.
32. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
33. Химические, физические и физико-химические методы исследования.
34. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности.
35. Сущность и классификация спектральных методов анализа.
36. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами.
37. Хроматографические методы определения, сущность и классификация.
38. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах.
39. Классификация углеводов. Методы определения, их сущность.
40. Безопасность пищевых продуктов. Определение основных веществ.
41. Какие минеральные вещества относятся к макро- и микроэлементам. Методы их определения
42. Классификация витаминов. Основные методы, применяемые при их определении.
43. Организация лабораторного контроля.

### Этапы работы над рефератом

**Выбор темы.** Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

**Составление плана.** Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

- Титульный лист.
- Оглавление (план, содержание).
- Введение.
- Глава 1 (полное наименование главы).
- 1.1. (полное название параграфа, пункта);
- 1.2. (полное название параграфа, пункта).

- Глава 2 (полное наименование главы). Основная часть
- 2.1. (полное название параграфа, пункта);
- 2.2. (полное название параграфа, пункта).
- Заключение (или выводы).
- Список использованной литературы.
- Приложения (по усмотрению автора).

**Титульный лист** заполняется по единой форме (Приложение 1).

**Оглавление** (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

**Введение.** В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

**Основная часть** реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

**Заключение** (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

**Приложения** могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

**Библиография** (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

### Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. **Критерии оценки содержания реферата:** степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. **Критерии оценки оформления реферата:** логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. **Критерии оценки качества подготовки реферата:** способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. **Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:** способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

#### 7.1.1. Шкала и критерии оценивания

**«зачтено»** - по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность;

– по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представ-

лении результатов к защите;

– по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

**«не зачтено»** - по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

## **7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем**

### **ВОПРОСЫ**

**для самостоятельного изучения темы «Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции»**

1. Экстракция
2. Отгонка, ректификация, дистилляция
3. Упаривание пробы
4. Сорбция
5. Улавливание жидкостными поглотителями
6. Фильтрация
7. Озоление
8. Селективное растворение (выщелачивание)
- 9.

### **ВОПРОСЫ**

**для самостоятельного изучения темы «Оптические методы анализа»**

1. Связь атомных спектров излучения и поглощения
2. Устройство атомно-адсорбционного спектрометра
3. Требования к источнику излучения
4. Назначение атомизатора
5. Электротермическая атомизация
6. Метрологические характеристики метода

### **ВОПРОСЫ**

**для самостоятельного изучения темы «Хроматографические методы контроля качества пищевых продуктов»**

1. Подвижная и неподвижная фаза
2. Коэффициент равновесного распределения
3. Ионные взаимодействия вещества и адсорбента
4. Выбор ионообменника
5. Выбор типа илюции

### **ВОПРОСЫ**

**для самостоятельного изучения темы «Электрохимические методы контроля качества пищевых продуктов»**

1. Сущность электрогравиметрического анализа
2. Потенциал электрода в электрогравиметрии
3. Селективность метода
4. Концентрационная поляризация
5. Аппараты для реализации метода
6. Метрологические и аналитические характеристики метода

### **ВОПРОСЫ**

**для самостоятельного изучения темы «Радиологические методы»**

1. Типы радиоактивных излучений.
2. Источники природной и искусственной радиоактивности.
3. Биологическое действие ионизирующих излучений.
4. Методы регистрации ионизирующих излучений

### **Общий алгоритм самостоятельного изучения темы**

- |                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля). |
| 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы                                                                        |

3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы

### 7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся представил материал в виде конспекта, на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, принимал активное участие в дискуссии, обсуждении вопросов;

оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся не представил материал в виде конспекта, на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не принимал участия в дискуссии, обсуждении вопросов.

## 8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

### 8.1 Вопросы для входного контроля

1. Приведите примеры химических веществ, используемых в промышленности, сельском хозяйстве и в быту.
2. Атомно-абсорбционный метод.
3. Современные разновидности полярографии
4. Титриметрические методы.
5. На чем основаны:
  - а) химические методы анализа;
  - б) физические методы анализа;
  - в) физико-химические методы анализа?
6. Перечислите преимущества и недостатки химических методов анализа.
7. 7. Что такое стандартные растворы?
8. Дайте определения понятий:  
титр,  
нормальная концентрация,  
титр по определяемому веществу.
9. Дайте характеристику рынка пищевых ингредиентов используемых в технологии продуктов питания животного происхождения.
10. Назовите основные натуральные красители. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, энокрасители? Какие другие представители натуральных красителей вам известны?
10. Дайте определение понятию функциональное питание.
11. Дайте определение парафармацевтикам, эубиотикам, симбиотикам
12. Перечислите физико-химические методы определения качественных показателей продуктов питания.
13. Что такое питание?
14. Для чего необходимо питание?
15. Что означает диетическое питание?
16. Что относится к основным пищевым веществам?
17. Что значит усвояемость пищи?
18. Что такое пищевая ценность продукта?
19. Какие витамины и минеральные вещества содержатся в муке и хлебобулочных изделиях?
20. Какие сахаросодержащие продукты применяют в технологии хлебобулочных и кондитерских изделий?
21. Какие жиросодержащие продукты применяют в технологии хлебобулочных и кондитерских изделий?

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

### **8.2. Текущий контроль успеваемости**

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

### **ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к семинарским занятиям**

1. Требования, предъявляемые к лабораториям.
2. Приготовление растворов.
3. Приемка характеристика хранения и подготовка сырья к пуску в производство.
4. Методы органолептической оценки полуфабрикатов?
5. Экспрессный метод внутрипроизводственного контроля содержания углеводов.
6. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу.
7. Химические, физические и физико-химические методы исследования.
8. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности.
9. Сущность и классификация спектральных методов анализа.
10. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами.
11. Хроматографические методы определения, сущность и классификация.
12. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах.
13. Классификация углеводов. Методы определения, их сущность.
14. Безопасность пищевых продуктов. Определение основных веществ.
15. Какие минеральные вещества относятся к макро- и микроэлементам. Методы их определения.
16. Классификация витаминов. Основные методы, применяемые при их определении.
17. Организация лабораторного контроля.
18. Продукты питания – источники поступления радионуклидов в организм человека.
19. Биологическое действие ионизирующих излучений.
20. Гигиенические требования безопасности сырья и пищевых продуктов

### **Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам**

- оценка **«зачтено»** выставляется, если студент на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка **«не зачтено»** выставляется, если студент на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

### 9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

<b>Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.

### 10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

<b>ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины</b>	
<b>Автор, наименование, выходные данные</b>	<b>Доступ</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
Самко, Ю. Н. Морфология и физиология сенсорных систем и высшей нервной деятельности : учебное пособие / Ю.Н. Самко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - 158 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/940. - ISBN 978-5-16-009052-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1059312">https://znanium.com/catalog/product/1059312</a> – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21305. - ISBN 978-5-16-012085-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1211767">https://znanium.com/catalog/product/1211767</a> – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Австриевских, А. Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кантере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 268 с. - ISBN 978-5-379-00088-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. — URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785379000882.html">https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785379000882.html</a> - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL : <a href="https://e.lanbook.com/book/113372">https://e.lanbook.com/book/113372</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>

Дуборасова, Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин / Дуборасова Т. Ю. - Москва : Дашков и К, 2009. - 184 с. - ISBN 978-5-394-00400-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. – URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785394004001.html">https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785394004001.html</a> - Режим доступа : по подписке	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/19429. - ISBN 978-5-16-011493-4. - Текст : электронный. – URL : <a href="https://znanium.com/catalog/product/1173731">https://znanium.com/catalog/product/1173731</a> – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP : учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. – Москва : Издательство РУДН, 2010. - 205 с. - ISBN 978-5-209-03421-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. – URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785209034216.html">https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785209034216.html</a> - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Рекомендуем эту книгу Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1073638">https://znanium.com/catalog/product/1073638</a> – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 455 с. (Питание) - ISBN 978-5-94087-777-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: <a href="https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785940877776.html">https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785940877776.html</a> - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 216 с. (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья) - ISBN 978-5-379-01295-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. – URL: <a href="https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785379012953.html">https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785379012953.html</a> - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1070334">https://znanium.com/catalog/product/1070334</a> – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Вопросы питания: науч.-практ. журн. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - Москва : Пищевая пром-сть, 1930 -	НСХБ
Пищевая технология : науч.-техн. журн./ Мин-во образования и науки Рос. Федерации. - Краснодар : Изд-во Кубан. гос. техн. ун-та, 1957 -	НСХБ
Экологическая безопасность в АПК : РЖ. ЦНСХБ/ ЦНСХБ. - Москва, 1998 -	НСХБ

**Форма титульного листа реферата**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление – **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Реферат

по дисциплине **Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции**

на тему: \_\_\_\_\_

Выполнил(а): ст. \_\_\_\_ группы

*ФИО* \_\_\_\_\_

Проверил(а): *уч. степень, должность*

*ФИО* \_\_\_\_\_

Омск – \_\_\_\_\_ г.

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания реферата				
3	Оценка оформления реферата				
4	Оценка качества подготовки реферата				
5	Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности обучающегося при подготовке реферата				
Общие выводы и замечания по реферату					
<b>Реферат принят с оценкой:</b>		_____		_____	
		<i>(оценка)</i>		<i>(дата)</i>	
Ведущий преподаватель дисциплины		_____		_____	
		<i>(подпись)</i>		И.О. Фамилия	
Обучающийся		_____		_____	
		<i>(подпись)</i>		И.О. Фамилия	