**Задания к контрольной работе по дисциплине**

**«Введение в профессиональную деятельность»**

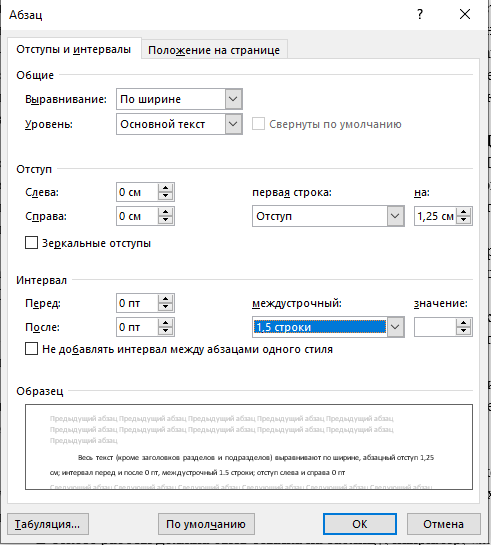
Одним из методов контроля усвоения курса является метод письменного контроля. Такой метод предполагает проведение письменных контрольных работ.

Задание к контрольной работе содержит 3 вопроса, на которые нужно дать развернутый ответ с приведением различных иллюстраций: таблиц, рисунков, формул и т.д. Номер задания контрольный работы соответствует порядковому номеру списка группы.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Вопросы для контрольной работы |
| 1 | 1. Фундаментальный метод проектирования  2. Физико-химические методы сохранения пищевых продуктов  3. Этапы процесса производства сидра |
| 2 | 1. Метод мозгового штурма  2. Технологические процессы термической обработки пищевого материала  3. Требования к производственным помещениям, в которых осуществляется процесс производства продуктов питания |
| 3 | 1. Группа методов контрольных вопросов  2. Способы консервирования пищевых продуктов  3. Обязанности технолога пищевого производства |
| 4 | 1. Метод Фокальных объектов  2. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья  3. Требования, предьявляемые к технологам пищевого производства |
| 5 | 1. Метод экономического анализа и поэлементной отработки конструктивных решений.  2. Виды пищевых добавок и их краткая характеристика  3. Этапы процесса производства пива |
| 6 | 1. Фундаментальный метод проектирования  2. Процессы адсорбции в пищевой промышленности  3. Правила хранения и транспортировки пищевых продуктов |
| 7 | 1. Метод конструирования.  2. Сущность гидролиза в пищевой промышленности  3. Требования к оборудованию пищевого производства |
| 8 | 1. Метод коллективного блокнота  2. Роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов  3. Сопроводительные документы продуктов питания |
| 9 | 1. Метод музейного эксперимента.  2. Характеристики процессов отстаивания и фильтрования в пищевом производстве  3. Санитарные требования к содержанию технологического  оборудования, инвентаря и тары |
| 10 | 1. Метод контрольных вопросов.  2. Сущность процесса экстракции в пищевой промышенности.  3. Микробиологические показатели безопасности  пищевых продуктов |
| 11 | 1. Синектика  2. Факторы, влияющие на сохранность продуктов питания  3. Этапы процесса производства хлебобулочных изделий. |
| 12 | 1. Функционально-стоимостный анализ  2. Сущность процесса сульфитации в пищевой промышленности  3. Этапы процесса производства вина |
| 13 | 1. Интегральный метод "Метра  2. Сущность процесса сатурации в пищевой промышленности  3. Этапы процесса производства пшеничной муки |
| 14 | 1. Метод «индуцирования психоинтеллектуальной деятельности»  2. Сущность процесса декандатации в пищевом производстве  3. Этапы процесса производства зеленого чая |
| 15 | 1. Системотехника  2. Физико-химические методы сохранения пищевых продуктов  3. Этапы процесса производства печенья |
| 16 | 1. Основные виды информационного обеспечения.  2. Химические, биохимические и комбинированные методы сохранения пищевых продуктов  3. Этапы процесса производства картофельных чипсов |
| 17 | 1. Теория решения инженерных задач (ТРИЗ)  2. Принципы сохранения пищевых продуктов  3. Этапы процесса производства халвы |
| 18 | 1.Алгоритм решения изобретательских задач (АРИЗ)  2. Классификация процессов разделения неоднородных систем  3. Этапы процесса производства творога |
| 19 | 1. Функционально – стоимостный анализ (ФСА) – содержание, этапы.  2. Сущность послеуборочной обработки зерна  3. Этапы процесса производства гранулированного кофе |
| 20 | 1. Основные компоненты методологии поиска инженерных решений  2. Процессы, протекающие в зерне при хранении  3. Этапы процесса производства игристого вина |

**Требования к оформлению контрольной работы**

Оформление текста выполняется шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14 рt., текст выравнивают по ширине, абзацный отступ 1,25 см; интервал перед и после 0 пт, междустрочный 1.5 строки; отступ слева и справа 0 пт. Запрещено использовать автоматический перенос слов. Нумерацию страниц проставляют в нижнем правом углу, начиная с содержания (размер шрифта нумерации страниц 11 рt., Times New Roman).



Ответ на каждый вопрос контрольной работы оформляется с новой страницы, сам вопрос размещается в начале страницы, оформляются полужирным шрифтом Times New Roman, размером 14 рt, прописными буквами, выравнивают по центру страницы.

В конце контрольной работы оформляется список использованных литературных источников.

Ссылки на источники в тексте работы выполняются в квадратных скобках и указываются до точки, например, «…промышленная биотехнология получения лизина [5].»

В тексте работы должна быть ссылка на таблицу, например, «... режимы культивирования представлены в табл. 3.».

Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые. Размер шрифта текста в таблице – 12 pt.

**Таблица** в тексте отчета должна иметь следующий вид:

Таблица 3 - Параметры культивирования культуры *Steptococcuslactis*

|  |  |
| --- | --- |
| Параметр | Значение |
| рН-среды | 4,5 – 5,2 |
| … | … |

В случае, если таблица не умещается на одной странице, необходимо при построении таблицы пронумеровать графы и при переносе таблицы на следующую страницу таблица должна иметь вид:

Продолжение табл. 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Окончание табл. 3

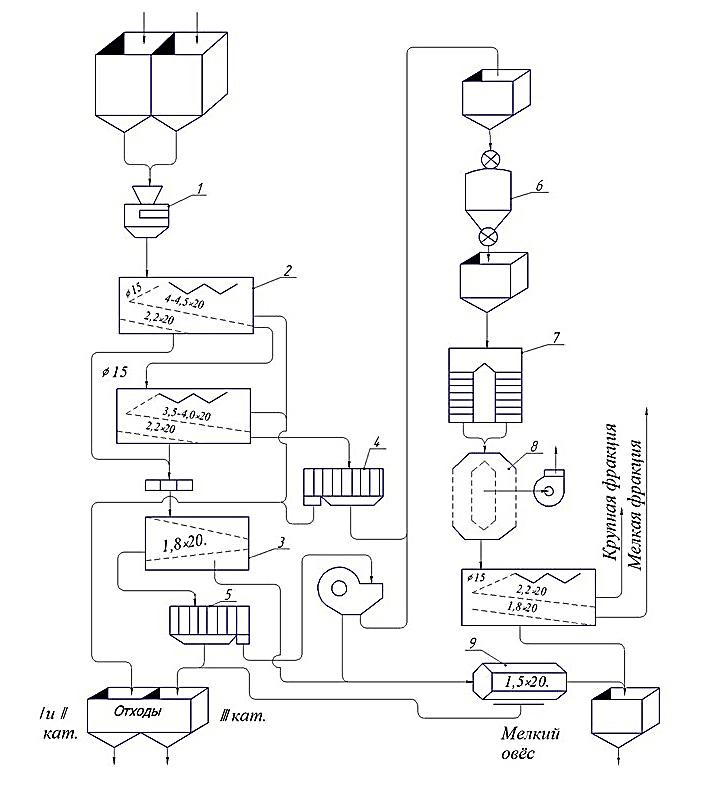
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

В тексте работы между числовым значением и единицей измерения проставляют отступ, например, «*20 м2*», «*45 °С*», «*25 %*». Между двумя числовыми значениями проставляют дефис (или *±*) без отступов, например, (*300-500) г* или (*65±2) °С*.

**Чертежи, графики, диаграммы, схемы, иллюстрации** могут быть черно-белыми или цветными, выполненными компьютерным или рукописным способом. Рисунки следует размещать так, чтобы их можно было рассматривать без поворота отчета, или с поворотом по часовой стрелке. Рисунки нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией и обозначаются «Рисунок 1», «Рисунок 2» и т.д.

В тексте должна быть ссылка на рисунок в круглых скобках: «схема подготовки зерна (рис. 1).» или «На рисунке 1 представлена технологическая схема подготовки зерна овса к переработке». Отступ рисунка и его названия выполняется 1,5-ным интервалом.

Технологический процесс принято изображать в графической форме, в виде схем, отображающих последовательность выполнения технологических операций, с указанием рабочих параметров машин и аппаратов.



1 – автоматические весы; 2 - воздушно-ситовой сепаратор, 3 - крупосортировочная машина; 4 - овсюгоотборочная машина; 5 - куколеотборочная машина; 6 - пропариватель; 7-сушилка;8 - охладительная колонка; 9 – бурат.

Рисунок 1-Технологическая схема подготовки овса к переработке

**Формулы** следует выделять в отдельную строку с отступом в 1,5 интервала от основного текста. Формулы печатаются с помощью приложения редактора формул MathType от MSOffice. Номер формулы заключают в круглые скобки и помещают у правого поля страницы на одной строке с формулой. Сама же формула размещается по центру страницы. Используется сквозная нумерация формул арабскими цифрами. При ссылке в тексте на формулу в скобках указывают ее номер, например, «… рассчитывается по формуле (3)»:

, % (3)

где *ΔМ1* - изменение массы зерна в результате выделения примесей;

*М0* - исходная масса зерна до очистки;

*П1* - исходное содержание сорной и зерновой примеси;

*П2*- конечное содержание примесей.

В тексте отчета запрещено использование таблиц и формул в виде рисунка!

**Список использованных источников** формируется, в порядке их упоминания в тексте. Список использованных источников является составной частью работы и отражает степень изученности рассматриваемой проблемы. В список включаются все литературные источники, а также интернет - источники (должен быть указан адрес ресурса) - они не должны превышать *10 %* от количества используемой литературы, которые используются в работе, и должны соответствовать имеющимся в тексте ссылкам.

**Пример оформления списка использованных источников:**

1. ***учебная литература:***

Рогов И.А., Антипова Л.В., Шуваева Г.П. Пищевая биотехнология: Учеб.пособ. для вузов. М.: КолосС, 2004. – 440 с.

1. ***справочная литература:***

Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия // под ред. П.С. Ершова. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 435 с.

1. ***публикации периодических изданий:***

статьи

Баева А.А., Овчинникова Л.В. Разработка технологии переработки хитинового покрова ракообразных биотехнологическим способом // Пищевая промышленность. – 2012. –№ 7 – С. 32-34.

тезисы

Григорьев И.Н., Карасев В.В. Особенности переработки китайской груши. // В сб.: Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности. М.: МГУПП, - 2014. – С. 78

1. ***нормативно-техническая документация:***

ГОСТ 1[2788-87 Пиво. Методы определения кислотности](http://docs.cntd.ru/document/1200023066). М.: Издательство стандартов. 1987, - 7 с.

ТУ 9229-414-004-19785–06. Грибки кефирные. М.: ВНИМИ, – 2006 – 10 с.

Патент РФ на изобретение № 2514417Способ приготовления хлеба. // Зипаев Д.В., Шевченко А.Ф., Валиулина Д.Ф., 2014. Бюл. № 12. – 5 с.

1. ***интернет-источник:***

Вкусоароматические добавки [Электронный ресурс] URL:http://aromatizator.in.ua/products/vkuso-aromaticheskie-dobavki (дата обращения: 16.04.15).

**Титульный лист контрольной работы представлен ниже.**



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**(ДГТУ)**

Факультет «Агропромышленный»

Кафедра «Техника и технологии пищевых производств»

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность»

Направление подготовки/специальность 19.03.02 Продукты из растительного сырья

Направленность (профиль) Технологические процессы и оборудование хранения и переработки зерна

Номер зачетной книжки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Номер варианта \_\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись, дата И.О. Фамилия

Контрольную работу проверил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись, дата И.О. Фамилия

### 

### г. Ростов-на-Дону

202\_ г.