

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Институт / факультет «Институт пищевой инженерии и биотехнологии»

Кафедра «Технология молочных продуктов. Товароведение и экспертиза товаров»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Биотехнологии инновационных продуктов животного происхождения»

Улан-Удэ

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

Рекомендации по формированию содержания теоретического материала по темам

Теоретическое содержание дисциплины состоит в рассмотрении основных положений и теоретических вопросов в данной области будущей профессиональной деятельности обучающихся. Дисциплина знакомит аспирантов с современными методами получения бактериальных концентратов на основе пробиотических микроорганизмов, дает представление о метаболитах образуемых в процессе культивирования пробиотических микроорганизмов, их антимутагенных свойствах. Содержание лекционных занятий конкретизировано в соответствии с элементами теоретического, практического изучения и применения объектов, образующих предмет изучения дисциплины.

Ниже перечислены основные теоретические вопросы и понятия, подлежащие усвоению и изложению:

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.

Тема 2. Биотехнология заквасок и бактериальных концентратов пробиотических микроорганизмов.

Тема 3. Создание продуктов животного происхождения с антимутагенными свойствами.

Тема 4. Получение и использование БАД для совершенствования технологии продуктов животного происхождения.

Тема 5. Биотехнология инновационных продуктов на основе молочного сырья.

Тема 6. Биотехнология инновационных продуктов на основе мясного сырья.

Уровень освоения теоретической части дисциплины оценивается в процессе текущего и итогового контроля.

Методические рекомендации по организации лабораторных занятий

Прикладная часть дисциплины реализуется на лабораторных занятиях, ведущей дидактической целью которых является формирование профессиональных умений - выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, решать задачи и др., позволяют привить практические навыки самостоятельной работы с учебной, методической и научной литературой (в процессе подготовки к занятию), получить опыт публичных выступлений.

На занятиях аспиранты овладевают профессиональными умениями и опытом профессиональной деятельности, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе прохождения практики, при выполнении научно-исследовательской деятельности и подготовки выпускной квалификационной работы (диссертации).

Для выполнения занятий имеются методические указания для аспирантов оформленные отдельными брошюрами.

Уровень освоения практической части оценивается в процессе защиты отчётов по выполненным работам в рамках раздела.

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ АСПИРАНТОВ

Виды СРС по дисциплине представлены в табл. 5.5, 5.6 РПД.

Проработка теоретического материала

Первый этап деятельности аспиранта поиск соответствующих источников информации по изучаемой теме. Основные источники: книги, методические пособия и разработки, статьи в научных и научно-методических журналах, сборниках научных и научно-методических работ, материалы конференций, современные профессиональные базы данных (включая международные) и информационно-справочные системы, веб-страницы в Интернете, нормативные документы. Поиск книг по интересующей проблеме обычно начинают со справочно-библиографического отдела и систематического каталога библиотеки, далее переходят на другие источники информации.

После того, как собрана информация об основных источниках по теме, можно переходить к их изучению. При первоначальном знакомстве с книгой полезно сначала внимательно изучить аннотацию, оглавление, введение, заключение, список литературы. При работе с периодическими источниками необходимо обращать внимание на год опубликования научных трудов.

Важнейшей задачей при работе с литературными источниками нужно обратить внимание на изучение основных понятий, научных и практических проблем изучаемой темы, разных точек зрения на нее, основных теоретических и эмпирических подходов к ее исследованию. Необходимо провести анализ, сравнение, группировку, систематизацию и обобщение собранных материалов, и не ограничиваться простой компиляцией традиционных учебных знаний или теоретических рассуждений из научных трудов.

Прежде чем делать выписки или конспектировать источник, необходимо зафиксировать точное библиографическое его описание. Это потребуются вам при оформлении списка литературы. Выписки и конспекты работ целесообразно делать на отдельных листах, так как это создаст определенные удобства в классификации материалов на завершающем этапе при написании текста работы, позволит быстрее классифицировать источники по содержанию информации.

Конспектирование

Конспектирование, представляет собой систематизированную, логически связную форму записи, включающую выписки, тезисы, дополненные мыслями и комментариями студента. В конспект могут войти также отдельные части текста, цитируемые дословно, факты, примеры, цифры, схемы. Конспект может быть текстуальным и свободным. В текстуальных конспектах доминируют цитаты автора, выписываются выводы, дающие яркую и меткую формулировку того или иного положения. Свободные же конспекты составляются в виде систематизированной записи положений изучаемой проблемы словами конспектирующего.

Методические указания по подготовке к аудиторному занятию

Подготовка к защите лабораторных занятий включает:

- 1) изучение и конспектирование вопросов по плану занятия,
- 2) выполнение заданий в соответствии с методическими указаниями,
- 3) оформление выполненной работы и анализ полученных результатов.

Приступая к изучению темы, обучающемуся рекомендуется повторить лекционный материал, изучить соответствующие учебную и специальную литературу по соответствующей теме.

Добросовестное выполнение данных рекомендаций будет способствовать усвоению знаний, приобретению навыков практической деятельности, повышению уровня профессионализма.

Методические указания по написанию реферата

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Структура реферата:

- 1) титульный лист;
- 2) содержание;
- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Реферат оценивается научным руководителем исходя из установленных кафедрой показателей и критериев оценки реферата.

Правила оформления и объем реферата: объем реферата (включая титульный лист, содержание, библиографический список) должен быть приблизительно равен 15-25 страницам, но не более 30 и не менее 10. Страницы работы нумеруются в *правом нижнем углу*, начиная с содержания (с цифры 2). Первоисточник приводимых в тексте цитат указывается в списке литературы с указанием автора, названия работы, издательства, года издания и номера страницы. В тексте помещают квадратные скобки с номером источника в списке литературы и страницы (например, [4; 13-26]). Иллюстрации, таблицы, графики могут помещаться в текст работы или на отдельные страницы (листы), которые включаются в общую нумерацию.

Примерные темы рефератов

1. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.
2. Биотехнология заквасок и бактериальных концентратов пробиотических микроорганизмов.
3. Создание продуктов животного происхождения с антимутагенными свойствами.
4. Получение и использование БАД для совершенствования технологии продуктов животного происхождения.
5. Биотехнология инновационных продуктов на основе молочного сырья.
6. Биотехнология инновационных продуктов на основе мясного сырья.

3. ОЦЕНКА УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Система оценивания компетенций, формируемых в ходе освоения дисциплины, разработана в соответствии с действующими локальными актами университета в области балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения и отражена в п.4 ФОС по дисциплине.

Оценка уровня усвоения компетенций производится исходя из суммы накопленных баллов по соответствующим оценочным средствам данной компетенции.

Трудоёмкость дисциплины		Итоговая оценка по дисциплине											РС
		Неуд. 2	Удовлетворительно 3					Хорошо 4			Отлично 5		
ЗЕТ	Макс. балл	F	D	D+	C-	C	C+	B-	B	B+	A-	A	ЕС
3.0	108	0-53	54-58	59-64	65-69	70-75	76-80	81-85	86-91	92-96	97-102	103-108	Балл

В таблице представлены баллы по видам контрольных мероприятий, начисляемые в зависимости от уровня качества содержания с учётом поправочного коэффициента.

Скидка баллов по качеству	Отлично (1,0)	Хорошо (0,75)	Удовлетворительно (0,5)	Неудовлетворительно (0,0)
Скидка баллов по срокам (в днях)	В срок (1,0)	Позже срока на 2-7 (0,85)	Позже срока на 8-14 (0,7)	Работа не представлена (0,0)