

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
«Технология молока и молочных продуктов (Сыроделие)»**

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 предусматривает изучение особенностей технологий производства сыров, а также биохимизм протекающих процессов при производстве сыров. Ниже перечислены основные теоретические вопросы и понятия, подлежащие усвоению и изложению:

Тема 1. Сыроделие в России: история, текущая ситуация и перспектива развития.

Тема 2. Ассортимент, классификация и общая технология производства сыров.

Тема 3. Сыропригодность молока и методы ее повышения.

Тема 4. Подготовка молока к выработке сыра.

Тема 5. Свертывание молока.

Тема 6. Обработка сгустка

Тема 7. Формование, прессование и посолка сыра.

Тема 8. Созревание сыров.

Тема 9. Особенности технологии твердых и полутвердых сычужных сыров.

Тема 10. Особенности технологии твердых и полутвердых сычужных сыров.

Тема 11. Особенности технологии мягких сыров.

Тема 12. Особенности технологии мягких сыров.

Тема 13. Особенности технологии рассольных сыров.

Тема 14. Особенности технологии плавленых сыров.

Тема 15. Подготовка сыра к реализации. Пороки сыров.

Тема 16. Ресурсосберегающие технологии в сыроделие.

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 обучающиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе обучения, прохождения производственной практики.

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

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

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

Проработка теоретического материала

Первый этап деятельности обучающегося - 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 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 изучить материал, ознакомиться с соответствующей учебной и специальной литературой по соответствующей теме.

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

Методические указания по подготовке презентаций

Электронная презентация – электронный документ, представляющий набор слайдов, предназначенный для демонстрации проделанной работы.

Целью любой презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия. Электронная презентация должна показать то, что трудно объяснить на словах. Она должна привлечь внимание аудитории; предоставить информацию в максимально комфортном виде; акцентировать внимания на наиболее существенных информационных разделах.

Электронная презентация, выполненная в среде Microsoft Power Point.

Этапы создания презентации включает:

1. Планирование презентации - определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала
2. Составление сценария - логика, содержание.
3. Разработка дизайна презентации – определение соотношения текстовой и графической информации.
4. Проверка и отладка презентации.

Общие требования к презентации:

– каждый слайд должен иметь заголовок (размер заголовка не менее 24 пунктов, остальной информации не менее 18 пунктов), заголовки должны привлекать внимание аудитории, слова и предложения – короткие, временная форма глаголов – одинаковая, минимум предлогов, наречий, прилагательных;

– по возможности разбавлять текстовую часть рисунками; необходимо использовать максимальное пространство экрана (слайда) - например, растянув рисунки. По возможности используйте верхние $\frac{3}{4}$ площади экрана (слайда), т.к. с последних рядов нижняя часть экрана обычно не видна;

– дизайн должен быть простым и лаконичным, важно подобрать правильное сочетание цветов для фона и шрифта (они должны контрастировать, например, фон — светлый, а шрифт – темный, или наоборот);

– слайды могут быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов в презентации;

– завершать презентацию следует кратким резюме, содержащим ее основные положения, важные данные.

Содержание презентации:

– название (заголовок с указанием ФИО студента и группы);

– основное содержание темы (определение и классификация рассматриваемой группы сыров; основные представители рассматриваемой группы сыров; особенности технологии производства рассматриваемой группы сыров (допускается подача информации как в виде текста, так в виде рисунков); требования ГОСТ и ТР ТС 033/2013 к сырью и рассматриваемой группе сыров по основным показателям: органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и показателям безопасности (информация в виде таблиц); фальсификация и пороки рассматриваемой группы сыров);

– заключение.

Выполнение презентации обеспечивает формирование у обучающихся профессиональных компетенций (в частности способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, в процессе производства сыров и способность организовывать технологический процесс производства различных видов сыров).

Темы презентации:

1. Твердые сыры с высокой с высокой температурой второго нагревания
2. Твердые сыры с с низкой температурой второго нагревания
3. Твердые и полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения
4. Полутвердые сычужные сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры слизи
5. Мягкие сыры, созревающие при участии сырной слизи
6. Мягкие сыры, созревающие при участии плесени
7. Свежие сыры
8. Творожный сыр
9. Мягкие сыры лечебно-профилактического назначения
10. Рассольные сыры
11. Плавленые сыры

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.