

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 18.01.2024 07:47:06
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac78e591227e81add07cdee41497209887a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

Н.Б. Гаврилова

«16» апреля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

А.А. Гайвас

«16» апреля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 Состояние и перспективы развития биотехнологии

**Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и
специализированного назначения из сырья животного и растительного
происхождения»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Внутренние эксперты:

Заведующий методическим отделом УМУ

Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 946;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части формируемой участниками образовательных отношений;
- относится к дисциплинам по выбору;
- является дисциплиной обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы. Представленный вариант программы разработан для набора 2021 года.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский, технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области пищевой биотехнологии.

Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений 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
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-2 _{ПК1} . Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции.	современное законодательство РФ в области наилучших доступных технологий при производстве продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды в области производства продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Основными методами и принципами при разработке технологических решений в соответствии с требованиями наилучших доступных технологий.

			ного происхож- дения		

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

2.10 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенции в рамках дисциплины								
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	ИД-2 _{ПК1}	Полнота знаний	современное законодательство РФ в области наилучших доступных технологий при производстве продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Не знает современное законодательство РФ в области наилучших доступных технологий при производстве продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Знает нормативные и технические документы производственной безопасности и экологической защиты окружающей среды, применяемых для производства безопасных продуктов питания из растительного сырья, нормы и правила производственной безопасности и экологической защиты окружающей среды. Имеет представление о современном законодательстве РФ в области наилучших доступных технологий при производстве продуктов питания Знаком с государственной политикой и мерами государственного регулирования в области наилучших доступных технологий производства продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения		Опрос; реферат, электронная презентация, тестирование	
		Наличие умений	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды в области производства продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Не умеет применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды в производстве продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Умеет применять основные правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования. Умеет применять основные принципы экологической защиты окружающей среды Умеет применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды в области производства продуктов питания функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения, предлагать рациональные решения для утилизации отходов от производств.			
		Наличие	Основными методами	Не владеет основны-	Уверенно владеет навыками применения теоретиче-			

		навыков (владение опытом)	и принципами при разработке технологических решений в соответствии с требованиями наилучших доступных технологии.	ми методами и принципами при разработке технологических решений в соответствии с требованиями наилучших доступных технологии.	ских знаний направленных на разработку технологических решений в соответствии с требованиями наилучших доступных технологии Владеет навыками предложений по совершенствованию действующих технологий продуктов питания. Умеет анализировать, интерпретировать информацию и прогнозировать результат новых технологических решений	Опрос; реферат электронная презентация, тестирование
--	--	-------------------------------------	---	---	---	---

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.Б.01 Методология научного познания	Знать: - основы культуры мышления и методы философских и научных исследований - способы взаимодействия с различными субъектами производственного процесса и особенности социального партнерства в системе научных технологий Уметь: - критически воспринимать и оценивать источники информации и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения - устанавливать контакты и поддерживать взаимодействие с субъектами производственного процесса Владеть навыками: - абстрактного мышления, анализа и синтеза и опыт ведения дискуссии, полемики, диалога	Б1.В. 10- Высокотехнологичные производства пищевых продуктов	Б1.В.03Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции Б1.В.04 Медико-биологические основы здорового питания Б1.В.05Методология науки о пище Б1.В.06 Маркетинговый анализ отраслевых рынков Б1.В.07 Проектирование и реконструкция пищевых предприятий Б1.В.08 Промышленное производство продуктов питания Б1.О.08. Основы педагогической деятельности Б1.О.07. Организация и планирование научно-исследовательской работы
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в __3__ семестре (-ах) __2__ курса.

Продолжительность семестра (-ов) __20 4/6__ недели.

Вид учебной работы	Трудовое количество, час			
	семестр, курс*			
	очная		заочная форма	
	№ сем.	№ сем.	№ курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего				
- лекции	18		2	2
- практические занятия (включая семинары)	28			8
- лабораторные работы				
- консультации	48			
2. Внеаудиторная академическая работа	50		34	94
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- Реферат, электронная презентация	12		4	8
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	28		30	34
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	8			36
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):	2			16
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+			4
ОБЩАЯ трудовое количество дисциплины:	Часы	144	36	108
	Зачетные единицы	4	1	3
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.;				

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Формы текущего контроля успева- емости и проме- жуточной аттестации	Формы компетен- ций, на форми- рование которых ориентирован раздел	
		общая	Аудиторная работа					ВАРС				
			всего	лекции	занятия			кон- суль- тации	всего			Фикси- рован- ные виды
					ские (все уро- ки)	ра- бо- ты	се- мина- ры					
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Очная форма обучения												
1	Современное состояние, направления и перспективы развития пищевой биотехнологии	33	23	4	4		15	10	3	Письмен- ный опрос или тестирова- ние	ПК1.2-	
2	Биотехнологические основы производства продуктов питания	35	25	6	4		15	10	3		ПК1.2-	
	Современная технология и биотехнология производства продуктов питания											
3	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного и растительного происхождения	76	46	8	28		18	30	6		ПК1.2-	
	Элементы биотехнологии: ферментные препараты: характеристика и использование в биотехнологическом процессе										ПК1.2-	
	Элементы биотехнологии: пробиотики, пребиотики, синбиотики и их использование в пищевой промышленности									ПК1.2-		
	Промежуточная аттестация	144	×	18	28	×	48	50	12	зачет		
Итого по дисциплине												
Заочная форма обучения												
	Современное состояние, направления и перспективы развития пищевой биотехнологии	52	2	1	1			50	3	Письмен- ный опрос или тестирова- ние	ПК1.2-	
	Биотехнологические основы производства продуктов питания	42	2	1	1			40	3		ПК1.2-	
	Современная технология и биотехнология производства продуктов питания											
	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного и растительного происхождения	46	8	2	6			38	6		ПК1.2-	
	Элементы биотехнологии: ферментные препараты: характеристика и использование в биотехнологическом процессе										ПК1.2-	
	Элементы биотехнологии: пробиотики, пребиотики, синбиотики и их использование в пищевой промышленности										ПК1.2-	
	Промежуточная аттестация	4										
Итого по дисциплине		144	12	4	8			128	12	4		

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые ин-терактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1,2	Тема: <i>Современное состояние, направления и перспективы развития пищевой биотехнологии</i>	4	1	Традиционная лекция - презентация, дискуссия, разбор конкретных ситуаций
		Общая характеристика и история развития био-технологии			
		Основные направления развития пищевой био-технологии			
		Современное представление об инновациях в области производства биопродуктов: биотехноло-гии и нанотехнологии			
2	3,4,	Тема: <i>Биотехнологические основы производ-ства продуктов питания</i>	4	1	Лекция конферен-ция - презентация, дискуссия
		Виды питания и их значение для организма чело-века			
		Лечебное питание и специализированное питание			
		Лечебно-профилактическое и профилактическое питание			
		Функциональное питание и геродиетическое пи-тание			
3	5-9	Тема: <i>Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного и растительного происхожде-ния</i>	10	2	Лекция- беседа, дискуссия, раз-бор конкретных ситуаций
		Общие характеристики и назначение биообъектов			
		Ассортимент и назначение существующего спек-тра заквасок			
		Механизмы действия биообъектов			
		Принципы подбора биообъектов в составе заква-сок			
		Промышленное производство и применение био-объектов			Лекция- консультация
		Тема: <i>Элементы биотехнологии: ферментные препараты: характеристика и использование в биотехнологических процессах</i>			
		Общие понятия о ферментах			
		Биотехнологические свойства дрожжей			
		Биотехнологические процессы при брожении пшеничных полуфабрикатов			
		Основные биохимические и микробиологические процессы производства функциональных и спе-циализированных продуктов питания			Традиционная лекция, дискуссия, разбор конкретных ситуаций
		Тема: <i>Элементы биотехнологии: пробиотики, пребиотики, синбиотики и их использование для производства функциональных и специализиро-ванных продуктов питания</i>			
		Основные понятия пробиотических культур.			
		Характеристика синбиотиков и пребиотиков.			
		Возможность использования пробиотиков, пре-биотиков и синбиотиков.			

Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		18	- очная форма обучения		10
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		

Примечания:

- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ре-сурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интер- активные формы**	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очно- заочная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1, 2	Тема семинара: Роль биотехнологии в производстве специальных продуктов питания	8	2	Семинар — пресс-конференция	Письменный опрос или тестирование
		Современное представление о биотехнологии.				
		Современное представление о нанотехнологии.				
		Биотехнологические основы производства функциональных и специализированных продуктов				
		История развития научных основ производства				
		Роль биотехнологических процессов в производстве продуктов питания				
		Тема семинара: Лечебное, специальное и профилактическое питание и продукты их реализации			Семинар — пресс-конференция	
		Виды питания и их значение для организма человека: лечебное питание, лечебно-профилактическое и профилактическое питание.				
		Специализированное питание, функциональное питание, геродиетическое питание. Школьное, детское питание.				
2	3,4	Тема семинара: Биотехнология лечебно-профилактических продуктов для функционального и спортивного питания		1	Семинар — пресс-конференция	Письменный опрос или тестирование
		Принципы конструирования продуктов питания спортивного и функционального назначения.				
		Процессы, основанные на принципах биотехнологии при производстве лечебно-профилактических продуктов.				
		Процессы, происходящие при производстве функциональных продуктов питания.				
		Биотехнологические процессы при производстве спортивных продуктов питания.				
3	5-8	Тема семинара: Биообъекты: характеристика и методы работы с ними	8	1	Семинар — пресс-конференция	Письменный опрос или тестирование
		Общие характеристики и назначение биообъектов				
		Ассортимент и назначение существующего спектра заквасок				
		Основные понятия биотехнологических процессов хлебопекарного производства				
		Применение биообъектов в промышленности.				
		Тема семинара: Теоретические основы консервирования микроорганизмов, разработка лиофилизированных препаратов бифидобактерий и молочнокислых бактерий, симбиозы, консорциумы, полизакваски				
		Основы создания лиофилизированных препаратов.				
Качественные показатели лиофилизированных препаратов бифидобактерий и молоч-						

		нокислых бактерий, симбиозов, консорциумов, полизаквасок				
		Механизм создания симбиозов, консорциумов, полизаквасок на основе пробиотических культур.				
		Практическая реализация принципов консервирования микроорганизмов.				
3	9-11	Тема семинара: Ферментные препараты: характеристика и использование в биотехнологических процессах	6	2	Семинар — пресс-конференция	Письменный опрос или тестирование
		Рассмотрение общих понятий о ферментных препаратах				
		Основные биохимические и микробиологические процессы хлебопекарного производства				
		Обмен веществ, происходящий при жизнедеятельности дрожжевых клеток и молочнокислых бактерий в анаэробных условиях				
		Спиртовое брожение в полуфабрикатах и их разрыхление				
		Тема семинара: Ферменты, катализирующие превращения крахмала Получение фруктозы в присутствии глюкоизомеразы Использование амилаз в производстве выпечных изделий. Изомальтоолигосахариды, глюканотрансферазы, циклодекстрины Термообратимо клейстеризующийся крахмал				
5	12-14	Тема семинара: Пробиотики, пребиотики, синбиотики и их использование для производства специальных продуктов питания	6	2	Семинар — пресс-конференция	Письменный опрос или тестирование
		Основы биотехнологического процесса производства пребиотиков.				
		Основы биотехнологического процесса производства синбиотиков.				
		Оценка качества использования биотехнологических систем для производства специальных продуктов питания.				
		Общая трудоёмкость практических занятий	28	8		
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.	
- очная форма обучения		28	- очная форма обучения		14	
- заочная форма обучения		8	- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная форма обучения		14				
- заочная форма обучения		8				
* 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.						
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.						

4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине – *не предусмотрено*

5.1.2 Выполнение и сдача рефератов (эссе/электронной презентации/доклада/РГР/индивидуального задания/семестровой работы и т.д. (описывается в соответствии с п.3 РП))

5.1.2.1 Место реферата (электронной презентации) в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением эссе/электронной презентации/доклада/РГР/индивидуального задания/семестровой работы и т.д.		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения эссе/электронной презентации/доклада/РГР/индивидуального задания/семестровой работы и т.д.
№	Наименование	
1	Современное состояние, направления и перспективы развития пищевой биотехнологии	ПК1.2
2	Биотехнологические основы производства продуктов питания	ПК1.2-
3	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного и растительного происхождения	ПК1.2

5.1.2.2 Перечень примерных тем рефератов (электронной презентации)

1. Общая характеристика и история развития биотехнологии. Основные концепции и перспективы биотехнологии
2. Роль биотехнологии в получении пищевых продуктов
3. Перспективные направления развития пищевой биотехнологии, их характеристика. Основные проблемы развития пищевой биотехнологии в России
4. Биотехнологические основы производства продуктов питания
5. Характеристика кисломолочных продуктов – как основного элемента здорового, профилактического, лечебно-профилактического и функционального питания
6. Общие характеристики и назначение биообъектов. Механизмы действия биообъектов
7. Микроорганизмы как основные объекты биотехнологии (или роль микроорганизмов как объектов биотехнологии)
8. Современное представление об инновациях в области производства биопродуктов: биотехнологии и нанотехнологии
9. Биотехнология продуктов смешенного брожения
10. Использование синбиотических композиций в пищевых производствах
11. Биохимические основы производства продуктов из растительного сырья
12. Современные тенденции развития использования новых заквасок и применение их для производства хлеба из ржаной муки
13. Биотехнологические основы приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий
14. Биотехнологические свойства хлебопекарных дрожжей
15. Активация хлебопекарных дрожжей и современный подход к ее оценке
16. Приготовление закваски путем спонтанного брожения смеси муки и воды
17. Приготовление закваски с использованием чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей
18. Принципы подбора биообъектов для производства продуктов специального назначения
19. Понятия о ферментах и ферментных препаратах, используемых в производстве продуктов специального питания

20. Технология белков на основе молочной сыворотки: питательные среды, продуценты, условия культивирования
21. Особенности получения белков на основе растительного сырья: продуценты, питательные среды, стадии технологического процесса, условия культивирования, методы выделения и очистки целевого продукта
22. Технология получения белка пищевого назначения: продуценты, питательные среды, технологическая схема получения, условия культивирования
23. Перспективы и особенности получения дрожжевого белка. Характеристика
24. Биотехнология специальных продуктов на основе растительного сырья
25. Геродиетическое питание, как разновидность функционального питания
26. Промышленное производство и применение биообъектов
27. Основные понятия пробиотических культур. Характеристика синбиотиков и пребиотиков
28. Возможность использования пробиотиков, пребиотиков и синбиотиков для производства СПП
29. Биотехнологические процессы при производстве функциональных продуктов питания
30. Биотехнологические процессы при производстве спортивных продуктов питания
31. Биотехнология производства лечебно – профилактических продуктов на основе растительного сырья
32. Получение белковых продуктов и их применение в пищевой промышленности
33. Особенности биотехнологии получения мясных и молочных продуктов
34. Особенности использования стартовых бактериальных культур в производстве мясопродуктов
35. Функциональные стартовые культуры в мясной промышленности
36. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных изделий
37. Биотехнология колбасного производства
38. Актуальные биотехнологические решения в мясной промышленности
39. Подбор пробиотических культур при производстве молочных продуктов
40. Назначение и характеристика синбиотиков. Влияние синбиотиков на организм человека
41. Концепция биотехнологии молочных продуктов нового поколения
42. Применение заквасок в производстве молочных продуктов. Пороки заквасок
43. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски. Микроорганизмы, входящие в состав заквасок
44. Получение молочных продуктов (йогурт, сметана, коровье масло)
45. Биотехнологические процессы в сыроделии
46. Диетические свойства кисломолочных продуктов. Классификация бифидопродуктов
47. Биотехнологические процессы в производстве мясных продуктов
48. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности
49. Особенности развития биотехнологии в главных регионах мира
50. Биотехнология получения молочнокислых продуктов
51. Теоретические и практические основы науки биотехнологии
52. Биотехнология: прошлое, настоящее, будущее
53. Амилолитические, протеолитические, липолитические ферменты и их использование в пищевой промышленности
54. Интенсификация процессов тестоприготовления на основе ферментных препаратов
55. Микромицеты в производстве продуктов растительного происхождения
56. Свойства ферментов как биологических катализаторов. Роль ферментных препаратов в тестоведении
57. Получение ферментных препаратов из сырья растительного происхождения
58. Получение ферментных препаратов из сырья животного происхождения
59. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов
60. Эндоферменты муки и их влияние на качество готового продукта
61. Перспективы использования микробных ферментов
62. Применение ферментов в технологии сырья и продуктов животного происхождения
63. Способы обработки мяса протеолитическими ферментами
64. Микроорганизмы и ферментные препараты в пищевой промышленности
65. Биохимические процессы при ферментации живыми организмами
66. Биотехнологическая переработка сырья как способ получения биологически безопасных продуктов питания

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата (электронной презентации.)

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата (электронной презентации) – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения реферата (электронной презентации) учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обес-

печения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– оценка **«отлично»** по реферату и презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание соответствует теме реферата; обучающийся на высоком уровне представил презентацию аудитории;

– оценка **«хорошо»** по реферату и презентации присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

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

– оценка **«неудовлетворительно»** по реферату и презентации 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).

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1,2,3	Современные аспекты использования биотехнологии на предприятиях Омской области по переработке сельскохозяйственной продукции	14	опрос перед выполнением практического занятия
1,2,3	Биотехнология: достижения и перспективы развития	14	
Заочная форма обучения			
1,2,3	Современные аспекты использования биотехнологии на предприятиях Омской области по переработке сельскохозяйственной продукции	32	опрос перед выполнением практического занятия
1,2,3	Биотехнология: достижения и перспективы развития	32	
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся не аккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Тематика семинарского занятия раздела 1:Вопрос «Молочные продукты пробиотической направленности»	Подготовка по теме семинара	План проведения семинара	1. Изучение теоретического материала по теме семинарского занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме семинарского занятия 3. Подготовка ответов на контрольные вопросы	3
Тематика семинарского занятия раздела 2: Вопрос «Производство мясной продукции на основе биотехнологии»	Подготовка по теме семинара	План проведения семинара		3
Тематика семинарского занятия раздела 3 Вопрос «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий»	Подготовка по теме семинара	План проведения семинара		2
ИТОГО:				8
Заочная форма обучения				
Тематика семинарского занятия раздела 1:Вопрос «Молочные продукты пробиотической направленности»	Подготовка по теме семинара	План проведения семинара	1. Изучение теоретического материала по теме семинарского занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме семинарского занятия 3. Подготовка ответов на контрольные вопросы	12
Тематика семинарского занятия раздела 2: Вопрос «Производство мясной продукции на основе биотехнологии»	Подготовка по теме семинара	План проведения семинара		12
Тематика семинарского занятия раздела 3 Вопрос «Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий»	Подготовка по теме семинара	План проведения семинара		12
ИТОГО:				36

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

**5.4 Самоподготовка и участие
в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего
контроля освоения дисциплины**

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	Знание основ технологии продуктов растительного и животного сырья, процессов и оборудования для его переработки	0,5
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-3	0,5
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов №1-3	1
Заочная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	Знание основ технологии продуктов растительного и животного сырья, процессов и оборудования для его переработки	6
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-3	4
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов №1-3	6

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, 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 (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

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

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

**8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы учебной дисциплины
в составе ОПОП**

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Заведующая лабораторией ООО «Милком»  Е.Н. Вокорина
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

**к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Состояние и перспективы развития биотехнологии	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова Н. Б. Биотехнология продуктов лечебного, профилактического и специального питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2015. - 190 с.	НСХБ
Горленко, В. А. Научные основы биотехнологии. Часть I. Нанотехнологии в биологии : учебное пособие / В. А. Горленко, Н. М. Кутузова, С. К. Пятунина. - Москва : Прометей, 2013. - 262 с. - ISBN 978-5-7042-2445-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785704224457.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Бокова, Т. И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов : монография / Т. И. Бокова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т, СибНИИ переработки с.-х. продукции. - Новосибирск : НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/515913 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации / Гаврилова Н. Б. , Щетинин М. П. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Ксенофонтов, Б. С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии : учебное пособие / Б. С. Ксенофонтов. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 221 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0615-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1030237 – Режим доступа: по подписке	http://znanium.com
Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств : учебное пособие / А. В. Луканин. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - 451 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011480-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062268 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Мурусидзе, Д. Н. Технология производства продукции животноводства / Мурусидзе Д. Н. , Легеза В. Н. , Филонов Р. Ф. - Москва : КолосС, 2013. - 432 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0260-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202601.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru /
Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва : КолосС, 2013. - 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru

Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П. - Москва : КолосС, 2013. - 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Молочная промышленность : науч.-техн. и произв. журн. - М. : [б. и.], 1934-	НСХБ
Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. ЦНСХБ/ ЦНСХБ. - М., 1999.	НСХБ
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930 -	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		www.znaniium.com
«Консультант студента». Электронная библиотека технического ВУЗа		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Гаврилова Н.Б.	Электронный курс- лекций по биохимии (слайд- лекции)	Сайт кафедры
Гаврилова Н.Б. Молибога Е.А.	Свидетельство о регистрации в ОФЭРНИО электронного ресурса № 20352 от 12.09.2014г. на учебное пособие «Биотехнология продуктов лечебного, профилактического и специального питания» / Молибога Е.А., Гаврилова Н.Б.	Сайт кафедры

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические занятия.	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Сводная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/	
«Консультант+»	Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа обучающегося
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ - Moodle	http://do.omgau.ru	Самостоятельная работа обучающегося

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран, ноутбук).

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, практические (семинарские) занятия, самостоятельная работа обучающихся, зачет.

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «**Современные проблемы в науке и производстве**» и повышения его эффективности у обучающихся используются лекционные занятия, как традиционные педагогические технологии, так и в интерактивной форме в виде: *вводной лекции, лекции-визуализации, лекции-пресс-конференции.*

Практические занятия проводятся, как традиционные, так и в виде выездного занятия на предприятия. Занятия семинарского типа проводятся в интерактивной форме в виде: *семинара-дискуссии, круглого стола, защиты реферата в форме электронной презентации (электронная презентация/доклад).*

Семинарские занятия проводятся в виде: тематического семинара; семинара-беседы; пресс-конференции, кооперативного обучения и выездного занятия.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: *фиксированные виды работ (реферат), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю.* Реферат докладывается в виде сообщения (доклада) и представляется в виде электронной презентации на семинарских занятиях.

На самостоятельное изучение обучающимся выносятся 5 тем:

- Факторы воздействия на условия функционирования предприятий отраслей АПК;
- Структура пищи XXI века. Тенденция развития современной технологии и биотехнологии пищевых продуктов;
- Экология пищевых производств. Качество и безопасность пищевых предприятий. Проблемы загрязнения и фальсификации пищевых продуктов;
- Концепция функционального питания как самостоятельного научно-прикладного направления в области здорового питания;
- Энергосберегающие технологии с использованием солнечной энергии

При самостоятельном изучении тем рассматриваются сущность, значение, практическая значимость. По итогам изучения данных тем обучающийся готовит реферат, доклад в форме презентации.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися в виде письменного опроса или тестирования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация обучающихся в форме **зачета**. Учитывая значимость дисциплины «Современные проблемы в науке и производстве» в профессиональном становлении обучающегося в области биотехнологии продуктов лечебного, специального и профилактического питания, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающихся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на семинарских занятиях;
- активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося;
- своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Лекционное занятие представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем-лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Такое занятие представляет собой элемент технологии представления учебного материала путем логически стройного, систематически последовательного и ясного изложения.

Цель лекции - организация целенаправленной познавательной деятельности обучающихся по овладению программным материалом учебной дисциплины.

Специфика дисциплины «Современные проблемы в науке и производстве» состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их

обсуждением на практических (семинарских) занятиях.

При организации и проведении лекционных занятий решаются следующие задачи:

- ✚ в обеспечении формирования системы знаний по учебной дисциплине, в умении аргументировано излагать научный материал;
- ✚ в формировании профессионального кругозора и общей культуры, в отражении еще не получивших освещения в учебной литературе новых знаний;
- ✚ в оптимизации других форм организации учебного процесса с позиций новейших достижений науки и техники;
- ✚ в раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- ✚ в развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- ✚ в закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, чтобы обучающиеся получили определенные знания о современных проблемах в науке и производстве, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые обучающиеся уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной «Современные проблемы в науке и производстве», а также акцентировать внимание на передовые достижения науки, техники и инновационные технологии XXI века.

Лекция представляет собой совокупность нескольких уровней:

- организационный уровень, на котором решается вопрос о количестве часов, соотношении лекций, семинаров и практических занятий;
- дидактический уровень, на котором происходит разработка плана лекции (или системы лекций), выбор типа лекции (вводной, обзорной, проблемной, обобщающей), ввод демонстраций, экспериментов, технических средств, учет уровня подготовки аудитории;
- методический уровень, на котором осуществляется разработка отдельных лекций, постановка учебных и воспитательных задач, подбор конкретного материала, определение логического аппарата, разработка методики демонстрации эксперимента, использование наглядности технических средств, введение фактов из практики, учет отражения лекций на семинарских занятиях и практических работах.

Порядок проведения лекционного занятия:

Лекция как элемент образовательного процесса должна включать следующие этапы:

- ✚ формулировку темы лекции;
- ✚ указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
- ✚ изложение вводной части;
- ✚ изложение основной части лекции;
- ✚ краткие выводы по каждому из вопросов;
- ✚ заключение;
- ✚ рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Преподавателю необходимо контролировать усвоение материала основной массой обучающихся путем проведения экспресс-опросов по конкретным темам, тестового контроля знаний, устного и письменного опроса.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций научного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать *активные и интерактивные формы обучения*, которые должны опираться на творческое мышление, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать соавторами новых идей, приучать самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются следующие интерактивные формы проведения лекций:

Вводная лекция. Вводная лекция читается в начале дисциплины с целью дать обучающимся общее представление о ее содержании, месте в учебном процессе и роли в их будущей практической деятельности.

сти. Такая лекция в значительной степени носит популярный характер и читается монологически. На вводной лекции обычно указывается список необходимой для работы литературы, разъясняется, какие вопросы будут изучены на практических, семинарских занятиях и т.п.

Лекция-визуализация– это лекция, представляющая собой подачу лекционного материала с помощью технических средств обучения (ТСО) или аудио-, видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит обучающегося структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

Основной *целью лекции-визуализации* является формирование у обучающихся профессионального мышления через восприятие устной и письменной информации, преобразованной в визуальную форму. Этот вид лекции наиболее эффективен на этапе введения обучающихся в новый раздел, тему, дисциплину. Чтение лекции – визуализации сводится к развернутому или краткому комментированию просматриваемых визуальных материалов.

Структура подготовки и проведения лекции:

- постановка цели и задач;
- подготовка к проведению лекции;
- подбор материала для преобразования его в визуальную форму;
- разработка конспекта проведения лекции с включением в него визуального материала;
- разработка визуального ряда (слайды, рисунки, фото, схемы, таблицы и т.п.);
- определение методов, приемов и средств стимулирования творческой и мыслительной активности обучающихся;
- подборка наглядного материала (минералы, реактивы, детали машин и т.п.) и средств технического сопровождения;

Проведение лекции.

Структура лекции близка к традиционной и включает в себя вводную, основную и заключительную части.

Особенностью лекции – визуализации является одновременная активизация у обучающихся трех видов памяти: слуховой, зрительной и двигательной, позволяющей им наиболее эффективно усваивать материал.

Конспектирование такой лекции предполагает схематичное изображение ее содержания.

Существует три варианта конспектирования:

- выделение времени во время лекции на перерисовывание необходимых наглядных изображений;
- конспектирование содержания плюс раздаточный материал с графиками, схемами, таблицами, подготовленный преподавателем;
- раздача наглядных изображений в электронном виде всем обучающимся для последующего самостоятельного изучения.

Лекция-пресс-конференция– это лекция, которая представляет собой дискуссию для определения уровня усвоения изложенного материала.

Основной *целью лекции-пресс-конференции* является активизация деятельности обучающихся за счет информирования каждого обучающегося. Лекция-пресс-конференция может проводиться:

- в начале изучения темы для выявления круга интересов и потребностей обучающихся, степени их подготовленности к работе;
- в середине темы или курса для привлечения внимания обучающихся к основным моментам содержания дисциплины;
- в конце темы или курса для обсуждения перспектив применения теоретических знаний на практике.

Структура подготовки и проведения лекции:

1. Постановка цели и задач;
2. Подготовка к проведению лекции.

Преподаватель:

- подбирает материал для изложения;
- разрабатывает опорный конспект исходя из выбранного способа проведения лекции;
- подбирает для обучающихся список литературы по теме лекции;
- определяет методы, приемы и средства стимулирования творческой и мыслительной активности обучающихся;
- подбирает наглядный материал и техническое сопровождение.

Обучающийся:

- самостоятельно прорабатывает материал по теме лекции;
- готовит доклад и /или вопросы в соответствии с темой лекции.

Проведение лекции.

Существуют два варианта проведения лекции-пресс-конференции:

1. Лекция проводится с заранее поставленной проблемой и системой докладов длительностью 5

10 минут. Каждое выступление представляет собой логически законченный текст, заранее подготовленный в рамках предложенной преподавателем программы.

Совокупность представленных докладов позволяет всесторонне осветить проблему. В конце лекции преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений обучающихся, дополняя или уточняя предложенную информацию, и формулирует основные выводы.

2. Лекция строится по вопросам, заданным обучающимися. Изложение материала строится не как ответ на каждый заданный вопрос, а в виде последовательного раскрытия темы, в процессе которого формулируются соответствующие ответы. В завершение лекции преподаватель проводит итоговую оценку вопросов, как отражения знаний и интересов обучающихся.

Традиционная лекция – это лекция, представляющая собой подачу теоретического материала.

Основной целью традиционной лекции является обеспечение теоретической основы обучения, развитие интереса к учебной деятельности и конкретной учебной дисциплине, формирование у обучающихся ориентиров для самостоятельной работы над курсом структура подготовки и проведения традиционной лекции:

- постановка цели и задач;
- подготовка к проведению лекции;
- разработка плана проведения лекции;
- подбор литературы;
- написание конспекта лекции;
- осмысление материалов лекции, уточнение того, как можно улучшить ее эффективность;
- проведение лекции.

Структура лекции включает в себя:

- вводную часть, знакомящую обучающихся с темой лекции, ее планом, целью и задачами, рекомендуемой литературой для самостоятельной работы;
- основную часть, раскрывающую тему лекции;
- заключительную часть, содержащую выводы и обобщения.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ) ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Особенность практического (семинарского) занятия – возможность равноправного и активного участия каждого обучающегося в обсуждении рассматриваемых вопросов. Трактовка семинара как завершающего звена в изучении блока взаимосвязанных тем дисциплины обусловлена тем, что во время его проведения подводятся итоги работы преподавателей, читающих лекции, и самостоятельной работы обучающихся по усвоению обсуждаемой научной проблемы. По своему назначению семинарское занятие, в процессе которого обсуждается та или иная научная проблема, способствует:

- углубленному изучению определенного раздела дисциплины, закреплению знаний;
- отработке методологии и методических приемов познания;
- выработке аналитических способностей, умения обобщения и формулирования выводов;
- приобретению навыков использования научных знаний в практической деятельности;
- выработке умения кратко, аргументировано и ясно излагать обсуждаемые вопросы;
- осуществлению контроля преподавателя за ходом обучения.

Главная цель семинарских занятий - обеспечить обучающимся возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Семинары служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Семинарское занятие дает обучающемуся возможность:

- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- овладеть терминологией и свободно ею оперировать;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать.

Семинар призван укреплять интерес обучающегося к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к семинару происходит развитие умений самостоятельной работы: развиваются умения самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

По дисциплине рабочей программой предусмотрены *практические и семинарские занятия*, которые проводятся в следующих формах: *традиционная, выездное занятие, семинар-дискуссия, круглый стол, электронная презентация/доклад*.

Традиционное практическое (семинарское) занятие представляет собой пошаговое выполнение определенных действий, направленных на достижение определенного результата под руководством преподавателя.

Основная цель традиционного практического (семинарского) занятия – углубление, расширение, детализация знаний, полученных на лекции.

Структура подготовки проведения традиционного практического (семинарского) занятия:

- постановка цели и задач;
- подготовка практического (семинарского) занятия;
- разработка плана проведения;
- отбор содержания занятия (подбор типовых и не типовых задач, заданий, вопросов и т.п.);
- обеспечение занятия методическими материалами, техническими средствами обучения.

Проведение практического (семинарского) занятия:

1. *Вводная часть:*

- сообщение темы и цели занятия;
- актуализация теоретических знаний, необходимых для работы с оборудованием, осуществления эксперимента или другой практической деятельности.

2. *Основная часть:*

- разработка алгоритма проведения эксперимента или другой практической деятельности;
- проведение инструктажа;
- ознакомление со способами фиксации полученных результатов;
- проведение экспериментов или практических работ.

3. *Заключительная часть:*

- обобщение и систематизация полученных результатов;
- подведение итогов практического занятия и оценка работы обучающихся.

На практических занятиях проводится **выездное занятие** – это занятие, проводимое вне аудитории, но под контролем ведущего преподавателя и представителя от предприятия (в данном случае главный технолог). На кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО Омский ГАУ осуществляется практика проведения выездных занятий, способствующих приращению профессиональных компетенций.

Выездные занятия могут проводиться в виде:

- занятие – экскурсия;
- занятие – семинар;
- занятие на производстве;
- занятие – выставка;
- занятие – зачет и др.

Организация выездного занятия намного сложнее, чем организация занятий в аудитории. Необходимо учитывать множество факторов, таких как соблюдение правил техники безопасности, погодные условия, материальные затраты, транспортировка студентов, а также заинтересованность самих студентов. Поскольку выездное занятие является практическим, на нем должны рассматриваться вопросы, предусмотренные рабочей программой и планом практического занятия, что сопровождается визуальной презентацией практического материала представителем от организации.

Проведение выездного практического результата оформляется справкой, в которой указывается дата проведения выездного занятия, название его темы, организация, на базе которой проводится занятие, состав участников, ведущий преподаватель по дисциплине, представитель от предприятия, подписи организаторов.

Семинар-дискуссия предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания. Смысл данного метода состоит в обмене взглядами по конкретной проблеме. Это активный метод, позволяющий научиться отстаивать свое мнение и слушать других. Обычно предполагается, что из мышления рождается ответ на высказывание оппонента в дискуссии, поэтому разномыслие и рождает дискуссию. Однако дело обстоит как раз наоборот: спор, дискуссия рождает мысль, активизирует мышление, а в учебной дискуссии к тому же обеспечивает сознательное усвоение учебного материала как продукта мыслительной его проработки.

Дискуссия как метод активного обучения может проводиться в рамках традиционных форм семинарских занятий (развернутая беседа, система докладов и рефератов), а также и новых (анализ конкретных ситуаций, учебная игра, "круглый стол" и др.). Дискуссия на семинарском (практическом) занятии требует продуманности и основательной предварительной подготовки обучаемых. Нужны не только хорошие знания (без них дискуссия беспредметна), но также наличие у обучающихся умения выражать свои мысли, четко формулировать вопросы, приводить аргументы и т. д. Учебные дискуссии обогащают представления обучающихся по теме, упорядочивают и закрепляют знания.

Разновидности семинара-дискуссии:

- фрагментарные дискуссии ("мини-дискуссии"), предназначенные для обсуждения какого-то узкого вопроса и занимающие только часть занятия;
- развернутые, посвященные изучению темы в целом и охватывающие одно или несколько занятий.

На первых порах для приобретения необходимых навыков ведения спора рекомендуется проводить *фрагментарные* дискуссии, темы которых заранее предусмотрены преподавателем или же созревают непосредственно в ходе занятия.

При проведении *развернутой* дискуссии ее структурные элементы выступают более рельефно. Значение организационного момента здесь резко возрастает.

Дискуссии различаются и по своему уровню и тематической направленности.

Организация дискуссии включает следующие процедуры:

- подготовка дискуссии;
- проведение дискуссий;
- анализ ее итогов.

Результаты дискуссии подытоживаются как поэтапно, после рассмотрения вопросов темы, так и в конце занятия. Критериями эффективности является глубина и полнота рассмотрения "проблемы, массовость участия в ее обсуждении.

Круглый стол - это метод активного обучения, один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. Эта форма обучения применяется на практических занятиях по темам.

Основной *целью проведения «круглого стола»* является выработка у обучающихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Важной задачей при организации «круглого стола» является:

- обсуждение в ходе дискуссии одной-двух проблемных, острых ситуаций по данной теме;
- иллюстрация мнений, положений с использованием различных наглядных материалов (схемы, диаграммы, графики, аудио-, видеозаписи, фото-, кинодокументы);
- тщательная подготовка основных выступающих (не ограничиваться докладами, обзорами, а высказывать свое мнение, доказательства, аргументы).

Электронная презентация разрабатывается к одному из вопросов семинарского занятия или к теме реферата. Она должна отражать, раскрывать и иллюстрировать основные положения выбранной темы.

Правила оформления электронной презентации.

Основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;

- ✚ цветовая гамма должна состоять не более чем из двух – трёх цветов;
- ✚ шрифты с засечками читаются легче, чем гротески (шрифты без засечек);
- ✚ шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета;
- ✚ идеальное сочетание текста, света и фона: тёмный шрифт, светлый фон;
- ✚ всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- ✚ каждый слайд должен иметь заголовок;
- ✚ все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- ✚ на каждом слайде должно быть не более 3-х иллюстраций;
- ✚ на каждом слайде не более 17 слов;
- ✚ слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- ✚ на слайдах должны быть тезисы - они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, а не наоборот;
- ✚ использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись.

Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

1. *Общие требования к смыслу и оформлению:*

- всегда необходимо отталкиваться от целей презентации и от условий прочтения;

2. Общий порядок слайдов:

- ✚ титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- ✚ план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- ✚ основная часть (не более 10 слайдов);
- ✚ заключения (выводы);
- ✚ спасибо за внимание (подпись).

3. Общие требования к стилевому оформлению:

- дизайн должен быть простым и лаконичным.

Оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части. После создания презентации и её оформления, необходимо отрепетировать её показ и своё выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на проекционном экране), насколько скоро и адекватно она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближённой к реальным условиям выступления.

Преподаватель старается активизировать участие в обсуждении отдельными вопросами, обращенными к отдельным обучаемым, представляет различные мнения, чтобы развить дискуссию, стремясь направить ее в нужное направление. Затем, опираясь на правильные высказывания и анализируя неправильные, ненавязчиво, но убедительно подводит обучающихся к коллективному выводу или обобщению.

Для того чтобы заинтересовать аудиторию, заострить внимание на отдельных проблемах, подготовить к творческому восприятию изучаемого материала, чтобы сосредоточить внимание, ситуация подбирается достаточно характерная и острая.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

ОПОП по направлению 19.04.05 Высотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.ВДВ.02.02 Состояние и перспективы развития биотехнологии

Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	
Разработчик, к.т.н., доцент	Вебер А.Л.
Омск 2021	

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.
2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.
3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.
4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.
5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании кото- рых задействована дис- циплина		Код и наиме- нование ин- дикатора до- стижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и пони- мать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен использо- вать современ- ные достижения науки и передо- вой технологии	ИД-2 _{ПК1} . Проводит ана- лиз научной и технической информации о достижениях науки и пере- довой техноло- гии в области производства пищевой про- дукции.	современное законодатель- ство РФ в об- ласти наилуч- ших доступных технологий при производ- стве продуктов функциональ- ного и специа- лизированного назначения из сырья живот- ного и расти- тельного про- исхождения	Применять ос- новные принци- пы рационально- го использова- ния природных ресурсов и за- щиты окружаю- щей среды в об- ласти производ- ства продуктов функционально- го и специализи- рованного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Основными мето- дами и принципами при разработке технологических решений в соответ- ствии с требовани- ями наилучших до- ступных техноло- гии.

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		самооценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комиссион ная оценка
				преподавателя	представителя производства	
				3	4	
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль	1			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- реферат	2.1	Перечень тем для написания реферата		Реферат, электронная презентация		
- электронная презентация						
Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самоподготовки		Опрос перед выполнением практического занятия		
Текущий контроль:	3					
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1.	Вопросы для самоподготовки и самостоятельного изучения тем		Индивидуальный устный опрос перед выполнением практической работы		
- в рамках общеуниверситетской системы контроля успеваемости	3.2					
-тестирование	3.3					
- по результатам изучения разделов	3.4	Вопросы для проведения рубежного контроля		Письменный опрос по билетам или тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для проведения промежуточного контроля (зачёта)		зачёт		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов

изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Реферат, Электронная презентация
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Тестовые задания
	Критерии оценки ответов на тестовые задания
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (зачёта)
	Плановая процедура проведения зачёта
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

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	ИД-2 _{ПК1}	Полнота знаний	современное законодательство РФ в области наилучших доступных технологий при производстве продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Не знает современное законодательство РФ в области наилучших доступных технологий при производстве продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Знает нормативные и технические документы производственной безопасности и экологической защиты окружающей среды, применяемых для производства безопасных продуктов питания из растительного сырья, нормы и правила производственной безопасности и экологической защиты окружающей среды. Имеет представление о современном законодательстве РФ в области наилучших доступных технологий при производстве продуктов питания Знаком с государственной политикой и мерами государственного регулирования в области наилучших доступных технологий производства продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения			Опрос; реферат, электронная презентация, тестирование
		Наличие умений	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды в области производства продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Не умеет применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды в производстве продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения	Умеет применять основные правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования. Умеет применять основные принципы экологической защиты окружающей среды Умеет применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды в области производства продуктов питания функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения, предлагать рациональные решения для утилизации отходов от производств.			

			ния	хождения		
		Наличие навыков (владение опытом)	Основными методами и принципами при разработке технологических решений в соответствии с требованиями наилучших доступных технологии.	Не владеет основными методами и принципами при разработке технологических решений в соответствии с требованиями наилучших доступных технологии.	Уверенно владеет навыками применения теоретических знаний направленных на разработку технологических решений в соответствии с требованиями наилучших доступных технологии Владеет навыками предложений по совершенствованию действующих технологий продуктов питания. Умеет анализировать, интерпретировать информацию и прогнозировать результат новых технологических решений	

ЧАСТЬ 3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

**3.1.1 . Средства
для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ
(электронной презентации/доклада)**

67. Общая характеристика и история развития биотехнологии. Основные концепции и перспективы биотехнологии
68. Роль биотехнологии в получении пищевых продуктов
69. Перспективные направления развития пищевой биотехнологии, их характеристика. Основные проблемы развития пищевой биотехнологии в России
70. Биотехнологические основы производства продуктов питания
71. Характеристика кисломолочных продуктов – как основного элемента здорового, профилактического, лечебно-профилактического и функционального питания
72. Общие характеристики и назначение биообъектов. Механизмы действия биообъектов
73. Микроорганизмы как основные объекты биотехнологии (или роль микроорганизмов как объектов биотехнологии)
74. Современное представление об инновациях в области производства биопродуктов: биотехнологии и нанотехнологии
75. Биотехнология продуктов смешенного брожения
76. Использование синбиотических композиций в пищевых производствах
77. Биохимические основы производства продуктов из растительного сырья
78. Современные тенденции развития использования новых заквасок и применение их для производства хлеба из ржаной муки
79. Биотехнологические основы приготовления хлеба и мучных кондитерских изделий
80. Биотехнологические свойства хлебопекарных дрожжей
81. Активация хлебопекарных дрожжей и современный подход к ее оценке
82. Приготовление закваски путем спонтанного брожения смеси муки и воды
83. Приготовление закваски с использованием чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей
84. Принципы подбора биообъектов для производства продуктов специального назначения
85. Понятия о ферментах и ферментных препаратах, используемых в производстве продуктов специального питания
86. Технология белков на основе молочной сыворотки: питательные среды, продуценты, условия культивирования
87. Особенности получения белков на основе растительного сырья: продуценты, питательные среды, стадии технологического процесса, условия культивирования, методы выделения и очистки целевого продукта
88. Технология получения белка пищевого назначения: продуценты, питательные среды, технологическая схема получения, условия культивирования
89. Перспективы и особенности получения дрожжевого белка. Характеристика
90. Биотехнология специальных продуктов на основе растительного сырья
91. Геродиетическое питание, как разновидность функционального питания
92. Промышленное производство и применение биообъектов
93. Основные понятия пробиотических культур. Характеристика синбиотиков и пребиотиков
94. Возможность использования пробиотиков, пребиотиков и синбиотиков для производства СПП
95. Биотехнологические процессы при производстве функциональных продуктов питания
96. Биотехнологические процессы при производстве спортивных продуктов питания
97. Биотехнология производства лечебно – профилактических продуктов на основе растительного сырья
98. Получение белковых продуктов и их применение в пищевой промышленности
99. Особенности биотехнологии получения мясных и молочных продуктов

100. Особенности использования стартовых бактериальных культур в производстве мясо-продуктов
101. Функциональные стартовые культуры в мясной промышленности
102. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных изделий
103. Биотехнология колбасного производства
104. Актуальные биотехнологические решения в мясной промышленности
105. Подбор пробиотических культур при производстве молочных продуктов
106. Назначение и характеристика синбиотиков. Влияние синбиотиков на организм человека
107. Концепция биотехнологии молочных продуктов нового поколения
108. Применение заквасок в производстве молочных продуктов. Пороки заквасок
109. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски. Микроорганизмы, входящие в состав заквасок
110. Получение молочных продуктов (йогурт, сметана, коровье масло)
111. Биотехнологические процессы в сыроделии
112. Диетические свойства кисломолочных продуктов. Классификация бифидопродуктов
113. Биотехнологические процессы в производстве мясных продуктов
114. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности
115. Особенности развития биотехнологии в главных регионах мира
116. Биотехнология получения молочнокислых продуктов
117. Теоретические и практические основы науки биотехнологии
118. Биотехнология: прошлое, настоящее, будущее
119. Амилолитические, протеолитические, липолитические ферменты и их использование в пищевой промышленности
120. Интенсификация процессов тестоприготовления на основе ферментных препаратов
121. Микромицеты в производстве продуктов растительного происхождения
122. Свойства ферментов как биологических катализаторов. Роль ферментных препаратов в тестоведении
123. Получение ферментных препаратов из сырья растительного происхождения
124. Получение ферментных препаратов из сырья животного происхождения
125. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов
126. Эндоферменты муки и их влияние на качество готового продукта
127. Перспективы использования микробных ферментов
128. Применение ферментов в технологии сырья и продуктов животного происхождения
129. Способы обработки мяса протеолитическими ферментами
130. Микроорганизмы и ферментные препараты в пищевой промышленности
131. Биохимические процессы при ферментации живыми организмами
132. Биотехнологическая переработка сырья как способ получения биологически безопасных продуктов питания

Процедура выбора темы обучающимся

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).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

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.

....

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– оценка «**отлично**» по реферату и презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание соответствует теме реферата; обучающийся на высоком уровне представил презентацию аудитории;

– оценка **«хорошо»** по реферату и презентации присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Биотехнология: достижения и перспективы развития»

- 1) Основные термины и понятия биотехнологии, задачи биотехнологии. Связь биотехнологии с другими науками
- 2) Этические аспекты развития биотехнологии
- 3) Этапы становления биотехнологии как науки и сферы производств
- 4) Биотехнология: основные направления, современные достижения и перспективы развития. Плюсы и минусы биотехнологии
- 5) Общие аспекты проблемы использования и практические достижения современной биотехнологии: негативные и позитивные тенденции
- 6) Рассмотрите основные группы биологических объектов, применяемых в биотехнологии
- 7) Приведите понятие микроорганизм, чистая культура, штамм
- 8) Приведите примеры продуктов, которые были созданы с использованием биотехнологических процессов
- 9) Генная инженерия бактерий, высших растений, животных и области ее применения
- 10) Трансгенные продукты выход или опасность?
- 11) Генномодифицированные организмы, их виды и преимущества. Положительные и отрицательные свойства генетически модифицированных организмов (ГМО)
- 12) Охарактеризуйте значение инженерной энзимологии для развития биотехнологии
- 13) Поясните роль генетической инженерии в становлении современной биотехнологии
- 14) Объясните, в чем состоит вклад клеточной инженерии в формировании биотехнологии как науки и сферы производства
- 15) Приведите и охарактеризуйте основные виды классификаций биотехнологических процессов.
- 16) Состояние и направления развития биотехнологии лекарственных форм – традиционных и инновационных
- 17) Современная концепция обеспечения качества биотехнологической продукции
- 18) Поясните преимущества биотехнологии перед традиционными видами технологий
- 19) Может ли современное человечество обойтись без биотехнологии?
- 20) Источники белка различного происхождения. Промышленное производство микробного белка
- 21) Новые возможности биотехнологии. Генная и клеточная инженерия
- 22) Генетически модифицированные продукты
- 23) Культивирование животных и растительных клеток

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Современные аспекты использования биотехнологии на предприятиях Омской области по переработке сельскохозяйственной продукции»

- 1) Комплексная программа развития биотехнологий в Российской Федерации на период до 2020 года
- 2) Современные методы биотехнологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции на предприятиях Омской области
- 3) Микроорганизмы – объекты биотехнологии, требования к ним
- 4) Микроорганизмы, используемые в биотехнологиях переработки сельскохозяйственной продукции
- 5) Новые микробные производства
- 6) Стадии и кинетика роста микроорганизмов. Продукты микробного брожения и метаболизма
- 7) Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства
- 8) Микробный синтез ценных веществ. Получение и использование аминокислот
- 9) Получение липидов с помощью микроорганизмов. Получение витаминов. Получение уксусной кислоты

- 10) Биотехнология ферментов (энзимов)
- 11) Получение ферментных препаратов микробного происхождения
- 12) Получение ферментных препаратов из сырья растительного происхождения
- 13) Получение ферментных препаратов из сырья животного происхождения
- 14) Биотехнология переработки продукции растениеводства. Бродильные производства. Хлебопечение
- 15) Значение производства функциональных и лечебно-профилактических хлебобулочных изделий
- 16) Приготовление закваски путем спонтанного брожения смеси муки и воды
- 17) Приготовление закваски с использованием чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей
- 18) Значение кислотообразующих микроорганизмов в технологии хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Основные функции пшеничных заквасок
- 19) Технология хлебобулочных изделий на заквасках пробиотических микроорганизмов
- 20) Влияние пшеничных заквасок на микроструктуру теста
- 21) Роль пшеничных заквасок в процессе тестоприготовления
- 22) Биотехнологии при производстве мясной продукции
- 23) Особенности сырья животного происхождения как объекта биотехнологических процессов
- 24) Биохимические процессы при производстве ферментированных мясных продуктов
- 25) Приготовление закваски с использованием препаратов стартовых культур
- 26) Разработка рецептуры и биотехнологии продуктов питания общего, лечебно-профилактического назначения и специальной ориентации на перерабатывающих предприятиях Омской области
- 27) Биотехнологии при производстве молочной продукции
- 28) Охарактеризуйте свойства молока, как сырья для биотехнологического производства
- 29) Пропионовокислые бактерии. Свойства и биотехнологический потенциал
- 30) Использование пропионовокислых бактерий в пищевой промышленности
- 31) Закваски DVS в производстве кисломолочной продукции
- 32) Закваски прямого внесения в производстве кисломолочной продукции
- 33) Мультиштаммовая пробиотическая закваска для сметаны
- 34) Сухая закваска для пробиотической сметаны
- 35) Творог, обогащенный пробиотическими микроорганизмами
- 36) Мягкие сыры, обогащенные пробиотическими микроорганизмами
- 37) Применение заквасок пропионовокислых бактерий в сыроделии

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
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля (образец вопросов входного контроля)

1. Социально-экономические проблемы питания и здоровья населения
2. Наука о питании человека, основные теории питания
3. Питание и алиментарные заболевания
4. Альтернативные теории питания
5. Основные компоненты пищи и питательные вещества
6. Физиология пищеварения
7. Желудочно-кишечный тракт как экосистема
8. Гомеостаз и питание
9. Гигиена питания
10. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания
11. Характеристика питания основных групп населения
12. Особенности питания детей
13. Питание беременных и кормящих женщин
14. Геродиетическое питание
15. Технология геродиетических продуктов питания
16. Питание в лечении и профилактике болезней
17. Диетическое питание
18. Лечебное питание
19. Лечебное питание детей
20. Основная питательная ценность продуктов из сырья растительного происхождения
21. Основная питательная ценность продуктов питания из сырья животного происхождения
22. Технология продуктов энтерального происхождения
23. Технология низколактозных лечебных продуктов питания
24. Способы адаптации коровьего молока, с целью создания лечебно-профилактических и адаптированных продуктов питания
25. Технология сухих адаптированных продуктов детского питания
26. Технология сухих адаптированных продуктов лечебного питания
27. Технология продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
28. Технология жидких адаптированных продуктов питания
29. Технология лечебно-профилактических продуктов школьного питания
30. Технология продуктов питания для профилактики и лечения дисбактериозов
31. Технология специализированных продуктов лечебного питания
32. Технология специализированных продуктов питания
33. Технология функциональных продуктов питания
34. Классификация и влияние пищевых добавок на микробиоценоз человека
35. Классификация БАД к пище
36. БАД к пище—нутрицевтики
37. БАД к пище—пробиотики
38. БАД к пище—синбиотики
39. БАД к пище- пребиотики
40. БАД к пище-парафармацевтики
41. БАД к пище- симбиотики
42. Биологически активные вещества, их роль и значение в питании человека

Процедура проведения входного контроля

Входной контроль проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде **«зачтено и не зачтено»**.

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости обучающихся.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ 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 **«незачтено»** выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

По теме семинарского занятия к 1 разделу Молочные продукты пробиотической направленности

1. Приведите понятие микроорганизм, чистая культура, штамм
2. Виды и штаммы микроорганизмов, входящих в состав пробиотиков
3. Поясните роль генетической инженерии в становлении современной биотехнологии
4. Особенности и преимущества использования микроорганизмов в биотехнологических процессах
5. Повышение качества продуктов с пробиотическими культурами
6. Пребиотики и пробиотики - объекты биотехнологии, их использование в пищевых продуктах
7. Пробиотики и пребиотики как основа функционального питания
8. Роль пропионовокислых бактерий в созревании твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания
9. Поведение антагонистически активных штаммов бифидобактерий в процессе хранения синбиотического комплекса
10. Новые синбиотические комплексы бифидобактерий с гуммиарабиком
11. Закваски, используемые в молочной промышленности для приготовления кисломолочных продуктов и сыров, определение их производственной ценности
12. Способы приготовления и применение заквасок, микробиологический контроль их качества
13. Назовите основные группы продуктов переработки молока
14. Дайте их характеристику. Что такое закваска? Какие виды заквасок применяются при производстве молочных продуктов?
15. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от применяемой закваски
16. Какие процессы лежат в основе сквашивания молока?
17. Какие продукты образуются в результате жизнедеятельности микроорганизмов в процессе сквашивания молока?
18. Назовите общие операции технологического процесса производства кисломолочного напитка
19. Особенности технологического процесса производства кефира
20. Какие кисломолочные продукты с добавлением бифидобактерий Вы знаете?
21. Чем полезны кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями?
22. Перечислите операции технологического процесса производства творога
23. С какой целью в молоко добавляют фермент β -галактозидазу? Для кого предназначены такие продукты?

По теме семинарского занятия ко 2 разделу Производство мясной продукции на основе биотехнологии

1. Этапы становления биотехнологии как науки и сферы производств
2. Чем объясняется бурное развитие биотехнологии?
3. Каков вклад биотехнологии в повышение эффективности растениеводства и животноводства?
4. Почему многие ученые и общественные деятели высказывают опасения в связи с развитием биотехнологических исследований и производств?
5. Использование микроорганизмов при производстве мясопродуктов
6. Стартовые культуры для мясных деликатесов
7. Использование стартовых культур в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас
8. Формирование качества и безопасности ферментированных мясных изделий
9. Барьерная технология при производстве ферментированных мясных изделий
10. Биотехнология концентрированных заквасок и биологически активных добавок на основе пробиотических микроорганизмов
11. Биотехнологические продукты новых поколений

12. Расшифруйте понятие «холодильная обработка» мяса
13. Какие процессы протекают при охлаждении мяса?
14. Способы и режимы охлаждения мяса
15. Изменение свойств мяса при замораживании
16. Назовите способы обработки мяса ферментными препаратами. В чем преимущества и недостатки каждого способа?
17. Какие белки и с какой целью вводят в состав мясных продуктов?
18. Назовите основные виды вторичных продуктов переработки животного сырья. Приведите примеры их использования
19. Каково развитие производства функциональных продуктов в мире?
20. Основные биологически активные соединения в составе функциональных продуктов питания?
21. Каковы принципы технологии функциональных продуктов?
22. Какие микроорганизмы используются в биотехнологической промышленности?
23. Какие обозначения используются для пищевых добавок?
24. Какие основные группы пищевых добавок Вы знаете?

**По теме семинарского занятия к 3 разделу
. Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий**

1. Биотехнология в пищевой промышленности. Ферментно-микробиологические процессы, их значение при переработке растительного и животного сырья. Ферментативный катализ - приоритетное направление пищевой технологии (хлеб и др. продукты питания)
2. Современное состояние пищевой биотехнологии продуктов из сырья растительного происхождения
3. Основные процессы, протекающие при производстве хлеба
4. С чем связаны биотехнологические процессы в хлебопечении?
5. Назовите основные этапы технологического процесса производства хлеба
6. Что такое замес теста?
7. Какие химические процессы происходят при замесе теста?
8. Какое основное значение брожения теста?
9. Какие химические процессы происходят при брожении теста?
10. Какова цель расстойки теста?
11. Какие изменения происходят в процессе выпечки хлеба?
12. Спиртовое, молочнокислое и другие типы брожения и их роль в хлебопечении
13. Биотехнологические процессы при брожении пшеничных полуфабрикатов и приготовлении ржаных и ржано-пшеничных полуфабрикатов
14. Микрофлора хлебопекарного производства. Возбудители брожения теста
15. Микроорганизмы, используемые в производстве хлеба из пшеничной и ржаной муки
16. Закваска – полезная альтернатива хлебопекарным дрожжам
17. Влияние пробиотических микроорганизмов на качество хлебобулочных изделий
18. Влияние комбинированного концентрата бифидобактерий и пропионовокислых бактерий на качество ржано-пшеничного хлеба
19. Роль пшеничных заквасок в формировании структуры теста и качества хлеба
20. Микроорганизмы - вредители хлебопекарного производства
21. Теоретические обоснования использования чистых культур микроорганизмов для приготовления хлебной закваски
22. Приготовление закваски с использованием чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей
23. Обогащение хлеба витаминами путем комплексного использования заквасок
24. Регулирование технологических процессов производства хлеба, мучных кондитерских изделий и повышение их качества
25. Практические достижения и перспективы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий
26. Для приготовления каких продуктов используются микроскопические грибы?
27. По каким показателям контролируют качество теста?
28. Какие соединения обуславливают вкус и аромат свежее испеченного хлеба?
29. С чем связано черствение хлеба, как его предотвратить?
30. Какие виды микроорганизмов используются в кондитерской промышленности?
31. Какие ферменты используют в кондитерской промышленности и для чего?
32. Основные этапы технологии производства кексов?

33. Основные стадии процесса приготовления слоеного дрожжевого теста?
34. Стадии технологического процесса приготовления замороженных изделий из слоеного теста?

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самоподготовки по темам семинарских занятий**

- оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «**незачтено**» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.4. Фонд тестовых заданий

1. Инновационная отрасль экономики, основанная на производстве пищевого белка, ферментных препаратов, пребиотиков, пробиотиков, синбиотиков, функциональных пищевых продуктов (лечебных, профилактических и детских), а также производство пищевых ингредиентов и глубокую переработку пищевого сырья носит название

- 1.+ Пищевая биотехнология;
2. Экономика;
3. Экология

2. В соответствии с Программой развития биотехнологий в Российской Федерации можно выделитьследующих отраслей биотехнологий

- 1.5
- 2.7
3. +9

3. К числу основных отраслей биотехнологии относят

1. +Пищевая биотехнология;
2. Производство аналогов продуктов питания;
3. Производство комбинированных продуктов;

4. Технология производства продукции, выполнения работ, оказания услуг, определяемая на основе современных достижений науки и техники и наилучшего сочетания критериев достижения целей охраны окружающей среды при условии наличия технической возможности ее применения это...

- 1.+Наилучшая доступная технология;
2. Распространённая технология

5. Использование наилучших доступных технологий дает возможность

- 1.+Создавать пищевые продукты нового поколения;
2. Продвигать выпускаемую продукцию;
3. Повысить себестоимость продукции

6. К олигосахаридам относят:

- 1.+сахароза, мальтоза, стахиоза
- 2.целлюлоза;
- 3.крахмал

7.Основной субстрат брожения и дыхания

- 1.+углеводы;
2. жиры;
3. белки

8. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Процессы с использованием микроорганизмов.	1+. Процессы ферментации
2. Наиболее важным критерием качества микробиологической культуры является	2+. высокая скорость ферментации и получение желаемого продукта, например обладающего устойчивостью к антибиотикам или фаговой инфекции.

9. Для производства сырокопчёных колбас (с возможностью хранения вне холодильной камеры) используют

1. +стартовые культуры стафилококковых бактерий (*Staphylococcus carnosus*) и лактобактерий, а также бактерий рода *Penicillium*;
2. Специальные режимы высушивания.

10. Современное производство продуктов питания невозможно без решения проблем:

1. Охраны окружающей среды;
2. Исключения вредных выбросов;
- 3 +Всё вместе взятое.

11. Биоэкономика – экономика, основанная на биоресурсах и:

1. Инфраструктуре;
2. Углеводородах;
3. +Биотехнологиях

12. Термин «низкоуглеродная экономика» используется в мире, особенно в контексте борьбы с глобальным изменением климата.

- 1.Иногда;
- 2.+Все чаще;
3. Все реже;

13. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов включают определение...

- 1.+Санитарно-гигиенических показателей;
2. Массовой доли белка;
3. Массовой доли жира;

14.Основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов является:

- 1.+ НАССР
2. ИСО 9000
3. ИСО9001

15.Соответствующим определением для каждого будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. В производстве сыров (камамбер, рок-фор) используют самые разные микроорганизмы, чаще всего	1. + Penicillium
2. В производстве сыров (эмменталь) используют самые разные микроорганизмы, чаще всего	2.+ Streptococcus, Propionibacterium freudenreichii
3. В производстве сыров (гарцер) используют самые разные микроорганизмы, чаще всего	3. + Lactococcus

16. Выберите основные принципы при проектировании биотехнологического решения:

1. Сокращения выбросов вредных веществ и преобразование их в экологические формы;
2. Уменьшение расхода свежей воды;
3. Уменьшение затрат на электроэнергию;
4. Уменьшение загрязненности сточных вод;
5. Использование вторичных продуктов при производстве изделий;
6. Переработка непищевых отходов для получения кормовых продуктов;
7. Увеличение глубины переработки сырья;
8. +все перечисленные

17. Экономика основанная на биоресурсах и биотехнологиях это

1. Биополитика;
2. Биоэнергетика
3. +Биоэкономика;

18. Биоэнергетика – это инновационная отрасль экономики, основанная на производстве топлива и энергии из

1. отходов;
2. пластика;
3. + биомассы;
4. Пластмассы

19. Технологии, которые не будут уменьшать исчерпаемый запас ресурсов, а также наносить вред окружающей среде носят название

1. Нанотехнологии;
2. Энерготехнологии;
3. +Экотехнологии
4. Биотехнологии

20. Реализуемая продукция должна соответствовать требованиям безопасности согласно..

- 1.+ТРТС 021/ 2011 “О безопасности пищевой продукции”;
2. Концепции здорового питания;
3. Информационно-технические справочники по наилучшим доступным технологиям

21. Использование принципов безотходного производства позволит добиться

- 1.+синергетического эффекта;
2. нейтрализующего эффекта

22. Соответствующим определением для каждого ГОСТ Р ИСО будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. При производстве пекарских дрожжей биотехнологическим продуктом является	1 + клеточная масса
	микронутриенты
2. Процесс фиксации биообъекта с помощью физико-химических сил на носителе носит название	2. + Иммобилизация.
	традиционная технология

23. Физиологическая ценность кисломолочных продуктов заключается в

- 1.+ отсутствие лактозы и содержание белка, после мягкого гидролиза;
2. способности бактерий окрашиваться по методу Грама

24. Ключевые причины создания рынка функциональных продуктов питания происходят в результате...

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. + нарушения сбалансированности питания;
2. + потребления некачественных, фальсифицированных и опасных для здоровья продуктов питания;
3. роста потребления мяса и изделий из него, в частности колбасных изделий с повышенным содержанием NaNO_2 .
4. снижения потребления фруктов, преимущественно цитрусовых;

25. состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

- 1.+ Безопасность продовольственного сырья;
2. пищевая ценность;
3. биологическая ценность

26. Применение биотоксинов с целью уничтожения биологических (в частности, человеческих), продовольственных (в том числе сельскохозяйственных) и экологических ресурсов, либо – с целью установления контроля над этими ресурсами это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО (мужского) РОДА В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

- 1.+Биотерроризм

27. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1.ХАССП	Предотвращение контаминации при производстве пищевых продуктов.
2.ВАССП	Предотвращение экономически мотивированного мошенничества с пищевыми продуктами.
3.ТАССП	Предотвращение вредоносных угроз пищевым продуктам, таких как саботаж, вымогательство или терроризм

28. Предотвращение крупномасштабной потери биологической целостности с упором, как на экологию, так и на здоровье человека;

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО ЖЕНСКОГО РОДА В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

1.+Биобезопасность

29. Производство функциональных продуктов питания должно включать в себя следующие стадии
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. +Выращивание сырья в экологически сертифицированных условиях в соответствии с международными стандартами качества сельскохозяйственной продукции;
2. +Глубокая переработка растительного и животного сырья с использованием современных методов;
3. +Проведение комплексных испытаний разрабатываемого продукта с оценкой его органолептических, механических, физико-химических и биологических свойств.
4. Использование ГМО

30. Белки состоят из...

1. +Углерода, водорода, кислот и азота
2. Жиров, углеводов, азота
3. Витаминов, кислот, углеводов
4. Все ответы верны

31.Использование пищевого продукта организмом человека характеризуется коэффициентом:

1. Весомости;
2. +Усвояемости;
3. Полезного действия;
4. Перевариваемости

32. Наука, направленная на изучение функциональных, метаболических, гигиенических и клинических аспектов взаимодействия питательных веществ и то, как они влияют на организм это

1. +Нутрициология;
2. Биотехнология;
3. Математика

33. Раздел биотехнологии, занимающийся разработкой теории и практики создания пищевых продуктов общего, лечебно-профилактического назначения и специальной ориентации.

1. +Пищевая биотехнология;
2. Сельскохозяйственная биотехнология;
3. Промышленная биотехнология

34. Соответствующим определением для каждого будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. К критериям, используемым для определения пробиотического микроорганизма относят, в том числе	1.+безопасность
2. Производственное использование биологических агентов (в частности микроорганизмов) для получения полезных продуктов и осуществления целевых превращений.	2. +биотехнология

35. Современные методы биотехнологий в сочетании с применением ультра- и нанофильтрационных систем позволяют производить пищевой белок из:

1. +Широкого класса сырьевых продуктов и отходов пищевой промышленности;
2. Из воздуха

36. Современные технологии глубокой переработки пищевого сырья строятся на

- 1.+принципах безотходного производства;
2. усовершенствованных технологиях;
3. производственных методах

37. В процессе отбора пробиотических микроорганизмов необходимо учитывать :

- 1.Критерии безопасности;
- 2.Критерии функциональности;

3. Технологические характеристики;
4. + Все выше перечисленное

38. К функциональными критериями пробиотических микроорганизмов относят:
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ 3 ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. + Устойчивость к разрушению желудочной кислотой и солями желчи;
2. + Способность при adhering к кишечной эпителиальной ткани;
3. + Модулирование иммунных ответов;
4. устойчивость к разрушению при технической обработке.

39. К критериям безопасности пробиотических микроорганизмов относят:
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ 2 ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. + происхождение;
2. + непатогенность;
3. Модулирование иммунных ответов;
4. Устойчивость к разрушению при технической обработке.

40. К технологическим критериям пробиотических микроорганизмов относят:
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ 2 ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. + устойчивость к разрушению при технической обработке;
2. + способность подвергаться процессам наращивания;
3. Непатогенность по своей природе;
4. Модулирование иммунных ответов;

41. Соответствующим определением для каждого будет:
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Процесс формирования непрерывного покрытия вокруг внутренней матрицы, которая полностью содержится в стенке капсулы в качестве ядра материала это	1. + инкапсуляция
2. Захват материала внутри или по всей матрице это	2. + Иммобилизация

42. В ферментированных молочных продуктах чаще всего в качестве пробиотиков используют

1. *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis* и другие штаммы;
2. *Streptococcus* и *Propionibacterium*, другие микроорганизмы, включая *Enterococcus*, а также некоторые дрожжи;
3. + все выше перечисленные.

43. В зависимости от способов тестоприготовления при использовании чистых культур хлебопекарных дрожжей в хлебопекарных полуфабрикатах происходит

1. + спиртовое брожение в сочетании с молочнокислым;
2. уксуснокислое брожение

44. В зависимости от способов тестоприготовления в хлебопекарных полуфабрикатах происходит преимущественно

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО И СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО ЖЕНСКОГО (мужского, среднего) РОДА В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

1. + спиртовое брожение;
2. только лишь молочнокислое брожение

45. Процессы обмена веществ в дрожжевой клетке протекают с участием

1. + Ферментов;
2. Катализаторов;
3. Микроэлементов.

46. Прессованные хлебопекарные дрожжи, наряду с основной культурой *Saccharomyces cerevisiae*, содержат

1. + некоторое количество других видов дрожжевых грибов;
2. ферментные препараты;
3. бифидофлору.

47. В основе технологии приготовления ржаного хлеба или хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки лежит
- 1.+гомо - и гетероферментативное молочнокислое брожение;
 2. спиртовое брожение
48. Важнейшим фактором, определяющим микробиологические и биохимические процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, является видовой состав
- ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО ЖЕНСКОГО РОДА В РОДИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
- + микрофлоры
49. Разводочный цикл приготовления ржаных заквасок с заваркой по унифицированной схеме Санкт-Петербургского ГосНИИХП, включает
- 1.микроорганизмов рода *Lactobacillus*, пропионовокислых бактерий и дрожжей из класса сахаромикетов определенного штамма;
 2. только лишь дрожжей из класса сахаромикетов определенных штаммов;
 3. +микроорганизмов рода *Lactobacillus* и дрожжей из класса сахаромикетов определенного штамма
50. Комплексная закваска, разработанная сотрудниками Санкт-Петербургского ГосНИИХП, включает применение
- 1.+микроорганизмов рода *Lactobacillus*, пропионовокислых бактерий и дрожжей из класса сахаромикетов определенного штамма;
 2. только лишь дрожжей из класса сахаромикетов определенных штаммов;
 3. микроорганизмов рода *Lactobacillus* и дрожжей из класса сахаромикетов определенного штамма
51. Разводочный цикл приготовления ржаных заквасок без заварки по унифицированной схеме Санкт-Петербургского ГосНИИХП, включает
1. микроорганизмов рода *Lactobacillus* и дрожжей из класса сахаромикетов определенного штамма;
 2. + только лишь дрожжей из класса сахаромикетов определенных штаммов;
 3. микроорганизмов рода *Lactobacillus*, пропионовокислых бактерий и дрожжей из класса сахаромикетов определенного штамма;
52. Синтезируемая молочнокислыми бактериями уксусная кислота тормозит
- 1.+ развитие дрожжей;
 2. нарастание кислотности
53. Для клеток, культивируемых в условиях периодической ферментации, выделяют
- 1.+ шесть фаз клеточного роста;
 2. три фазы клеточного роста;
 3. пять фаз клеточного роста.
54. Культивирование промышленных микроорганизмов осуществляется в
- ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО (МУЖСКОГО РОДА) В ПРЕДЛОЖНОМ ПАДЕЖЕ
- +биореакторе
55. Для культивирования микроорганизмов в жидкой питательной среде используют.
- 1.+Качалочную колбу;
 2. Гомогенизатор;
 - 3.Пастеризатор
56. Важнейшими показателями, определяющими пригодность той или иной среды роста, являются
- ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ 2 ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
- 1.+выход продукта;
 2. +стоимость сырья, необходимого для ее приготовления;
 3. органолептические показатели
57. Для уничтожения спор термофильных бактерий необходимо провести температурную обработку питательных сред, а именно
- 1.+стерилизация в автоклаве;
 2. пастеризация;
 3. ультрапастеризация

58. В современной промышленности применяют биореакторы с

- 1.+непрерывной стерилизацией;
2. высокотемпературной пастеризацией

59. Рост грибов, а также прокариот, образующих мицелий, таких как стрептомицеты, сопровождается изменением размеров мицелия (образующих его гиф), а именно

- 1.+Увеличением
2. Уменьшением

60. Основные виды промышленной ферментации

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ 2 ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- 1.+ периодическая
- 2.+непрерывная
3. поточная

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

Оценку «зачтено» выставляют обучающемуся, если получено более 60% правильных ответов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ для подготовки к итоговому контролю

1. История, современное состояние и основные направления развития пищевой биотехнологии. Биотехнология – как междисциплинарная гетерогенная наука
2. Биотехнология. Основные понятия и особенности. Цели и задачи биотехнологии
3. Объекты биотехнологии: микроорганизмы, ткани и клетки растений, биополимеры. Биологические процессы и системы их регуляции. Методы биотехнологии, продукты биосинтеза и биотрансформации животных и растительных клеток
4. Микробиологический синтез производства полезных веществ (производство белка, ферментных препаратов, органических кислот и др.)
5. Почему именно XXI век называют веком биотехнологии?
6. Государственная политика в области здорового питания
7. Европейская система анализа опасностей по критическим контрольным точкам. HACCP. ISO
8. Основные этапы становления и развития биотехнологии
9. Методы, используемые в биотехнологическом производстве
10. Современная биотехнология: её основные достижения и области применения
11. Клеточная мембрана, механизм транспорта веществ. Метаболизм клетки: обмен белков, липидов, углеводов; обмен энергии
12. Микроорганизмы, их распространение, значение в пищевой биотехнологии. Генетика и физиология микроорганизмов
13. Общие закономерности метаболизма микроорганизмов; механизмы регуляции метаболизма на ферментном и генном уровнях
14. Кинетика роста микроорганизмов, методы культивирования, регулирование и оптимизация культивирования.
15. Штаммы - продуценты микробиологической продукции. Направленное изменение свойств промышленных штаммов микроорганизмов на основе методов генной и клеточной инженерии
16. Асептика на основных стадиях типового биотехнологического производства: выращивание микроорганизмов, физико-химические методы выделения и очистки целевых продуктов
17. Основы технологии получения ферментов микробного происхождения
18. Продуценты протеаз, амилаз, целлюлаз, гемицеллюлаз пектиназ и других ферментов, используемых в пищевой индустрии
19. Биотехнология препаратов из эндокринно-ферментного и специального сырья. Методы выделения и очистки, свойства, принципы использования
20. Микроорганизмы – основные объекты биотехнологии; принципы подбора биотехнологических объектов
21. Области применения микроорганизмов как основного элемента производства. Недостатки и преимущества этих процессов
22. Понятие о первичных и вторичных метаболитах живых организмов
23. Понятие о микробной биотехнологии. Цели и задачи микробной биотехнологии. Объекты и продукты микробной биотехнологии
24. Основные преимущества микроорганизмов как биообъектов. Требования к микроорганизмам, используемым в качестве продуцентов БАВ. Понятие о метаболической инженерии как современном способе конструирования микроорганизмов с заданными свойствами
25. Понятие бионанотехнологии и перспективы их использования в пищевой биотехнологии
26. Биотехнология в пищевой промышленности. Ферментно-микробиологические процессы, их значение при переработке растительного и животного сырья. Ферментативный катализ - приоритетное направление пищевой технологии (молоко, мясо, хлеб и др. продукты питания)
27. Приоритеты федерального уровня в области здорового питания
28. Биотехнологический и биогенный потенциал мясного сырья. Ферментные системы, их роль в формировании свойств сырья, способы регулирования
29. Получение и использование промышленных высокоэффективных штаммов микроорганизмов в технологии мясопродуктов
30. Принципы подбора штаммов микроорганизмов с заданными свойствами для получения традиционных бактериальных заквасок и прямого внесения
31. Биотехнология кисломолочных продуктов, напитков, сыров и продуктов функционального назначения
32. Использование белоксодержащих препаратов в производстве молочных лечебно-диетических продуктов

33. Использование лактулозы как активного бифидогенного фактора для функциональных продуктов питания, пищевых и кормовых добавок
34. Использование пробиотиков, пребиотиков, синбиотиков, БАД, БАВ при производстве молочных лечебно-профилактических продуктов
35. Основные стадии типового биотехнологического процесса, обеспечивающего получение готового продукта (подготовка питательных сред, культивирование, концентрирование, выделение, очистка, сушка, готовые формы)
36. Особенности и преимущества использования микроорганизмов в биотехнологических процессах
37. Физико-химические факторы, влияющие на состояние биосистем (перемешивание, ионная сила, pH среды, состав питательной среды, макро- и микроэлементы, температура и др.)
38. Асептические условия в биотехнологии. Асептические средства, герметизация, стерилизация. Способы стерилизации питательных сред и оборудования в технологии микробного синтеза
39. Процессы сушки и получения готовых форм биопрепаратов. Сублимационная и распылительная сушка биопрепаратов. Преимущества и недостатки
40. Ферментативный биокатализ. Химическая природа и строение ферментов. Активный центр ферментов. Механизм действия и кинетика ферментативного катализа. Активаторы и ингибиторы. Влияние физико-химических факторов на активность ферментов. Номенклатура и классификация ферментных препаратов.
41. Ферменты - биокатализаторы химических превращений пищевого сырья. Роль ферментативного катализа в совершенствовании технологических процессов производства.
42. Ферменты, используемые в пищевой промышленности, их продуценты, механизм действия, названия промышленных ферментных препаратов, их индекс
43. Ферментативное получение нуклеозидов и нуклеотидов
44. Пребиотики и пробиотики - объекты биотехнологии, их использование в пищевых продуктах
45. Пищевое сырье - как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система
46. Основные виды пищевого сырья, его состав, биотехнологический и биогенный потенциал
47. Белковые вещества. Основные компоненты пищи и натуральные композиции на их основе как факторы совершенствования технологий повышения пищевой и биологической ценности продукта питания
48. Барьерные технологии. Факторы, влияющие на стабильность показателей безопасности продукта: температура, pH, активность воды, окислительно-восстановительный потенциал, наличие консервантов. Эффект барьера. Режимы. Модифицированная атмосфера. Конкурирующая микрофлора
49. Методы получения и особенности использования иммобилизованных ферментов и клеток в биотехнологических производствах
50. Продукты лечебно – профилактического и специального назначения, способы и средства получения
51. Пищевая и биологическая ценность исходных ингредиентов и готовых пищевых продуктов. ЭВМ – моделирование рецептур; оптимизация количественного содержания нутриентов
52. Современное состояние пищевой биотехнологии продуктов из сырья растительного происхождения
53. Биоконверсия растительного сырья. Понятие. Методы предварительной обработки отходов сырья растительного происхождения
54. Микроорганизмы, используемые в производстве пищевых продуктов растительного происхождения
55. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем, в производстве продуктов растительного происхождения
56. Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения. Перспективы развития пищевой биотехнологии
57. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии продуктов из сырья животного происхождения
58. Микроорганизмы, используемые в производстве пищевых продуктов животного происхождения
59. Биоконверсия животного сырья
60. Получение ферментных препаратов из сырья животного происхождения
61. Применение ферментных препаратов в производстве пищевых продуктов из животного сырья
62. Применение заквасок в производстве молочных продуктов. Основные правила приготовления заквасок. Пороки заквасок
63. Биотехнологические процессы в производстве мясных продуктов. Получение сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов. Ферментная обработка животного сырья
64. Применение источников белка различного происхождения в производстве мясных продуктов. Использование вторичных продуктов переработки животного сырья
65. Поддержание чистой культуры штамма – продуцента. Микроорганизмы, используемые в биотехнологии. Требования, предъявляемые к микроорганизмам – продуцентам
66. Классификация процессов культивирования микроорганизмов

67. Понятие «генная инженерия», ее роль в развитии биотехнологии. Генетически модифицированные источники пищи (трансгенные растения, сельскохозяйственные животные, генетически модифицированные микроорганизмы)
68. Сущность генной инженерии. Практическое значение как науки генной инженерии
69. Микроорганизмы – продуценты ферментных препаратов, их преимущества. Номенклатура микробных ферментных препаратов. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности
70. Применение ферментов в пищевых технологиях (мукомольное производство и хлебопечение, производства крахмала и крахмалопродуктов, кондитерское производство и др.)
71. Сырье для питательных сред, используемых в биотехнологии. Состав питательной среды для биотехнологического производства. Принципы составления питательных сред
72. Трансгенное сырье и продукты из генетически модифицированных источников: законодательное регулирование создания и применения, классификация по классам безопасности, особенности экспертизы
73. Перспективы производства трансгенных пищевых продуктов. Какова цель создания трансгенных продуктов. Степень безопасности трансгенных пищевых продуктов
74. Методы, применяемые в биотехнологическом производстве (методы обеззараживания питательных сред, дезинтеграции клеток, выделения и очистки целевых продуктов)
75. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза. Понятие направленного биосинтеза целевого продукта. Продукты микробного брожения и метаболизма
76. Законодательное регулирование создания и применения ГМИ
77. Оценка безопасности генетически модифицированного продукта на основании концепции существенной эквивалентности
78. Какую роль играет генная инженерия в решении продовольственной программы? Структура пищи XXI века
79. Каковы этапы испытания при оценке качества и безопасности продуктов, полученных из ГМИ?
80. В чем состоит проблема идентификации ГМИ среди новых продуктов, полученных с использованием методов генной биотехнологии?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ промежуточной аттестации обучающихся

- **«зачтено»** выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знания не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения

- **«незачтено»** выставляется, если обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

...

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Заведующая лабораторией ООО «Милком»	 Е.Н. Вокорина

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
Б1.ВДВ.02.02 Состояние и перспективы развития биотехнологии
в составе ОПОП 19.04.05 Высотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании измене- ний	
		инициатор из- менения	руководитель ОПОП или председатель МКН

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых продуктов функцио-
нального и специализированного назначения

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изме- нений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			