

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет» (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО» Руководитель ОП

> Ю.В. Приходько 2015 г

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой химии и инженерии биологических систем

Ю.В. Приходько 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы биологии растений

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

Форма подготовки очная

Курс 1 семестр 1 лекции 18 час. практические занятия 18 час. лабораторные работы 18 час. в том числе с использованием МАО лек. 4 час / пр. 6 час. в том числе в электронной форме лек.- /пр.- /лаб.- час. всего часов аудиторной нагрузки - 54 час. в том числе с использованием МАО - 10 час. в том числе в электронной форме - час. самостоятельная работа 126 час. в том числе на подготовку к экзамену 27 час. курсовой проект не предусмотрен зачет не предусмотрен экзамен 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки $P\Phi$ от 12.03.2015 № 211

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры химии и инженерии биологических систем, протокол № 10 от 11 июня 2015 г.

Заведующий кафедрой химии и инженерии биологических систем, д.т.н, проф. Ю.В. Приходько Составитель: к.б.н., доцент Т.В. Танашкина

Оборотная сторона титульного листа РПУД

Оборотная сторона титульного листа РПУД

| 1. Раоочая программа перс | есмотрена на заседании | кафедры: |
|---------------------------------|------------------------|----------------|
| Протокол от «» | 20 г. | № |
| Заведующий кафедрой | | Ю.В. Приходько |
| | (подпись) | (И.О. Фамилия) |
| | | |
| | | |
| | | |
| П. Рабочая программа пер | есмотрена на заседани | и кафедры: |
| Протокол от «» | 20 г. | № |
| Заведующий кафедрой | | Ю.В. Приходько |
| | (подпись) | (И.О. Фамилия |

КИЦАТОННА

Курс «Основы биологии растений» входит в блок Б1.В.ДВ.2 и относится к дисциплинам по выбору ее вариативной части направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как: «Введение в технологию продуктов питания из растительного сырья», «Основы общей и пищевой химии», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 час. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 час.), лабораторные работы (18 час.), практические работы (18 час.), самостоятельная работа студента (126 час.) Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре, форма итогового контроля – экзамен.

Содержание дисциплины «Основы биологии растений» охватывает следующий круг вопросов: основы морфологии и физиологии растений; биохимическая характеристика фотосинтеза; характеристика дикорастущих видов пищевых и лекарственных растений; особенности химического состава сырья и его влияние на организм человека.

Цель курса «Основы биологии растений» являются ознакомление студентов с основными видами, формами и запасами растительных ресурсов Дальнего Востока в целом и в Приморье, в частности.

Задачи:

- изучить процессы жизнедеятельности растений;
- изучить растения, произрастающие на территории Дальнего Востока Приморского рая, в частности;
- изучить особенности отдельных растений, их использование в производстве пищевых продуктов и биологически-активных добавок к пище;

• научиться распознавать наиболее значимые в технологическом плане растения, используемые как сырье в пищевых производствах.

Для успешного изучения дисциплины «Основы биологии растений» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- •способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- •способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | | |
|---|--------------------------------|---|--|
| ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | Знает | Способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания на основе их биологических особенностей | |
| | Умеет | Использовать данные о химическом составе и биологических особенностях местного растительного сырья для совершенствования процессов производства продуктов питания. | |
| | Владеет | Навыками по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. | |
| ПК-4 – способностью применить специализированные знания в | Знает | Химический состав и биологические особенности дикорастущего сырья Дальнего Востока. | |
| области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения | Умеет | Определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства. | |

| профильных технологических дисциплин | Владеет | Методами определения основных технологических показателей растительного сырья на основе их биологической характеристики. |
|--|---------|---|
| ПК-5 – способностью использовать в практической деятельности специализированные знания | Знает | Возможности использования и способы переработки растительного сырья на основе их биологической характеристики. |
| фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья | Умеет | Применять знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии для освоения биохимических, биотехнологических, теплофизических, микробиологических процессов при переработке растительного сырья ДВ. |
| | Владеет | Способами и приемами использования в производственных технологических процессах фундаментальных знаний в области биохимии и биологии растительного сырья. |
| ПК-18 – способностью оценивать современные | Знает | Современные достижения в области биологии растений и технологиях продуктов питания. |
| достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты | Умеет | Оценивать перспективные возможности использования местного растительного сырья для производства инновационных продуктов питания, основываясь на их морфологической и физиологической характеристиках. |
| | Владеет | Способами переработки растительного сырья Дальнего Востока с целью создания новых конкурентоспособных продуктов с учетом особенностей растительного сырья. |

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы биологии растений» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекции-пресс-конференции, семинар-пресс-конференция.

І. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(18 час., в том числе в форме активного обучения – 4 час.)

Раздел 1. Характеристика физико-географического положения Дальневосточного региона. Общие сведения о пищевых ресурсах Дальнего Востока (6 час.)

- Тема 1. Физико-географическое положение дальневосточного региона: рельеф, реки, моря, озера, климат.
- Тема 2. Особенности географического положения Дальневосточного региона, влияющие на ресурсы местного сырья для пищевых производств.
 - Тема 3. Общие сведения о сырье растительного происхождения.

Раздел 2. Сырье растительного происхождения (6 час)

- Тема 4. Классификация дикорастущих ягодно-плодовых и орехоплодных и плодоовощных растений. Дикорастущие, культивируемые и интродуцированные растения Дальнего Востока и Приморья как сырье в пищевых производствах.
- Тема 5. Заготовка, получение, стандартизация и хранение сырья. Особенности сырья растительного происхождения: семейство аралиевых (элеутерококк, аралия, заманиха, женьшень), другие уникальные растения.
- Тема 6. Использование растений Дальнего Востока в производстве напитков.
- Тема 7. Использование местного растительного сырья в производстве биологически-активных добавок к пище.

Раздел 3. Перспективы использование ресурсов местного сырья (6 час.)

Тема 8. Характеристика водорослей Дальневосточного региона.
Потенциал применения гидробионтов растительного происхождения в пищевых технологиях.

Тема 9. Использование местного сырья в производстве биологическиактивных добавок к пище, пищевых добавок и в производстве продуктов функционального назначения.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы (18 час.)

Лабораторная работа №1. Ботаническое описание и органолептический анализ ягод и плодов дикоросов Приморского края (4 час.).

Лабораторная работа №2. Определение экстрактивности плодовоягодного сырья (4 час.).

Лабораторная работа №3. Характеристика виноградного сырья (4 час.).

Лабораторная работа №4. Определение общей кислотности и содержания сахара в виноградном сусле после брожения (4 час.).

Лабораторная работа №5. Характеристика орехоплодного сырья Дальнего Востока (2 час.).

Практические работы (18 час., в том числе в форме активного обучения – 6 час.)

Практическая работа 1 (9 час). Сырье лесного происхождения: определение растений, создание гербариев, ведение рабочих альбомов для зарисовки основных отличительных признаков. Выездные экскурсии в Ботанический сад-институт Дальневосточного отделения Российской академии наук (БСИ ДВО РАН).

Практическая работа 2 (9 час). Растительное сырье морского происхождения: определение водорослей, создание коллекций, ведение рабочих альбомов для зарисовки основных отличительных признаков. Выездные экскурсии в Институт биологии моря им. Жирмунского и Тихоокеанский океанологический институт им. Ильичева Дальневосточного отделения Российской академии наук (ИБМ и ТОИ ДВО РАН).

ІІІ. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы биологии растений» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- •план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- •характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- •требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
 - •критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

| № | Контролируемы | Коды і | и этапы формирования | Оценочные средства | |
|-----------|----------------|--------|------------------------|--------------------|---------------|
| Π/Π | разделы / темы | | компетенций | текущий | промежуточная |
| | дисциплины | | | контроль | аттестация |
| 1. | Раздел 1. | ОПК-2; | Знает общие сведения о | УО-1 – | Экзамен |
| | Характеристика | ПК-4 | рельефе, реках, морях, | собеседование | |
| | физико- | ПК-5, | озерах, климате | ПР-4 — | |
| | географическог | ПК-18 | Дальневосточного | реферат | |
| | о положения | | региона, общие | | |
| | Дальневосточно | | сведения о сырье | | |
| | го региона. | | растительного | | |
| | Общие | | происхождения | | |
| | сведения о | | Умеет использовать | | |
| | пищевых | | общие сведения о | | |
| | pecypcax | | географическом | | |
| | Дальнего | | положении ДВ и его | | |
| | Востока | | сырьевых ресурсах, | | |
| | | | общую характеристику | | |
| | | | ресурсов растительного | | |
| | | | происхождения | | |
| | | | Владеет знаниями о | | |
| | | | классификации | | |
| | | | сырьевых ресурсов ДВ, | | |
| | | | их особенностях, | | |
| | | | влиянии | | |
| | | | географического | | |
| | | | положения региона на | | |
| | | | особенности местной | | |

| | | | флоры | | |
|----|-----------------|--------|------------------------|-----------------|---------|
| 2. | Раздел 2. Сырье | ОПК-2: | Знает классификацию | УО-1 – | Экзамен |
| | растительного | ПК-4 | плодово-ягодных | собеседование | |
| | происхождения | ПК-5, | растений ДВ; | ПР-4 — | |
| | F | ПК-18 | характеристику | реферат | |
| | | | отдельных видов; | P · T · P · · · | |
| | | | дикорастущие, | | |
| | | | культивируемые и | | |
| | | | интродуцированные | | |
| | | | растения, особенности | | |
| | | | лекарственных | | |
| | | | растений ДВ; способы | | |
| | | | заготовки, получения, | | |
| | | | стандартизации и | | |
| | | | хранения сырья | | |
| | | | растительного | | |
| | | | происхождения | | |
| | | | Умеет использовать | - | |
| | | | данные о химическом | | |
| | | | составе растительного | | |
| | | | сырья ДВ в научно- | | |
| | | | исследовательской | | |
| | | | работе; проводить | | |
| | | | стандартизацию, | | |
| | | | заготовку | | |
| | | | растительного сырья | | |
| | | | Владеет навыками | - | |
| | | | определения физико- | | |
| | | | химических | | |
| | | | показателей растений | | |
| | | | ДВ, классификации, | | |
| | | | заготовки, хранения и | | |
| | | | использования | | |
| | | | растительного сырья | | |
| 3. | Раздел 3. | ОПК-2; | Знает виды | УО-1 – | Экзамен |
| | Перспективы | ПК-4 | лекарственных | собеседование | |
| | использование | ПК-5, | растений ДВ, основные | ПР-4 — | |
| | ресурсов | ПК-18 | культивируемые | реферат | |
| | местного сырья | | водоросли, химический | | |
| | | | состав растений, | | |
| | | | использующихся для | | |
| | | | производства БАД | | |
| | | | Умеет распознавать | 1 | |
| | | | различные виды | | |
| | | | лекарственных | | |
| | | | растений и водорослей, | | |
| | | | применять знания об | | |
| | | | особенностях | | |
| | | | химического состава | | |
| | | | растений ДВ в | | |
| | | | производстве новых | | |
| | | | БАД | | |

| Владеет знаниями о | |
|-----------------------|--|
| полезных свойствах и | |
| использовании | |
| лекарственных | |
| растений и водорослей | |
| ДВ, их применении в | |
| производстве БАД и | |
| функциональных | |
| продуктов питания | |

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

- 1. Лигун, А.М. Лекарственные растения [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Лигун, С.А. Берсенева. Электрон. дан. Уссурийск: Приморская ГСХА, 2014. 386 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/70635. Загл. с экрана.
- 2. Горобец, В.А. Недревесная продукция леса [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Горобец, В.А. Славский. Электрон. дан. Воронеж: ВГЛТУ, 2013. 169 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/39134. Загл. с экрана.
- 3. Палагина, М.В. Использование дальневосточных дикоросов и гидробионтов в продуктах функционального питания / М.В. Палагина, Ю.В. Приходько. Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2009. 216 с. Режим доступа: каталог

ДВФУ. – Режим доступа: http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355198&theme=FEFU

4. Палагина, M.B., Дубняк, Я.В. Ресурсы пищевого сырья Дальневосточного региона. / М.В. Палагина, Я.В. Дубняк. – Владивосток: Изд-ТГЭУ, 2006. 152 во c. Режим доступа: http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:345690&theme=FEFU

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

- 1. Толпышева, Т.Ю. Учебное пособие по морским водорослям и лихенизированным грибам (лишайникам) для летней практики студентов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Ю. Толпышева, К.Л. Тарасов. Электрон. дан. Москва: МГУ имени М.В.Ломоносова, 2014. 120 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/96233. Загл. с экрана.
- 2. Барабанов, Е.И., Зайчикова С.Г. Ботаника : учебник / Е. И. Барабанов, С. Г. Зайчикова. Москва : Академия, 2006. 448 с. Режим доступа: http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:255360&theme=FEFU
- 3. Гамаева, С.В. Система цветковых растений Дальнего Востока : учебное пособие / С. В. Гамаева ; Приморская государственная сельскохозяйственная академия. Уссурийск : Изд-во Приморской сельскохозяйственной академии, 2008. 231 с. Режим доступа: http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:283648&theme=FEFU
- 4. Христофорова, Н. К. Экологические проблемы региона: Дальний Восток Приморье : учеб. Пособие / Н.К. Христфорова. Владивосток, Хабаровск : Хабаровское кн. изд-во, 2005. 304 с. Режим доступа: http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:237284&theme=FEFU

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Основы биологии растений» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На лабораторных работах происходит практическое освоение навыков работы с химической посудой, реактивами и аппаратурой, используемой в инструментальных методах анализа.

На практических занятиях в ходе дискуссий при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения студенты учатся анализировать и прогнозировать развитие науки в области использования растительных ресурсов Дальнего Востока, раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий студент выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить изучаемой теме. Активному лекционный материал ПО закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов

курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы — это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по применению растительных ресурсов Дальнего Востока. Результаты работы оформляются в виде рефератов с последующим обсуждением.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, обеспеченные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Для самостоятельной работы студенты могут использоваться следующие помещения: Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус A, уровень 10).

Моноблок HP РгоОпе 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usbkbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость 500 Мбит/сек. Интернет Рабочие места доступа ДЛЯ людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами чтения ДЛЯ плоскопечатных текстов, сканирующими И читающими машинами видеоувеличителем возможностью регуляции цветовых c спектров; увеличивающими электронными лупами И ультразвуковыми маркировщиками.

Для проведения лабораторных работ используется:

- рН-метр милливольтметр рН-150 МИ Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;
 - весы ВМ 510ДМ Прибор для взвешивания проб;
 - весы лабораторные ЛВ-210-А Прибор для взвешивания проб;
- колбонагреватель LOIPLH-253 Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;
- магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2 М Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;
- термостат жидкостный LOIPLt-208a Прибор для поддержания заданной температуры;
- холодильник Океан RFD-325B Прибор для поддержания заданной температуры;
 - кофемолка приборы для измельчения проб.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» (ДВФУ)

ШКОЛЫ БИОМЕДИЦИНЫ

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

по дисциплине «Основы биологии растений»

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология бродильных производств и виноделие» **Форма подготовки очная**

Владивосток 2015

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

| № п/п | Дата/сроки выполнения | Вид самостоятельной работы | Примерные нормы времени на выполнение | Форма контроля |
|----------|--|---|---------------------------------------|----------------|
| 1 | 201_ 201_ 201_ 201_ 201_ 201_ 201_ | Подготовка к собеседованию | 53 | Экзамен |
| 2 | 201_ | Подготовка рефератов | 26 | Экзамен |
| 3 | 201_ 201_ | Подготовка к семинару-пресс-конференции | 20 | Экзамен |

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания рефератов.

Методические указанию к выполнению реферата Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. refero — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсового проекта, представляющего собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

• развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;

- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей структуре реферат состоит из:

- 1.Титульного листа;
- 2.Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
- 3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
- 4.Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
- 5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал — 1,5, размер шрифта — 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

- 1. Использование растений Дальнего Востока в производстве напитков.
- 2. Использование местного растительного сырья в производстве биологически-активных добавок к пище.
- 3. Перспективы лекарственных растений Дальнего Востока в производстве вин.
- 4. Биология Дальневосточных водорослей, применение водорослей в пищевой промышленности.
- 5. Дендропосы Приморья, использование соков деревьев для пищевой промышленности.
- 6. Лимонник в производстве напитков функционального назначения.
 - 7. Использование маньчжурского ореха в продуктах питания.
 - 8. Способы обработки и переработки ягод.
- 9. Использование шиповника в производстве функциональных напитков.
 - 10. Способы переработки плодов и овощей.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Основы биологии растений» Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология бродильных производств и виноделие» **Форма подготовки очная**

Владивосток 2015

Паспорт ФОС по дисциплины «Основы биологии растений»

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | | |
|--|--------------------------------|---|--|
| ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию | Знает | Способы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания на основе их биологических особенностей | |
| технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | Умеет | Использовать данные о химическом составе и биологических особенностях местного растительного сырья для совершенствования процессов производства продуктов питания. | |
| Сырья | Владеет | Навыками по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. | |
| ПК-4 – способностью применить специализированные знания в | Знает | Химический состав и биологические особенности дикорастущего сырья Дальнего Востока. | |
| области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | Умеет | Определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства. | |
| | Владеет | Методами определения основных технологических показателей растительного сырья на основе их биологической характеристики. | |
| ПК-5 – способностью использовать в практической деятельности специализированные знания | Знает | Возможности использования и способы переработки растительного сырья на основе их биологической характеристики. | |
| фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья | Умеет | Применять знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии для освоения биохимических, биотехнологических, теплофизических, микробиологических процессов при переработке растительного сырья ДВ. | |
| | Владеет | Способами и приемами использования в производственных технологических процессах фундаментальных знаний в области биохимии и биологии растительного сырья. | |
| ПК-18 – способностью оценивать современные | Знает | Современные достижения в области биологии растений и технологиях продуктов питания. | |
| достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые | Умеет | Оценивать перспективные возможности использования местного растительного сырья для производства инновационных продуктов питания, основываясь на их морфологической и физиологической характеристиках. | |

| конкурентоспособные продукты | Владеет | Способами переработки растительного сырья Дальнего Востока с целью создания новых конкурентоспособных продуктов с учетом особенностей растительного сырья. |
|------------------------------|---------|---|
|------------------------------|---------|---|

| № | Контролируемы | Коды | и этапы формирования | Оценочные средства | |
|-----------|--|----------------------------------|--|-------------------------------------|---------------|
| Π/Π | разделы / темы | | компетенций текущий | | промежуточная |
| | дисциплины | | | контроль | аттестация |
| 1. | Раздел 1. Характеристика физико- географическог о положения Дальневосточно го региона. Общие сведения о пищевых ресурсах Дальнего Востока | ОПК-2; ПК-4 ПК-5, ПК-18 | Знает общие сведения о рельефе, реках, морях, озерах, климате Дальневосточного региона, общие сведения о сырье растительного происхождения Умеет использовать общие сведения о географическом положении ДВ и его сырьевых ресурсах, общую характеристику ресурсов растительного происхождения Владеет знаниями о классификации сырьевых ресурсов ДВ, их особенностях, влиянии географического положения региона на особенности местной флоры | УО-1 – | Экзамен |
| 2. | Раздел 2. Сырье растительного происхождения | ОПК-2; ПК-4 ПК-5, ПК-18 | Знает классификацию плодово-ягодных растений ДВ; характеристику отдельных видов; дикорастущие, культивируемые и интродуцированные растения, особенности лекарственных растений ДВ; способы заготовки, получения, стандартизации и хранения сырья растительного происхождения Умеет использовать данные о химическом | УО-1 — собеседование ПР-4 — реферат | Экзамен |

| | | 1 | 1 | T | <u> </u> |
|----|----------------|--------|------------------------|---------------|----------|
| | | | составе растительного | | |
| | | | сырья ДВ в научно- | | |
| | | | исследовательской | | |
| | | | работе; проводить | | |
| | | | стандартизацию, | | |
| | | | заготовку | | |
| | | | растительного сырья | | |
| | | | Владеет навыками | | |
| | | | определения физико- | | |
| | | | химических | | |
| | | | показателей растений | | |
| | | | ДВ, классификации, | | |
| | | | заготовки, хранения и | | |
| | | | использования | | |
| | | | растительного сырья | | |
| 3. | Раздел 3. | ОПК-2; | Знает виды | УО-1 – | Экзамен |
| | Перспективы | ПК-4 | лекарственных | собеседование | |
| | использование | ПК-5, | растений ДВ, основные | ПР-4 — | |
| | ресурсов | ПК-18 | культивируемые | реферат | |
| | местного сырья | | водоросли, химический | P · T · P ··· | |
| | | | состав растений, | | |
| | | | использующихся для | | |
| | | | производства БАД | | |
| | | | Умеет распознавать | | |
| | | | различные виды | | |
| | | | лекарственных | | |
| | | | растений и водорослей, | | |
| | | | применять знания об | | |
| | | | особенностях | | |
| | | | химического состава | | |
| | | | растений ДВ в | | |
| | | | производстве новых | | |
| | | | БАД | | |
| | | | Владеет знаниями о | 1 | |
| | | | полезных свойствах и | | |
| | | | использовании | | |
| | | | | | |
| | | | лекарственных | | |
| | | | растений и водорослей | | |
| | | | ДВ, их применении в | | |
| | | | производстве БАД и | | |
| | | | функциональных | | |
| | | | продуктов питания | | |

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

| Код и формулировка компетенции | Этапы формиј | рования компетенции | Критерии | Показатели | Баллы |
|--------------------------------------|--------------|---------------------------|----------|-------------|-------|
| ОПК-2 – способностью | знает | Способы совершенствования | Знание | Способность | 61-75 |

| разрабатывать мероприятия по совершенствов анию технологическ их процессов производства продуктов питания из растительного сырья | (пороговый уровень) | технологических процессов производства продуктов питания на основе их биологических особенностей | основных способов совершенствовани я технологических процессов производства продуктов питания на основе их биологических особенностей | применять знания о способах совершенствов ания технологически х процессов при производстве продуктов питания, основываясь на особенностях их биологии и химического состава | |
|---|---------------------------------|--|---|---|--------|
| | умеет (продвинут ый) | Использовать данные о химическом составе и биологических особенностях местного растительного сырья для совершенствования процессов производства продуктов питания. | Умение применять данные о химическом составе местного растительного сырья для совершенствовани я процессов производства продуктов питания. | Способность работать со справочными данными о химическом составе местного сырья для совершенствова ния процессов производства продуктов питания | 76-85 |
| | владеет (высокий) | Навыками по совершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. | Владение основными навыками по совершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Дальнего Востока. | Способность бегло и точно применять терминологиче ский аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах | 86-100 |
| ПК-4 — способностью применить специализиров анные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных | знает (пороговый уровень) | Химический состав и биологические особенности дикорастущего сырья Дальнего Востока. | Знание основных функциональных свойств и особенностей химического состава дикорастущего сырья Дальнего Востока. | Способность использовать знания о функциональных свойствах и особенностях химического состава дикорастущего сырья Дальнего Востока при производстве продуктов питания | 61-75 |

| технологическ | | Определять и | Умение | Способность | 76-85 |
|--|---------------------------------|---|--|---|--------|
| их дисциплин | умеет (продвинут ый) | анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства. | определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции | обосновывать и применять полученные результаты для оптимизации технологическог о процесса | |
| | владеет (высокий) | Методами определения основных технологических показателей растительного сырья на основе их биологической характеристики. | Владение основными методами определения технологических показателей растительного сырья на основе их биологической характеристики | Способность использовать технические средства для измерения основных параметров растительного сырья | 86-100 |
| ПК-5 — способностью использовать в практической деятельности специализиров анные знания фундаментальн ых разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биотехнологических, микробиологических, теплофизическ их процессов, происходящих при производстве продуктов | знает (пороговый уровень) | Возможности использования и способы переработки растительного сырья на основе их биологической характеристики. | Знание основных способов переработки растительного сырья на основе их биологической характеристики | Способность применять знания о возможности использования сырья Дальнего Востока в научной деятельности | 61-75 |
| | умеет (продвинут ый) | Применять знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии для освоения биохимических, биотехнологически х, теплофизических, микробиологически х процессов при переработке растительного сырья ДВ. | Умение использовать основные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии для освоения биохимических, биотехнологическ их, теплофизических, микробиологическ их процессов при переработке растительного сырья | Способность применять знания фундаментальны х разделов физики, химии, биохимии для освоения биохимических, биотехнологичес ких, теплофизически х, микробиологиче ских процессов при переработке растительного сырья ДВ. | 76-85 |
| питания из растительного сырья | владеет (высокий) | Способами и приемами и использования в производственных технологических | Владение основными способами применения фундаментальны | сырья дв. Способность применять фундаментальн ые знания в производствен | 86-100 |

| | | процессоу | v ovvov···× - | *** | |
|-------------------------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------|-------|
| | | процессах фундаментальных | х знаний в области биохимии | НЫХ | |
| | | знаний в области | | технологически | |
| | | биохимии и | продовольственно го сырья. | х процессах | |
| | | биологии | то сырыл. | | |
| | | растительного | | | |
| | | сырья. | | | |
| | | Современные | Знание | Способность | 61-75 |
| | | достижения в | современные | применять | |
| | | области биологии | достижения в | знания о | |
| | | растений и технологиях | области | современных | |
| | | | биологии | достижениях в | |
| | | продуктов питания. | растений, а | области | |
| | | | также виды | биологии | |
| | знает | | перспективного | растений при | |
| | (пороговый | | сырья местного | создании | |
| | уровень) | | происхождения | продуктов | |
| |) P (2 (112) | | для создания | специализиров | |
| | | | продуктов | анного и | |
| | | | питания | функционально | |
| | | | IIIII GIIIII | го назначения | |
| | | | | из | |
| TH/ 10 | | | | растительного | |
| ПК-18 – способностью | | | | сырья ДВ. | |
| | | Оценивать | Умение | Способность | 76-85 |
| оценивать современные | | перспективные | | обосновывать и | 70-83 |
| достижения | | возможности | осуществлять | | |
| науки в | | использования | анализ и поиск | применять | |
| технологии | | местного | новых видов | различные | |
| производства | | растительного | сырья местного | виды | |
| продуктов | | сырья для | происхождения | перспективног | |
| питания из | | производства | для создания | о сырья | |
| растительного | | инновационных | продуктов | местного | |
| сырья и | | продуктов питания, | питания | происхождения | |
| предлагать | | основываясь на их | специализирован | для создания | |
| новые | | морфологической и | НОГО И | продуктов | |
| конкурентоспо собные | | физиологической характеристиках. | функциональног | питания | |
| продукты | | ларактеристикал. | о назначения | специализиров | |
| продукты | умеет | | | анного и | |
| | (продвинут | | | функционально | |
| | ый) | | | го назначения | |
| | | | | Способность | |
| | | | | обосновывать и | |
| | | | | применять | |
| | | | | полученные | |
| | | | | результаты | |
| | | | | научных | |
| | | | | исследований; | |
| | | | | способность | |
| | | | | применять | |
| | | | | методы | |
| | | | | научных | |
| | | | | исследований | |
| | | i | | для | 1 |

| | Способами переработки растительного | Владение основными способами | нестандартного решения поставленных задач Способность применять | 86-100 |
|----------------------|---|---|--|--------|
| владеет (высокий) | сырья Дальнего Востока с целью создания новых конкурентоспособн ых продуктов с учетом особенностей растительного сырья. | переработки растительного сырья ДВ с целью создания новых конкурентоспособ ных продуктов с учетом особенностей растительного сырья. | навыки переработки растительного сырья ДВ при создании новых конкурентоспосо бных продуктов. | |

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

| Баллы, | Оценка зачета | Требования к оформленным компетенциям | |
|-------------|---------------------|--|--|
| необходимые | | в устном ответе студента | |
| для оценки | | | |
| 100-86 | «ОПЛИЧНО» | «Отлично» выставляется студенту, у которого | |
| | | сформированы знания по основному | |
| | | технологическому оборудованию, его | |
| | | классификации, процессам, происходящим | |
| | | на изучаемом оборудовании. Умеет | |
| | | успешно проводить подбор | |
| | | технологического оборудования для | |
| | | обеспечения процессов организации и | |
| | | ведения технологического процесса. | |
| 85-76 | «хорошо» | «Хорошо» выставляется студенту, у которого | |
| | | сформированы знания учебно- | |
| | | программного материала, успешно | |
| | | выполняющий, предусмотренные в | |
| | | программе задания, усвоивший основную | |
| | | литературу, рекомендованную в программе. | |
| | | Как правило, оценка "хорошо" | |
| | | выставляется студентам, показавшим | |
| | | систематический характер знаний по | |
| | | дисциплине и способным к их | |
| | | самостоятельному пополнению и | |
| | | обновлению в ходе дальнейшей учебной | |
| 75-61 | | работы и профессиональной деятельности | |
| /3-01 | «удовлетворительно» | «Удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно- | |
| | | программного материала в объеме, | |
| | | необходимом для дальнейшей учебы и | |
| | | предстоящей работы по специальности, | |
| | | предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, | |
| | | правляющийся с выполнением задании, | |

| | | предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но имеющим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим |
|------|-----------------------|--|
| | | необходимыми знаниями для их устранения |
| 60-0 | «неудовлетворительно» | под руководством преподавателя. Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. |

Вопросы к экзамену

- 1. Географическое положение Дальнего Востока, горные хребты. Административные регионы Дальнего Востока.
- 2. Географическое положение Дальнего Востока, моря, реки, озера. Климат Дальнего Востока.
- 3. Основные сведения о лесных ресурсах древесного и не древесного происхождения.
- 4. Общие сведения о растительных ресурсах. Основные группы и их представители.
- 5. Орехоплодные растения. Лещина, водяной орех. Характеристика. Химический состав.
- 6. Орехоплодные растения. Кедры. Характеристика. Химический состав орехов.
- 7. Орехоплодные растения. Маньчжурский орех и орех Зибольда. Характеристика. Лечебные свойства.
 - 8. Сокопродуценты. Общие сведения.
- 9. Клены и кленовый сок. Химический состав сока. Полезные свойства и противопоказания.

- 10. Березы и березовый сок. Химический состав сока. Полезные свойства и противопоказания.
 - 11. Плодово-ягодные растения. Ресурсы промышленного значения.
- 12. Красника, шиповник. Характеристика. Химический состав Полезные свойства. Применение.
- 13. Голубика, брусника. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 14. Клюква, калина. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 15. Черника, жимолость. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 16. Актинидия. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 17. Виноград Амурский. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 18. Можжевельник. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 19. Лимонник китайский. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
 - 20. Лекарственные растения. Общие сведения.
- 21. Семейство аралиевых. Свободноягодник колючий. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 22. Семейство аралиевых. Аралия. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 23. Семейство аралиевых. Женьшень. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 24. Семейство аралиевых. Заманиха. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 25. Семейство аралиевых. Калопанакс и акантопанакс. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.

- 26. Бархат амурский. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 27. Адонис амурский. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 28. Овощные растения. Черемша, лук душистый. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 29. Овощные растения. Папоротник Орляк. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.
- 30. Гидробионты. Водоросли. Промысловые виды. Характеристика. Химический состав. Полезные свойства. Применение.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно
- 85-76 баллов работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы
- 60-50 баллов если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.