

**Фонд оценочных средств
по дисциплине «Научные подходы создания функциональных
биоматериалов»**

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

РЕФЕРАТ

Общие требования к оформлению

Текст работы печатается на одной стороне листа белой бумаги одного сорта формата А4 через 1,5 интервала и размером шрифта 14.

Цвет шрифта – черный. Тип шрифта – Times New Roman.

Страницы должны иметь следующие поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 10 – 12,5 мм.

Текст выравнивается по ширине страницы.

Критерии оценивания реферата:

20 баллов:

содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике;

реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата;

реферат имеет чёткую композицию и структуру;

в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала;

корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата;

отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте;

реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата.

15 - 19 баллов:

содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике;

реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении;

реферат имеет чёткую композицию и структуру;

в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении;

корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата;

отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата.

раскрыты все вопросы плана, но есть небольшие замечания по последовательности, логичности изложения либо объему представленного материала, замечания исправлены студентом через некоторое время (2 попытка сдачи работы)

5-14 баллов:

содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике;

в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении;

в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала;

в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении;

некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата;

есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте;

в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

замечания исправлены студентом не в полном объеме либо несвоевременно.

1-4 балла:

раскрыты не все вопросы плана, есть замечания по последовательности, логичности изложения, объему представленного материала, замечания студентом не исправлены

0 баллов:

задание не выполнено

Темы рефератов

1. Характеристика белков. Их структурные и термодинамические особенности, функциональные свойства.
2. Характеристика полисахаридов. Их структурные и термодинамические особенности, функциональные свойства.
3. Характеристика нуклеиновых кислот. Их структурные и термодинамические особенности, функциональные свойства.
4. Характеристика липидов. Их структурные и термодинамические особенности, функциональные свойства.

Пример:

Тема реферата: «Характеристика белков. Их структурные и термодинамические особенности, функциональные свойства».

Содержание реферата:

Введение

1. Классификация белков и белковых структур по различным признакам.
2. Особенности цепной структуры белка, сочетание статического и механического поведения элементов белка.
3. Характеристика термодинамической гибкости полимерной цепи
4. Особенности организации вторичной и третичной структуры белков.
5. Методы исследования внутримолекулярной динамики белков
6. Оценка функциональных свойств белков

Заключение

Список литературы

Пример оформления списка литературы

Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 544 с.

Савицкая, Т. А. Биоразлагаемые композиты на основе природных полисахаридов: учебное пособие / Т. А. Савицкая. – Минск: БГУ, 2018. – 207 с.

Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья и продуктов: учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. – 183 с.

Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 720 с.