

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 23.10.2023 12:03:59
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbbae0e9103051227e01add07cbee4149f2098d7a

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

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
 М.В. Заболотных
«19» июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
 С.В. Чернигова
«19» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.ДВ.01.01 Основы сенсорного анализа

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и
продуктов животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра –

ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных

Разработчик (и) РП:
канд. биол. наук



Ю.А. Подольникова

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. ветеринар. наук, доцент



И.В. Якушкин

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2019

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, (квалификация (степень) «Бакалавр»), утвержденный приказом Министерства образования и науки от 19 сентября 2017 г. № 939;

- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность(профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения».

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.

- относится к дисциплинам по выбору;

- является 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.

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: производственному, технологическому, организационно-управленческому, 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: является подготовка специалиста, способного к осуществлению профессиональной деятельности, направленной на производство качественных пищевых товаров через освоение методологии и основных приемов научно обоснованного сенсорного анализа, учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

2.2 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
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-4	Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и	ИД-1 _{ОПК-4} Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.	основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.
		ИД-2 _{ОПК-4}	современные	обосновать и	навыками

	профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	технологии области сенсорного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области сенсорного анализа.	обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.
--	---	---	--	--	--

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания 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				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии и с использованием приборно-инструментальной базы и использов	ИД-1 _{ОПК-4}	Полнота знаний	основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	не знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	поверхностно знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	хорошо знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	отлично знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины,
		Наличие умений	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	Не умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при	удовлетворительно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и	хорошо умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	превосходно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	

ать основные естествен ные, биологиче ские и професси ональные понятия, а также методы при решении общепроф ессиональ ных задач			общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	методы при решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	общепрофессиона льных задач в области сенсорного анализа.	общепрофессиона льных задач в области сенсорного анализа.	терминологиче ский словарь, эссе, презентация\ стендовый доклад, отчет о лабораторных работах, собеседование
		Наличие навыков (владение опытом)	основными профессиональн ыми понятиями и методами при решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	не владеет основными профессиональн ыми понятиями и методами при решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	Владеет минимальным уровнем освоения основных профессиональн ых понятий и методов при решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	Владеет достаточным уровнем освоения основных профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиона льных задач в области сенсорного анализа.	Отлично владеет основными профессиональным и понятиями и методами при решении общепрофессиона льных задач в области сенсорного анализа.	
	ИД-2 _{ОПК-4}	Полнота знаний	современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальн ой базы.	не знает современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальн ой базы.	поверхностно знает современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальной базы.	хорошо знает современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальной базы.	отлично знает современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальной базы.	
		Наличие умений	обосновать и реализовывать в профессионально й деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальн ой базы области сенсорного анализа.	Не умеет обосновать и реализовывать в профессиональн ой деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальн ой базы области сенсорного анализа.	удовлетворительн о умеет обосновать и реализовывать в профессионально й деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальной базы области сенсорного	хорошо умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальной базы области сенсорного анализа.	превосходно умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальной базы области сенсорного анализа.	

					анализа.			
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	владеет минимальным уровнем навыков в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	владеет достаточным уровнем навыков в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	отлично владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	

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

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Код и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Высшая математика	знать теоретические основы методов математического анализа и моделирования, уметь использовать их для решения поставленных задач	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности Ветеринарно-санитарная экспертиза	Философия
Основы надлежащей производственной практики	знать основы производственной практики, понимать место сенсорного анализа в системе производства качественных и безопасных продуктов животного происхождения	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Биологическая химия
* - 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 экзамена 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 4 семестре (-ах) 2 курса.

Продолжительность семестра (-ов) 16 1\6 недель.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	4 сем.	№ сем.	№ курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего	90			
- лекции	36			
- практические занятия (включая семинары)	-			
- лабораторные работы	54			
2. Внеаудиторная академическая работа	90			
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	30			
Выполнение и сдача индивидуального или группового задания в виде стендового доклада или электронной презентации	18			
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	12			
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	4			
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	50			
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):	6			
3. Получение дифференцированного зачёта по итогам освоения дисциплины	+			
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	180		
	Зачетные единицы	5		

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

4.1. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе									
Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Тема раздела.	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
	Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
		всего	лекции	занятия		всего			Фиксированны е виды
				практические (всех форм)	лабора- торные				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения									

1	Тема Общие сведения о науке органолептике, дегустации и сенсорном анализе.	20	12	8	-	4	8	7	Отчет о лабораторных работах	ОПК-4
2	Тема Психофизиологические основы сенсорного анализа	28	14	6	-	8	14	5	Отчет о лабораторных работах	
3	Тема Организация современного сенсорного анализа	54	28	8	-	20	26	5	Отчет о лабораторных работах	
4	Тема Экспертная методология в сенсорном анализе	46	24	8	-	16	22	5	Отчет о лабораторных работах	
5	Тема Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа	18	8	4	-	4	10	5	Отчет о лабораторных работах	
6	Тема 6. Потребительская сенсорная оценка, как метод продвижения продовольственных товаров.	14	4	2	-	2	10	3	Эссе	
Итого по учебной дисциплине		180	90	36	—	54	90	30		

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1, 2	Тема: Общие сведения о науке органолептике.	4	-	лекция – беседа
		Цель и задачи изучения курса «Основы сенсорного анализа», взаимосвязь с другими дисциплинами.			
		Органолептика, как наука, цели и задачи науки.			
		Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики			
		Понятийный аппарат			
		Роль органолептического анализа в экспертизе качества продовольственных товаров			
1	3, 4	Тема: Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров.	4	-	
		Классификация качественных признаков продовольственных товаров.			
		Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.			
		Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.			
2	5,6	Тема: Психофизиологические основы сенсорного анализа	6	-	Лекция - беседа
		Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания.			
		Современные представления и классификации вкусов и запахов.			
		Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности.			
		Визуальный метод в сенсорном анализе			
		Осязательный метод в сенсорном анализе			
		Обонятельный метод в сенсорном анализе			
		Вкусовой метод в сенсорном анализе			
		Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.			
3	8, 9	Тема: Методы сенсорного анализа.	4	-	
		Систематизация методов сенсорного анализа.			
		Характеристика потребительских и аналитических методов сенсорного анализа.			
		Системы оценки достоверности результатов сенсорного анализа.			
		Балловый и профильный методы в сенсорной оценке			

		качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.			
3	10, 11	Тема: Система организации и проведения сенсорного анализа	4	-	лекция – беседа
		Требования к помещению и оснащению для проведения сенсорного анализа.			
		Источники ошибок в сенсорном анализе с позиций условий работы эксперта.			
		Развитие функций дегустационных комиссий и сенсорных экспертиз в системе контроля качества продовольственных товаров и с позиций воспитания вкусов потребителей.			
4	12, 13	Тема: Требования к экспертам-дегустаторам.	4	-	-
		Российские и международные методики отбора экспертов-дегустаторов.			
		Понятие о сенсорном минимуме			
		Понятие о некомпенсируемых свойствах эксперта-дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора			
	14, 15	Тема: Экспертная методология в сенсорном анализе.	4	-	лекция – беседа
		Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе			
		Экспертные методы в профильном анализе			
		Система разработки балловых шкал в сенсорном анализе			
5	16, 17	Тема: Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества	4	-	
		Понятие об описательных и квалиметрических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов			
		Характеристика взаимосвязи органолептических признаков продовольственных товаров с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами			
		Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями			
		Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в органолептической оценке продукта			
6	18	Тема: Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	2	-	
Общая трудоёмкость лекционного курса			36	х	х
Всего лекций по учебной дисциплине:		36 час	Из них в интерактивной форме:		18 час
- очная форма обучения		36	- очная форма обучения		18
- Заочная форма обучения			- Заочная форма обучения		
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

Не предусмотрено РУП

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)		очная форма	заочная форма	Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	Используемые интерактивные формы
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	1,2	1	Введение в науку органолептику. Оценка обеспеченности условий, необходимых для проведения сенсорного и дегустационного анализа.	4	не предусмотрено ОП	-	-	
2	3,4	2	Оценка систем тестирования зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности экспертов	4		-	-	
	5,6	3	Оценка системы тестирования воспроизводимости результатов сенсорных испытаний качества продуктов	4		-	-	
3	7,8	4	Сенсорная оценка продукта с использованием традиционной балловой шкалы	4		-	-	
	9,10	5	Сенсорная оценка продукта методом генодической шкалы	4		-	-	РС, РМГ
	11,12	6	Сенсорная оценка продукта с применением метода профильного анализа	4		-	-	
	13,14	7	Система обработки результатов сенсорной оценки продовольственного товара	4		-	-	
	15,16	8	Разработка регламента работы экспертной комиссии при сенсорной оценке качества пищевого продукта	4		-	-	РМГ
4	17,18	9	Построение балловой шкалы сенсорной оценки мясного продукта	4		-	-	ГД
	19,20	10	Построение балловой шкалы сенсорной оценки молочного продукта	4		-	-	ГД
	21,22	11	Разработка профилограмм сенсорных признаков продовольственных товаров	4		-	-	РС, ГД
	23,24	12	Программы тренировок экспертов-дегустаторов	4		-	-	
5	25,26	13	Определение корреляции между сенсорными и инструментальными методами и показателями качества	4		-	-	
6	14	14	Оценка значимости сенсорного анализа в системе контроля качества продовольственных товаров.	2		-	-	
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	54		х		
* Условные обозначения: РМГ – работа в малых группах								
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6 - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1 и 2								

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

5.1.1.1 Место КП (КР) в структуре учебной дисциплины

Не предусмотрено РУП

5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации\стендовый доклад

5.1.2.1 Место электронной презентации\стендовый доклад в структуре дисциплины

Стендовый доклад (электронная презентация) выполняется студентом индивидуально по одному из разделов дисциплины. Перечень примерных тем для подготовки докладов (презентаций) приводится ниже. Тема выбирается студентом и обязательно согласовывается с преподавателем. В случае подготовки учебно-методической разработки по дисциплине в виде стационарного стенда или электронной презентации по согласованию с преподавателем индивидуальная форма работы над заданием может быть заменена на групповую форму работы с обязательной оценкой долевого участия каждого студента методом анкетирования.

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации\стендовый доклад		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации\стендовый доклад
№	Наименование	
3	Организация современного сенсорного анализа	ОПК 4
4	Экспертная методология в сенсорном анализе	
5	Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа	

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации\стендовый доклад

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2. Факторы, влияющие на впечатлительность сенсорных ощущений.
3. Методы тестирования органов зрения эксперта-дегустатора.
4. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
5. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
6. Методы тестирования органов обоняния эксперта-дегустатора.
7. Унифицированная балловая система в сенсорном анализе.
8. Требования к помещению и оснащению лабораторий сенсорного анализа.
9. Методы потребительской оценки в сенсорном анализе.
10. Аналитические методы в сенсорном анализе.
11. Разработка научно-обоснованных балловых шкал.
12. Порядок подачи на сенсорную оценку мясных продуктов.
13. Порядок подачи на сенсорную оценку молочных продуктов.
14. Принципы подачи образцов при проведении сенсорного анализа.
15. Методология проведения потребительской сенсорной оценки пищевого продукта.
16. Оценка воспроизводимости результатов сенсорного анализа.
17. Общие правила отбора экспертов-дегустаторов.
18. Пигментные вещества пищевых продуктов.
19. Флеворобразующие вещества пищевых продуктов
20. Пищевые добавки, изменяющие консистенцию пищевых продуктов.
21. Пищевые ароматизаторы и вкусовые добавки.
22. Правила формирования экспертных комиссий для сенсорной оценки качества продукта.
23. Алгоритм действия экспертов в профильном анализе продуктов.
24. Правила проведения сенсорной оценки мясных продуктов.
25. Правила проведения сенсорной оценки рыбных продуктов.
26. Правила проведения сенсорной оценки молочных продуктов.
27. Традиционные балловые шкалы в системе сенсорной оценки продуктов.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации\стендовый доклад

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения **электронной презентации\стендовый доклад** – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения **электронной презентации\стендовый доклад** учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

5.1.3.1 Место терминологического словаря

Терминологический словарь является индивидуальной формой внеаудиторной работы обучающегося, составляется им самостоятельно, по теме, выбранной для подготовки электронной презентации (стендового доклада), должен включать в себя не менее 30 определений. Терминологический словарь оформляется в печатном виде, распечатывается и сдается обучающимся вместе с распечатанным докладом по теме электронной презентации\стендового доклада

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением доклада (презентации)		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения доклада (презентации)
№	Наименование	
3	Организация современного сенсорного анализа	ОПК 4
4	Экспертная методология в сенсорном анализе	
5	Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа	

5.1.3.2 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения терминологического словаря

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения **терминологического словаря** – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения **терминологического словаря** учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «**зачтено**» выставляется, если предоставлено не менее 30 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источник информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.

-оценка «**не зачтено**» выставляется, если предоставлено менее 28 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

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 Не предусмотрено РУП

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			
6	Предпочтительность и приемлемость в системе потребительской дегустации продовольственных товаров	4	Эссе
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки содержания эссе

- соответствие содержания эссе его теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа и резюмирования материала;

Критерии оценки оформления эссе

- соблюдение требований к общему оформлению письменной работы;
- соблюдение требований к структуре и объему эссе;

Критерии оценки качества процесса подготовки эссе

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения эссе;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи эссе

Шкала оценивания

- оценка «отлично» присваивается за раскрытие темы, высокое качество анализа и способность к обобщению материала, качественное оформление эссе;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии в целом оформления и содержания эссе выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков; при существенном отклонении от сроков сдачи эссе;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, существенные (предельно допустимые) отклонения в оформлении эссе;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое раскрытие темы или несоответствие содержания эссе теме, несоблюдение требований по оформлению письменной работы.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Лабораторные занятия	Подготовка по темам лабораторных занятий	План проведения занятия	1.ответить на вопросы 2.составить краткий конспект 3.выполнить задание в рабочей тетради	50

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, ознакомился с формой отчетности о лабораторном занятии.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, не ознакомился с литературой по теме занятия, не ознакомился с формой отчетности о лабораторном занятии.

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 ключевых вопросов биологии	2
опрос	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-6	2
тестирование	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-6	2

**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 -	дифференцированный зачет
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 технические 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 дисциплины Б1.В. ДВ.01.01 Основы сенсорного анализа
в составе ОПОП 36.03.01 ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>ветеринарно-санитарной экспертизы программ животно- водства и их значение сельскохозяйственного производства</u>	
протокол № <u>8</u> от <u>11.05.2019</u> Зав. кафедрой,	 Подпись М.Р. Заболотный (ФИО)
б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза: протокол № <u>2</u> от <u>08.05.2019</u> Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01, канд. ветеринар. наук, доц.	
 Подпись И.В. Якушкин (ФИО)	
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОП: Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория», канд. ветеринар. наук	
 Подпись И.Н. Каликин (ФИО)	
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.01.01 Основы сенсорного анализа	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.Н. Ким и др.- СПб.: Лань, 2014. - 512 с.	http://e.lanbook.com
Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с.	http://e.lanbook.com
Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с.	http://e.lanbook.com
Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров[Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.	http://znanium.com
Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Лань, 2012. - 240 с.	http://e.lanbook.com
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. В. Г. Урбан ; ред. Е. С. Воронин. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с .	http://e.lanbook.com
Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 455 с.	http://www.studentlibrary.ru
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-I (с изм. и доп.).	Консультант Плюс
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ
Мясная индустрия : науч.-техн. журн. - М. : [б. и.], 1923 -	НСХБ
Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 -	НСХБ
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : [б. и.], 1932 -	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 ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		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

**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, ВАРС	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
«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
Учебная аудитория университета	комплект мультимедийного оборудования	Лекции, ВАРС
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.org	Самостоятельная работа студента

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

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная.
Учебные аудитории для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук
Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; рабочие места обучающихся, ПК с доступом в интернет, переносное мультимедийное оборудование

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: занятия лекционного и практического типа.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-визуализации, лекции-беседы. Занятия практического типа проводятся в виде: лабораторных работ.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ:

- выполнение и сдача индивидуального/группового задания в виде стендового доклада или электронной презентации;
- выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине
- самостоятельное изучение тем/вопросов программы;
- самоподготовка к аудиторным занятиям;
- самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины.

На самостоятельное изучение обучающимся выносятся темы:

- предпочтительность и приемлемость в системе сенсорной оценки продовольственных товаров;

По итогам изучения данных тем обучающийся готовит эссе.

На последнем занятии в 4 семестре проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися в виде опроса. Учитывая значимость дисциплины, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них.

– активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на лабораторных занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- глубокое осмысливание ряда понятий, явлений, законов, введенных в теоретическом курсе;
- раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- закрепление полученных знаний путем практического использования.

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

- воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- 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, что обучающиеся получили определенное знание о предмете при изучении других учебных дисциплин.

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 междисциплинарного 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 обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-беседа предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией, позволяет привлекать внимание обучающихся к наиболее важным вопросам темы, определять

содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей обучающихся. Участие слушателей в лекции-беседе можно привлечь, например, озадачивая обучающихся вопросами в начале лекции и по ее ходу, вопросы могут, быть информационного и проблемного характера, для выяснения мнений и уровня осведомленности обучающихся по рассматриваемой теме, степени их готовности к восприятию последующего материала.

Лекция визуализация – предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио- и видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит студента структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены лабораторные занятия, которые служат для практического применения изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Практические занятия дают обучающемуся возможность:

- научиться связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью;
- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать;
- самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает обучающимся все тему для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРО и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – эссе. Эссе выполняется обучающимся в тетради, после чего сдается на проверку преподавателю.

Критерии оценки содержания эссе

- соответствие содержания эссе его теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа и резюмирования материала;

Критерии оценки оформления эссе

- соблюдение требований к общему оформлению письменной работы;
- соблюдение требований к структуре и объему эссе;

Критерии оценки качества процесса подготовки эссе

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения эссе;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи эссе

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

самостоятельного изучения темы

- оценка «отлично» присваивается за раскрытие темы, высокое качество анализа и способность к обобщению материала, качественное оформление эссе;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии в целом оформления и содержания эссе выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков; при существенном отклонении от сроков сдачи эссе;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, существенные (предельно допустимые) отклонения в оформлении эссе;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое раскрытие темы или несоответствие содержания эссе теме, несоблюдение требований по оформлению письменной работы.

4.2. Самоподготовка обучающихся к практическим занятиям по дисциплине

Самоподготовка осуществляется по вопросам, предложенным преподавателем на предыдущем занятии.

4.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ И ПРОВЕРКА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ/СТЕНДОВОГО ДОКЛАДА

4.3.1 Место доклада (презентации) в структуре учебной дисциплины

Стендовый доклад (электронная презентация) выполняется студентом индивидуально по одному из разделов дисциплины. Перечень примерных тем для подготовки докладов (презентаций) приводится ниже. Тема выбирается студентом и обязательно согласовывается с преподавателем. В случае подготовки учебно-методической разработки по дисциплине в виде стационарного стенда или электронной презентации по согласованию с преподавателем индивидуальная форма работы над заданием может быть заменена на групповую форму работы с обязательной оценкой долевого участия каждого студента методом анкетирования.

4.3.2 Перечень примерных тем электронной презентации/ стендового доклада

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2. Факторы, влияющие на впечатлительность сенсорных ощущений.
3. Методы тестирования органов зрения эксперта-дегустатора.
4. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
5. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
6. Методы тестирования органов обоняния эксперта-дегустатора.
7. Унифицированная балловая система в сенсорном анализе.
8. Требования к помещению и оснащению лабораторий сенсорного анализа.
9. Методы потребительской оценки в сенсорном анализе.
10. Аналитические методы в сенсорном анализе.
11. Разработка научно-обоснованных балловых шкал.
12. Порядок подачи на сенсорную оценку мясных продуктов.
13. Порядок подачи на сенсорную оценку молочных продуктов.
14. Принципы подачи образцов при проведении сенсорного анализа.
15. Методология проведения потребительской сенсорной оценки пищевого продукта.
16. Оценка воспроизводимости результатов сенсорного анализа.
17. Общие правила отбора экспертов-дегустаторов.
18. Пигментные вещества пищевых продуктов.
19. Флеворобразующие вещества пищевых продуктов.
20. Пищевые добавки, изменяющие консистенцию пищевых продуктов.
21. Пищевые ароматизаторы и вкусовые добавки.
22. Правила формирования экспертных комиссий для сенсорной оценки качества продукта.
23. Алгоритм действия экспертов в профильном анализе продуктов.
24. Правила проведения сенсорной оценки мясных продуктов.
25. Правила проведения сенсорной оценки рыбных продуктов.
26. Правила проведения сенсорной оценки молочных продуктов.
27. Традиционные балловые шкалы в системе сенсорной оценки продуктов.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

4.4 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОГО СЛОВАРЯ

4.4.1 Место доклада (презентации) в структуре учебной дисциплины

Рекомендации по составлению терминологического словаря

Среди многочисленных возможностей работы с текстом одна из важных - составление словаря к прочитанному тексту с последующим использованием их в другом контексте, например в беседе как общего характера, так и в рамках какой-либо специальности. Ниже рассмотрены некоторые принципы отбора терминов в словарь, прежде всего о терминологии, связанной в данном случае с областью знания "Сенсорный анализ", принцип отбора которой является актуальным для других областей знания и деятельности. Основная цель отбора лексики в терминологический словарь состоит в том, чтобы создать прочную лексическую базу, которая должна обеспечить понимание максимального количества терминов при чтении литературы по какой-либо специальности.

К отбору лексики терминологического характера должны быть предъявлены следующие требования: 1. стилистическая ограниченность; 2. семантическая ценность; 3. частотность; 4. словообразовательная ценность; 5. образцовость. 1. Согласно принципу стилистической ограниченности в терминологический словарь должны быть включены прежде всего понятия, характерные для любого научного текста и употребляемые в данной

терминологической системе, 2. Согласно принципу семантической ценности в терминологический словарь должны отбираться главным образом термины, обозначающие основные родовые понятия, наиболее важные в данной области знаний

3. При отборе терминологической лексики принцип частотности является объективным показателем употребляемости термина и, следовательно, его важности для обозначения понятий в данной области знаний. Согласно этому принципу термины, обладающие высокой частотностью, подлежат первоочередному включению в терминологический словарь

4. Принцип словообразовательной ценности имеет большое особенно значение для отбора терминологической лексики, подавляющее большинство которой составляют сложные и производные термины. Нужно исходить из большой словообразовательной возможности терминов. В качестве терминологического элемента могут употребляться не только термины, но и общепотребительные слова. Согласно этому принципу, при отборе терминологической лексики необходимо выделить первичные основы, служащие центром словообразовательных гнезд, которые, обладая высокой частотностью, выражают, как правило, основные, наиболее важные понятия в данной области науки.

5. В словарь должны войти также термины, иллюстрирующие основные словообразовательные модели. Согласно отрицательному критерию, в словарь не должны включаться прозрачные в семантическом отношении производные и сложные термины, о значении которых можно самостоятельно догадаться на основе знания семантики составляющих их первичных основ. В словарь не должны включаться интернациональные термины, сходные по буквенному составу и звучанию и совпадающие по значению с соответствующими русскими терминами, несмотря на то, что они соответствуют всем принципам отбора. В словарь должны включаться лишь те заимствованные термины, которые при сходном написании и звучании имеют различные значения.

.Рекомендации по оформлению терминологического словаря

Оформляется в произвольной форме в виде текстового документа с размером шрифта не 14 пт.

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 30 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источником информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.

-оценка «не зачтено» выставляется, если предоставлено менее 28 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится на первом занятии с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы курса физики, изучаемого в курсе средней школы. Входной контроль проводится в виде собеседования.

Вопросы для входного контроля

- 1.Перечислите основные химические свойства продуктов
- 2.Что такое сенсорный анализ?
- 3Сколько чувств у человека?
- 4.Какие вы знаете вкусы?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ 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 «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам практических занятий

оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, ознакомился с формой отчетности о лабораторном занятии.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, не ознакомился с литературой по теме занятия, не ознакомился с формой отчетности о лабораторном занятии.

На последнем занятии в 4-ом семестре 2 курса по итогам изучения разделов дисциплины №1-6 проводится рубежный контроль в виде тестирования.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов выходного контроля**

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – дифференцированный зачет

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
 Факультет ветеринарной медицины

 ОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 по дисциплине**

Б1.В.ДВ.01.01 Основы сенсорного анализа

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
 животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных	
Разработчик, Канд. биол. наук		Ю.А. Подольникова
Омск 2019		

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 ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных 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 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
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-4	Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1 _{ОПК-4} Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.	основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.
		ИД-2 _{ОПК-4} Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области сенсорного анализа.	навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.

**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				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Собеседование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Выполнение и защита индивидуального задания в виде электронной презентации или стендового доклада	2.1	Контроль на соответствие содержательной части презентации (доклада) заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы, контроль за соответствием оформлению требованиям	Обсуждение в группе	Защита в рамках занятия		
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	2.2			Собеседование		
- Самостоятельное изучение тем	2.3	Контроль на соответствие содержательной части эссе заявленной теме		Защита эссе		
Текущий контроль:	3					
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.2		Обсуждение в группе	Оценивание заполнения отчетных бланков о проделанной работе		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения раздела 1	4.1			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 2	4.2			отчеты о выполнении лабораторных		

				работ		
- по итогам изучения раздела 3	4.3			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 4	4.4			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 5	4.5			отчеты о выполнении лабораторных работ		
-по итогам изучения раздела 6	4.6			отчеты о выполнении лабораторных работ		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Итоговое тестирование		
* 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	Примерные тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень примерных тем электронных презентаций с предоставлением доклада
	Процедура выбора темы обучающимся.
	Шкала и оценивание электронных презентаций с предоставленным докладом
	Методические указания по составлению терминологического словаря.

	Шкала и критерии оценки терминологического словаря
	Название и форма контроля по теме, выносимой на самостоятельное изучение.
	Общий алгоритм самостоятельно изученной темы
	Шкала и критерии оценки эссе
3. Средства для текущего контроля	Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины
	Шкала и критерии оценки лабораторных занятий
4. Средства для рубежного контроля	Перечень тем для составления отчета о лабораторных работах
	Критерии оценки отчетов о лабораторных работах
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые 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				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии и с использованием приборно-инструментальной базы и использовать	ИД-1 _{ОПК-4}	Полнота знаний	основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	не знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	поверхностно знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	хорошо знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	отлично знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области сенсорного анализа.	Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины,
		Наличие умений	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	Не умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при	удовлетворительно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и	хорошо умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	превосходно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	

ать основные естествен ные, биологиче ские и професси ональные понятия, а также методы при решении общепроф ессиональ ных задач			общепрофессион альных задач в области сенсорного анализа.	решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	методы при решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	общепрофессионал ьных задач в области сенсорного анализа.	общепрофессионал ьных задач в области сенсорного анализа.	терминологиче ский словарь, эссе, презентация\ стендовый доклад, отчет о лабораторных работах, собеседование
		Наличие навыков (владение опытом)	основными профессиональн ыми понятиями и методами при решении общепрофессион альных задач в области сенсорного анализа.	не владеет основными профессиональн ыми понятиями и методами при решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	Владеет минимальным уровнем освоения основных профессиональн ых понятий и методов при решении общепрофессио нальных задач в области сенсорного анализа.	Владеет достаточным уровнем освоения основных профессиональных понятий и методов при решении общепрофессионал ьных задач в области сенсорного анализа.	Отлично владеет основными профессиональным и понятиями и методами при решении общепрофессионал ьных задач в области сенсорного анализа.	
	ИД-2опк-4	Полнота знаний	современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальн ой базы.	не знает современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальн ой базы.	поверхностно знает современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальной базы.	хорошо знает современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальной базы.	отлично знает современные технологии области сенсорного анализа с использованием приборно- инструментальной базы.	
		Наличие умений	обосновать и реализовывать в профессиональн ой деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальн ой базы области сенсорного анализа.	Не умеет обосновать и реализовывать в профессиональн ой деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальн ой базы области сенсорного	удовлетворительн о умеет обосновать и реализовывать в профессиональн ой деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальной базы области	хорошо умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальной базы области сенсорного	превосходно умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментальной базы области сенсорного	

				анализа.	сенсорного анализа.	анализа.	анализа.	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками обоснования и реализации в профессионально й деятельности современных технологий с использованием приборно- инструментально й базы.	не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональн ой деятельности современных технологий с использованием приборно- инструментальн ой базы.	владеет минимальным уровнем навыков в профессионально й деятельности современных технологий с использованием приборно- инструментальной базы.	владеет достаточным уровнем навыков в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно- инструментальной базы.	отлично владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно- инструментальной базы.	

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

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ электронных презентаций с предоставлением доклада

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2. Факторы, влияющие на впечатлительность сенсорных ощущений.
3. Методы тестирования органов зрения эксперта-дегустатора.
4. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
5. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
6. Методы тестирования органов обоняния эксперта-дегустатора.
7. Унифицированная балловая система в сенсорном анализе.
8. Требования к помещению и оснащению лабораторий сенсорного анализа.
9. Методы потребительской оценки в сенсорном анализе.
10. Аналитические методы в сенсорном анализе.
11. Разработка научно-обоснованных балловых шкал.
12. Порядок подачи на сенсорную оценку мясных продуктов.
13. Порядок подачи на сенсорную оценку молочных продуктов.
14. Принципы подачи образцов при проведении сенсорного анализа.
15. Методология проведения потребительской сенсорной оценки пищевого продукта.
16. Оценка воспроизводимости результатов сенсорного анализа.
17. Общие правила отбора экспертов-дегустаторов.
18. Пигментные вещества пищевых продуктов.
19. Флеворобразующие вещества пищевых продуктов
20. Пищевые добавки, изменяющие консистенцию пищевых продуктов.
21. Пищевые ароматизаторы и вкусовые добавки.
22. Правила формирования экспертных комиссий для сенсорной оценки качества продукта.
23. Алгоритм действия экспертов в профильном анализе продуктов.
24. Правила проведения сенсорной оценки мясных продуктов.
25. Правила проведения сенсорной оценки рыбных продуктов.
26. Правила проведения сенсорной оценки молочных продуктов.
27. Традиционные балловые шкалы в системе сенсорной оценки продуктов

Процедура выбора темы обучающимся

Темы выбираются обучающимся и обязательно согласуются с преподавателем, темы могут быть изменены по инициативе обучающегося при обязательном согласовании с преподавателем, или по инициативе преподавателя.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ оценивания электронных презентаций с предоставленным докладом

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;
- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

3.1.2 Методические указания по составлению терминологического словаря

Рекомендации по составлению терминологического словаря

Среди многочисленных возможностей работы с текстом одна из важных - составление словаря к прочитанному тексту с последующим использованием их в другом контексте, например в беседе как общего характера, так и в рамках какой-либо специальности.. Ниже рассмотрены некоторые принципы отбора терминов в словарь, прежде всего о терминологии, связанной в данном случае с областью знания "Сенсорный анализ", принцип отбора которой является актуальным для других областей знания и деятельности. Основная цель отбора лексики в

терминологический словарь состоит в том, чтобы создать прочную лексическую базу, которая должна обеспечить понимание максимального количества терминов при чтении литературы по какой-либо специальности.

К отбору лексики терминологического характера должны быть предъявлены следующие требования: 1. стилистическая ограниченность; 2. семантическая ценность; 3. частотность; 4. словообразовательная ценность; 5. образцовость. 1. Согласно принципу стилистической ограниченности в терминологический словарь должны быть включены прежде всего понятия, характерные для любого научного текста и употребляемые в данной терминологической системе, 2. Согласно принципу семантической ценности в терминологический словарь должны отбираться главным образом термины, обозначающие основные родовые понятия, наиболее важные в данной области знаний

3. При отборе терминологической лексики принцип частотности является объективным показателем употребляемости термина и, следовательно, его важности для обозначения понятий в данной области знаний. Согласно этому принципу термины, обладающие высокой частотностью, подлежат первоочередному включению в терминологический словарь

4. Принцип словообразовательной ценности имеет большое особенно значение для отбора терминологической лексики, подавляющее большинство которой составляют сложные и производные термины. Нужно исходить из большой словообразовательной возможности терминов. В качестве терминологического элемента могут употребляться не только термины, но и общепотребительные слова. Согласно этому принципу, при отборе терминологической лексики необходимо выделить первичные основы, служащие центром словообразовательных гнезд, которые, обладая высокой частотностью, выражают, как правило, основные, наиболее важные понятия в данной области науки.

5. В словарь должны войти также термины, иллюстрирующие основные словообразовательные модели. Согласно отрицательному критерию, в словарь не должны включаться прозрачные в семантическом отношении производные и сложные термины, о значении которых можно самостоятельно догадаться на основе знания семантики составляющих их первичных основ. В словарь не должны включаться интернациональные термины, сходные по буквенному составу и звучанию и совпадающие по значению с соответствующими русскими терминами, несмотря на то, что они соответствуют всем принципам отбора. В словарь должны включаться лишь те заимствованные термины, которые при сходном написании и звучании имеют различные значения.

Рекомендации по оформлению терминологического словаря

Оформляется в произвольной форме в виде текстового документа с размером шрифта не 14 пт.

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 30 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источником информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.

- оценка «не зачтено» выставляется, если предоставлено менее 28 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

3.1.2.1 Вопросы для входного контроля

1. Перечислите основные химические свойства продуктов
2. Что такое сенсорный анализ?
3. Сколько чувств у человека?
4. Какие вы знаете вкусы?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ 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 «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

Название и форма контроля по теме, выносимой на самостоятельное изучение.

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			
6	Предпочтительность и приемлемость в системе потребительской дегустации продовольственных товаров	4	Эссе
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

3.1.3.1 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 эссе.
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями.
3) Провести самоконтроль на соответствие содержания эссе обозначенной теме.
4) Сдать эссе преподавателю на проверку в установленные сроки
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии в установленное для внеаудиторной работы время.

Эссе выполняется обучающимся в тетради, после чего сдается на проверку преподавателю.

3.1.3.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЭССЕ

Критерии оценки содержания эссе

- соответствие содержания эссе его теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа и резюмирования материала;

Критерии оценки оформления эссе

- соблюдение требований к общему оформлению письменной работы;
- соблюдение требований к структуре и объему эссе;

Критерии оценки качества процесса подготовки эссе

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения эссе;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи эссе

Шкала оценивания

- оценка «отлично» присваивается за раскрытие темы, высокое качество анализа и способность к обобщению материала, качественное оформление эссе;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии в целом оформления и содержания эссе выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков; при существенном отклонении от сроков сдачи эссе;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, существенные (предельно допустимые) отклонения в оформлении эссе;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое раскрытие темы или несоответствие содержания эссе теме, несоблюдение требований по оформлению письменной работы.

3.2 Средства для текущего контроля

3.2.1 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для проведения лабораторных работ

1. Введение в науку органолептику. Оценка обеспеченности условий, необходимых для проведения сенсорного и дегустационного анализа.
2. Оценка систем тестирования зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности экспертов
3. Оценка системы тестирования воспроизводимости результатов сенсорных испытаний качества продуктов
4. Сенсорная оценка продукта с использованием традиционной балловой шкалы
5. Сенсорная оценка продукта методом генодической шкалы
6. Сенсорная оценка продукта с применением метода профильного анализа
7. Система обработки результатов сенсорной оценки продовольственного товара
8. Разработка регламента работы экспертной комиссии при сенсорной оценке качества пищевого продукта
9. Построение балловой шкалы сенсорной оценки мясного продукта
10. Построение балловой шкалы сенсорной оценки молочного продукта
11. Разработка профилограмм сенсорных признаков продовольственных товаров
12. Программы тренировок экспертов-дегустаторов
13. Определение корреляции между сенсорными и инструментальными методами и показателями качества
14. Оценка значимости сенсорного анализа в системе контроля качества продовольственных товаров.

3.2.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ НА ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЯХ

Оценку «зачтено» выставляют обучающемуся, активно работавшему в процессе проведения лабораторной работы. При этом обучающийся хорошо, грамотно и четко справлялся с поставленными задачами, правильно обосновывал принятые решения.

Оценку «не зачтено» выставляется обучающемуся, не проработавшему тему, выносимую на лабораторное занятие, принимавшим формальное участие в процессе проведения лабораторной работы.

3.3 Средства для рубежного контроля

3.3.1 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для составления отчета о лабораторных работах

1. Введение в науку органолептику. Оценка обеспеченности условий, необходимых для проведения сенсорного и дегустационного анализа.
2. Оценка систем тестирования зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности экспертов
3. Оценка системы тестирования воспроизводимости результатов сенсорных испытаний качества продуктов
4. Сенсорная оценка продукта с использованием традиционной балловой шкалы
5. Сенсорная оценка продукта методом генодической шкалы
6. Сенсорная оценка продукта с применением метода профильного анализа
7. Система обработки результатов сенсорной оценки продовольственного товара
8. Разработка регламента работы экспертной комиссии при сенсорной оценке качества пищевого продукта
9. Построение балловой шкалы сенсорной оценки мясного продукта
10. Построение балловой шкалы сенсорной оценки молочного продукта
11. Разработка профилограмм сенсорных признаков продовольственных товаров
12. Программы тренировок экспертов-дегустаторов
13. Определение корреляции между сенсорными и инструментальными методами и показателями качества
14. Оценка значимости сенсорного анализа в системе контроля качества продовольственных товаров.

3.3.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ отчетов о лабораторных работах

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно оформил отчетный материал на бланке, учитываются своевременность сдачи, аккуратность и полнота заполнения, грамотность заполнения, наличие или отсутствие иных замечаний.
- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал, не задействовал бланк отчета, при проверке возникают существенные замечания к содержательной части отчета.

3.4 Средства для итого контроля

3.4.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итого контроля

Тестовые вопросы к итоговому коллоквиуму по дисциплине Основы дегустации

1. Какие ароматы могут присутствовать при оценке запаха молочного шоколада

Множественный выбор

- a) какао
- b) пряный
- c) молочный
- d) ванильный
- e) острый

2. Какие термины могут характеризовать вкус шоколада

Множественный выбор

- a) сладкий
- b) сливочный
- c) острый
- d) терпкий
- e) пряный

3. Какие ингредиенты обуславливают кислый вкус томатного соуса?

Множественный выбор

- a) корица
- b) томаты
- c) кислота
- d) гвоздика
- e) соль

4. Какие ингредиенты обуславливают сладкий вкус томатного соуса?

Множественный выбор

- a) корица
- b) томаты
- c) сахар
- d) гвоздика

5. Установите соответствие между баллами и их характеристикой при дегустационной оценке продукта

a) 2 балла	1. Сильный
b) 3 балла	2. Четко выраженный
c) 4 балла	3. Очень сильный
d) 5 баллов	4. Умеренно интенсивный

6. Перечислите задачи дегустационной комиссии

Множественный выбор

- a) периодический контроль качества пищевых продуктов
- b) оценка качества новых видов пищевых продуктов
- c) защита прав потребителей
- d) решение спорных вопросов между потребителем, продавцом и третьей стороной
- e) установление стоимости пищевых продуктов

7. Дегустационные комиссии бывают

Множественный выбор

- a) экспертная

- b) конкурсная
- c) коммерческая
- d) учебная
- e) консультационная

8. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов молочных продуктов

Упорядоченный список

- a) сыры
- b) молоко
- c) мороженое
- d) масло

9. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов плодоовощной продукции

Упорядоченный список

- a) соусы
- b) свежие овощи и фрукты
- c) овощные соки
- d) плодовоягодные соки

10. Назовите оптимальное время для проведения дегустации

Одиночный выбор

- a) 10-11 часов
- b) 7-8 часов
- c) 14-16 часов
- d) 18-20 часов

11. Изменения положительной оценки пищевой пробы в зависимости от состояния организма оценщика называется -

Открытый вопрос

12. В каком документе фиксирует свое мнение эксперт-дегустатор

Одиночный выбор

- a) Протокол испытаний по критериям безопасности
- b) Дегустационный лист
- c) Удостоверение о качестве
- d) Отчет о вкусовых качествах продукта

13. Расположите в правильной последовательности стадии оценки органолептических свойств продукта

Упорядоченный список

- a) восприятие
- b) осознание
- c) собственно оценка
- d) фиксирование
- e) запоминание
- f) воспроизведение

14. Эффект навязанного суждения, приспособленчество, пассивное принятие господствующих мнений – это

Открытый

15. Свойства, полезные в деятельности дегустатора

Множественный выбор

- a) Объем вкусового словаря
- b) Сила конформных реакций
- c) Сенсорный минимум
- d) Различительные пороги чувствительности

3.4.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы итогового контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

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»	
Основные характеристики	
промежуточной аттестации студентов 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 -	дифференцированный зачет
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 ВАРС, 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 полнокompлектное 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:	

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Понятие о сенсорике. Цели и задачи сенсорного анализа.
2. Сенсорная характеристика продовольственных товаров.
3. Классификация органолептических показателей качества продуктов.
4. Роль товароведа как эксперта продовольственных товаров.
5. Ощущения и их виды.
6. Качественные органолептические характеристики.
7. Индивидуальные особенности чувствительности.
8. Механизм восприятия зрительных ощущений.
9. Виды цветов, их классификация.
10. Факторы, влияющие на восприятие цвета.
11. Обонятельная сенсорная система.
12. Виды и интенсивность запахов.
13. Механизм восприятия вкусовых ощущений.
14. Виды вкусов и соответствующих вкусовых стимулов.
15. Осязательные ощущения, их роль в сенсорном анализе продовольственных товаров.
16. Качество, интенсивность и длительность ощущений.
17. Понятие порога чувствительности.
18. Индивидуальная чувствительность и тренинг ощущений.
19. Классификация методов сенсорного анализа.
20. Качественные методы сенсорного анализа.
21. Методы потребительской оценки.
22. Количественные методы.
23. Описательные методы.
24. Виды балловых шкал. Статистическая обработка результатов.
25. Типы и виды дегустаций.
26. Профессиональная терминология дегустаторов.
27. Факторы, влияющие на результат дегустационного анализа.
28. Требования к помещению, посуде, месту и времени проведения дегустаций.
29. Порядок разработки балловых шкал.
30. Характеристика профильного метода сенсорного анализа

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Результаты определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

Оценку *«хорошо»* заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку *«удовлетворительно»* получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка *«неудовлетворительно»* говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ. 01.01 Основы сенсорного анализа
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрен и одобрен:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного
и высшего сельскохозяйственного образования

протокол № 8 от 21.05.2019
Зав. кафедрой,


Подпись (ФИО) И.О. Заболотников

б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза;
протокол № 28 от 05.05.2019
Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01,
канд. ветеринар. наук, доц.


Подпись (ФИО) И.В. Якушкин

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОП:
Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория»,
канд. ветеринар. наук


Подпись  (ФИО) И.Н. Каликин

3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ. 01.01 Основы сенсорного анализа
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1	Обновление на 2020/21 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
		Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Ю.А. Подольникова/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол №9 от «28» 06. 2020 г.

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных  /М.В. Заболотных/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, протокол № 10 от «23» 06.2020 г.

Председатель МКС/Н  /Ю.А. Подольникова/