

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 05.10.2023 10:56:26
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e59108051227e81add207bee414912098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
Ю.А. Динер
« 07 » окт 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
О.В. Косенчук
« 07 » окт 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины

Б1.В. ДВ.03.02 Основы сенсорного анализа

Профиль «Техническое регулирование и стандартизация
в пищевой промышленности»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

Разведения и генетики
сельскохозяйственных животных

Разработчик (и) РП:
Канд.техн.наук, доцент

 Н.А.Юрк

Внутренние эксперты:
Председатель МК,
Канд.техн.наук, доцент

 Н.А.Юрк

Руководитель отдела цифровой
трансформации управления ИТ

 А.С. Басакина

Заведующий методическим отделом УМУ

 Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

 И.М. Демчукова

Омск 2023

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 07 августа 2020 г. № 901;

- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология, направленность (профиль) Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности.

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: производственно-технологический и организационно-управленческий, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области проведения сенсорного анализа.

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
Профессиональные компетенции					
ПК-6	Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения	ИД-1 _{ПК-6} владеет терминологией в области качества продукции, знает факторы, обуславливающие качество продукции	основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа

	<p>разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов</p>	<p>ИД-З_{ПК-6} знает организационные формы и методы контроля качества</p>	<p>формы и методы контроля органолептических показателей</p>	<p>контролировать органолептические показатели</p>	<p>навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей</p>
--	---	---	--	--	--

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				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-6 Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов	ИД-1 _{ПК-6}	Полнота знаний	основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Не знает основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	В недостаточной степени знает основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Знает основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Уверенно знает основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, терминологический словарь, индивидуальное задание		
		Наличие умений	использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Не умеет использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	В недостаточной степени умеет использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Умеет использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа В совершенстве умеет использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа			
		Наличие навыков (владение опытом)	применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Не владеет навыками применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Поверхностно владеет навыками применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Владеет навыками применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Уверенно владеет навыками применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа			
	ИД-3 _{ПК-6}	Полнота знаний	формы и методы контроля органолептических показателей	Не знает формы и методы контроля органолептических показателей	В недостаточной степени знает формы и методы контроля органолептических показателей Знает формы и методы контроля органолептических показателей Уверенно знает формы и методы контроля органолептических показателей			

		Наличие умений	контролировать органолептические показатели	Не умеет контролировать органолептические показатели	В недостаточной степени умеет контролировать органолептические показатели Умеет характеризовать контролировать органолептические показатели В совершенстве умеет контролировать органолептические показатели	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей	Не владеет навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей	Поверхностно владеет навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей Владеет навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей Уверено владеет навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей	

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»)		
Б1.О.07 Высшая математика	знать теоретические основы методов математического анализа и моделирования, уметь использовать их для решения поставленных задач	Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции	Б1.О.02 Философия Б1.О.14 Элективные курсы по физической культуре и спорту Б1.О.23 Основы технического регулирования Б1.О.24 Метрология Б1.О.25 Методы и средства измерений, испытаний и контроля
* - 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 2 курса очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Продолжительность семестра 14 2/6недель очной формы обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр	
	очная форма	заочная форма
	4 сем.	2 курс
1. Аудиторные занятия, всего	34	4
- лекции	16	2
- практические занятия (включая семинары)	-	-
- лабораторные работы	18	2
2. Внеаудиторная академическая работа	38	64
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	30	30
Стендовый доклад или электронная презентация	18	18
Терминологический словарь по дисциплине	12	12
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	-	26
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	4	4
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):	4	4
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	72
	Зачетные единицы	2
<i>Примечание:</i>		
* – 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 Основная структура содержания дисциплины и ее 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	
		Аудиторная работа				ВАРС				
		Общая	всего	лекции	занятия		всего			Фиксированные виды
практическое (всех форм)	лабораторные									
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	Основные понятия сенсорного анализа	22	10	6	-	4	12	12		ПК-6
	Тема: Общие сведения о науке органолептике, дегустации и сенсорном анализе	12	6	4	-	2	6	6	Опрос	
	Тема: Психофизиологические основы сенсорного анализа	10	4	2	-	2	6	6	Опрос	
2	Организация современного сенсорного анализа	50	24	10	-	14	26	18		
	Тема: Организация сенсорного анализа	16	10	4	-	6	6	4	Опрос	
	Тема: Экспертная методология в сенсорном анализе	14	6	2	-	4	8	6	Опрос	
	Тема: Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа	10	4	2	-	2	6	4	Опрос	
	Тема: Потребительская сенсорная оценка, как метод продвижения пищевых продуктов	10	4	2	-	2	6	4	Опрос	
Итого по учебной дисциплине		72	34	16	-	18	38	30		
Заочная форма обучения										
1	Основные понятия сенсорного анализа	22	2	2	-	-	20	12		ПК-6
	Тема: Общие сведения о науке органолептике, дегустации и сенсорном анализе	12	2	2	-	-	10	6	Опрос	
	Тема: Психофизиологические основы сенсорного анализа	10	2	-	-	-	10	6	Опрос	
2	Организация современного сенсорного анализа	50	2	-	-	2		18		
	Тема: Организация сенсорного анализа	12	2	-	-	2	10	4	Опрос	
	Тема: Экспертная методология в сенсорном анализе	12	-	-	-	-	12	6	Опрос	
	Тема: Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа	12	-	-	-	-	12	4	Опрос	
	Тема: Потребительская сенсорная оценка, как метод продвижения пищевых продуктов	10	-	-	-	-	10	4	Опрос	
	Промежуточная аттестация	4	-	-	-	-	-	-	Зачет	
Итого по учебной дисциплине		72	4	2	-	2	64	30		

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

раздел	а	лекции	Номер	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
					Очная форма	Заочная форма	
1	1			Тема: Общие сведения о науке органолептике	2	2	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 пищевых продуктов			
1	2	Тема: Сенсорная характеристика как составляющая качества пищевых продуктов	2		
		Классификация качественных признаков пищевых продуктов.			
		Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.			
		Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.			
1	3	Тема: Психофизиологические основы сенсорного анализа	2		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.			
2	4	Тема: Методы сенсорного анализа.	2		
		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.			
2	5	Тема: Система организации и проведения сенсорного анализа	2		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 пищевых продуктов и с позиций воспитания вкусов потребителей.			
2	6	Тема: Экспертная методология в сенсорном анализе.	2		лекция – беседа
		Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе			
		Экспертные методы в профильном анализе			
		Система разработки балловых шкал в сенсорном анализе			
2	7	Тема: Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества	2		

		Понятие об описательных и квалиметрических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов			
		Характеристика взаимосвязи органолептических признаков пищевых продуктов 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			
2	8	Тема: Основы идентификации и фальсификации пищевых продуктов	2		
Общая трудоёмкость лекционного курса			16	2	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		16	- очная форма обучения		8
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
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)

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоёмкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Используемые интерактивные формы
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)		очная форма	заочная форма	Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	1	1	Введение в науку органолептику. Оценка обеспеченности условий, необходимых для проведения сенсорного и дегустационного анализа	2		-	-	РМГ
1	2	2	Оценка систем тестирования зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности экспертов	2		-	-	
2	3	3	Сенсорная оценка продукта методом генодической шкалы	2		-	-	
2	4	4	Сенсорная оценка продукта с применением метода профильного анализа	2	2	-	-	

2	5	5	Разработка регламента работы экспертной комиссии при сенсорной оценке качества пищевого продукта	2		-	-	РМГ
2	6	6	Построение балловой шкалы сенсорной оценки пищевых продуктов	2		-	-	
2	7	7	Разработка профилограмм сенсорных признаков пищевых продуктов	2		-	-	
2	8	8	Определение корреляции между сенсорными и инструментальными методами и показателями качества	2		-	-	
2	9	9	Оценка значимости сенсорного анализа в системе контроля качества	2		-	-	
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	18	2	х		
* <i>Условные обозначения:</i> РМГ – работа в малых группах								
<i>Примечания:</i> - 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)

5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации/стендовый доклад

5.1.2.1 Место электронной презентации/стендового доклада 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/стендового доклада		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации/стендового доклада
№	Наименование	
1	Основные понятия сенсорного анализа	ПК-6
2	Организация современного сенсорного анализа	

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации/стендового доклада

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества пищевых продуктов
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/стендового доклада

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения **электронной презентации/стендового доклада** – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения **электронной презентации/стендового доклада** 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 15 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 терминологического словаря		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения терминологического словаря
№	Наименование	
1	Основные понятия сенсорного анализа	ПК-6
2	Организация современного сенсорного 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 15 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 15 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)

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
Заочная форма обучения			
1	Сенсорная характеристика как составляющая качества пищевых продуктов	4	конспект
	Психофизиологические основы сенсорного анализа	4	конспект
2	Методы, система организации и проведения сенсорного анализа	6	конспект
	Экспертная методология в сенсорном анализе	4	конспект
	Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества	4	конспект
	Основы идентификации и фальсификации пищевых продуктов	4	конспект
<i>Примечание:</i> - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

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/заочная 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	4/4

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
Очная/заочная форма обучения			
собеседование	Фронтальный	Знание ключевых вопросов сенсорного анализа	1/1
опрос	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-2	1/1
тестирование	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-2	2/2

**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 -	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
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

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 ВАРС 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.03.02 Основы сенсорного анализа
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание <u>кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных</u> ; протокол № 11 от 15.05.2023.	
и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент <u></u> Иванова И.П.	
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол №10 от 23.05.2023.	
Председатель МКН – 27.03.01, канд.техн.наук, доцент <u></u> Юрк Н.А.	
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
ООО «Сертификат»	<u></u> директор Драгун Н.А.
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.03.02 Основы сенсорного анализа	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148566 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных : учебное пособие / Г. Н. Ким, И. Н. Ким, Т. М. Сафронова, Е. В. Мегада. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1654-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211661 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Органолептическая оценка пищевых продуктов : учебное пособие / составитель Д. С. Габриелян. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130717 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - Москва :СтГАУ - "Агрис", 2016. - 128 с.: ISBN. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/975904 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 172 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1900518. - ISBN 978-5-16-017965-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1900518 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Контроль качества продукции. – Москва : ООО РИА Стандарты и Качество, 1999. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 2541-9900. – Текст : электронный. – URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/80347/udb/12 .	https://eivis.ru/
Вопросы питания : научно-практический журнал – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 - – Выходит раз в два месяца (6 / год) – ISSN 0042-8833. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/103533	https://eivis.ru/

**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 Консультант студента		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая «Система Консультант плюс»		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		http://do.omgau.ru
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, лабораторные работы, 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.ru	Самостоятельная работа студента

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Компьютерный класс с выходом в «Интернет».	Аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска ученическая 3х-элементная, экран, компьютеры с программным обеспечением
Учебные аудитории лекционного типа, семинарского типа	Учебная аудитория лекционного типа. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска ученическая 3х-элементная, мебель аудиторная. Переносное мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук с программным обеспечением.
Учебная лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Комплект законодательных и нормативных документов

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине****1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции и лабораторные занятия.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде 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 задания в виде стендового доклада или электронной презентации;
- выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине;
- самоподготовка к аудиторным занятиям;
- самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины.

На последнем занятии проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися. 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.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены лабораторные занятия, которые служат для практического применения изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. 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. Самоподготовка обучающихся к лабораторным занятиям по дисциплине

Самоподготовка осуществляется по вопросам, предложенным преподавателем на предыдущем занятии.

4.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ И ПРОВЕРКА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ/СТЕНДОВОГО ДОКЛАДА

4.2.1 Место доклада (презентации) в структуре учебной дисциплины

Стеновый 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.

4.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации/стендового доклада

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества продуктов.
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

4.3 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОГО СЛОВАРЯ

4.3.1 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 15 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 15 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. Какая из приведенных функций является линейной?
 - А) $y = a^x$
 - Б) $y = ax + b^*$
 - В) $y = \lg x$
 - Г) $y = x^n$
2. Какая из приведенных функций является степенной?
 - А) $y = a^x$
 - Б) $y = ax + b$
 - В) $y = \lg x$
 - Г) $y = x^n^*$
3. Какая из приведенных функций является показательной?
 - А) $y = a^{x^*}$
 - Б) $y = ax + b$
 - В) $y = \lg x$
 - Г) $y = x^n$
4. Производной функции $y = f(x)$ называется?
 - А) Предел отношения значения функции к значению аргумента при стремлении аргумента к нулю
 - Б) Отношение значения функции к значению аргумента
 - В) Предел отношения значения функции к значению аргумента при стремлении значения аргумента к константе
 - Г) Предел отношения приращения функции к приращению аргумента при стремлении приращения аргумента к нулю*
5. Частной производной функции нескольких переменных называется?
 - А) Производная от функции при условии, что все аргументы остаются постоянными
 - Б) Производная от произведения аргументов функции
 - В) Производная от частного аргументов функции
 - Г) Производная от функции при условии, что все аргументы кроме одного остаются постоянными*
6. Производная функции определяет?
 - А) Изменение аргумента при заданном значении функции
 - Б) Скорость изменение функции при изменении аргумента*
 - В) изменение функции при заданном значении аргумента
 - Г) изменение аргумента при заданном изменении функции
7. Значение коэффициента корреляции может изменяться в пределах?
 - А) от -2 до +2
 - Б) от -1 до +1*
 - В) от 0 до +1
 - Г) от $-\infty$ до $+\infty$
8. Если значение коэффициента корреляции равно ± 1 , то?
 - А) Зависимость между случайными величинами является интегральной зависимостью
 - Б) Корреляционная зависимость отсутствует
 - В) Корреляционная зависимость является слабо выраженной
 - Г) Зависимость между случайными величинами является функциональной зависимостью*
9. По степени (силе связи) корреляция может быть
 - А) Пропорциональная, непропорциональная, обратно пропорциональная
 - Б) Сильная, средняя, слабая*
 - В) Неявная, явная, очевидная
 - Г) Логарифмическая, экспоненциальная
10. Что является законом распределения для дискретных случайных величин?
 - А) Зависимость выборочной дисперсии от числа членов статистического ряда
 - Б) Зависимость вероятности случайной величины от значения случайной величины*
 - В) Зависимость среднего выборочного значения от квадрата числа членов статистического ряда

Г) Зависимость среднего выборочного значения от числа членов статистического ряда

11. Совместными называются случайные события?
А) Которые в единичном испытании могут произойти одновременно*
Б) Которые в единичном испытании не могут произойти одновременно
В) Которые всегда происходят
Г) Вероятность которых зависит от результата предыдущего испытания
12. Функция $y = ax + b$ является?
А) Линейной*
Б) Показательной
В) Логарифмической
Г) Тригонометрической
13. Функция $y = a^x$ является?
А) Линейной
Б) Показательной*
В) Логарифмической
Г) Тригонометрической
14. Функция $y = x^n$ является?
А) Линейной
Б) Степенной*
В) Логарифмической
Г) Тригонометрической
15. Функция $y = e^x$ является?
А) Линейной
Б) Показательной*
В) Логарифмической
Г) Тригонометрической
16. Несовместными называются случайные события?
А) Которые в единичном испытании могут произойти одновременно
Б) Которые в единичном испытании не могут произойти одновременно*
В) Которые всегда происходят
Г) Вероятность которых зависит от результата предыдущего испытания
17. Для какого события вероятность равна 1?
А) Невозможного
Б) Достоверного*
В) Случайного
Г) Противоположного к достоверному
18. Относительная частота случайного события может принимать значения?
А) от -1 до +1
Б) от -2 до +2
В) от 0 до 1*
Г) от 0 до 3
19. Метод Гаусса применим для решения системы линейных уравнений, если?
А) Матрица системы состоит только из единиц
Б) Матрица системы квадратная и невырожденная
В) Матрица системы любая*
Г) Матрица системы любая квадратная
20. Определитель вычисляется?
А) Только для квадратной матрицы*
Б) Только для диагональной матрицы
В) Только для единичной матрицы
Г) Для любой матрицы
21. Квадратная матрица с нулевой строкой имеет определитель равный?

- А) -1
- Б) 0,1
- В) 0*
- Г) +1

22. Метод Крамера применим для решения системы линейных уравнений, если?
- А) Матрица системы состоит только из -1
 - Б) Матрица системы квадратная и невырожденная*
 - В) Матрица системы состоит только из единиц
 - Г) Матрица системы любая
23. Когда исследуется связь между двумя признаками, то это корреляция?
- А) Простая *
 - Б) Множественная
 - В) Средняя
 - Г) Промежуточная
24. Степень и особенности изменения одного из признаков (X) на единицу другого (Y) – это...
- А) корреляция
 - Б) вариация
 - В) дисперсия
 - Г) регрессия*
25. Уравнение прямой в пространстве является?
- А) Уравнением первого порядка*
 - Б) Уравнением второго порядка
 - В) Уравнением третьего порядка
 - Г) Уравнением четвертого порядка
26. Для нахождения начального опорного плана транспортной задачи применяется метод?
- А) Северо-западного угла*
 - Б) Ганта
 - В) Форда
 - Г) Потенциалов
27. Для определения оптимальности опорного плана транспортной задачи применяется метод?
- А) Потенциалов*
 - Б) Северо-западного угла
 - В) Шикльгубера
 - Г) Форда
28. Транспортная задача называется закрытой, если?
- А) Суммарные потребности равны суммарным запасам продукта*
 - Б) Суммарные потребности превосходят суммарные запасы продукта на 10
 - В) Суммарные потребности меньше суммарных запасов продукта на 20
 - Г) Суммарные потребности превосходят суммарные запасы продукта
29. Оптимизационная задача является задачей линейного программирования, если?
- А) Целевая функция линейна, а функции в ограничениях нелинейны
 - Б) Целевая функция нелинейна, а функции в ограничениях нелинейны
 - В) Целевая функция квадратична, а функции в ограничениях нелинейны
 - Г) И целевая функция, и функции в ограничениях линейны*
30. Критический путь в задаче сетевого планирования и управления – это?
- А) Любой полный путь
 - Б) Любой путь с нулевой длительностью
 - В) Минимальный по длительности полный путь
 - Г) Максимальный по длительности полный путь*

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов на вопросы входного контроля**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.

- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самоподготовки по темам 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 по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде тестирования.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов итогового контроля**

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

Форма промежуточной аттестации обучающихся – зачет

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

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

**ОПОП по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
программы дисциплины**

Б1.В.ДВ.03.02 Основы сенсорного анализа

Направленность (профиль) «Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	товароведения, стандартизации и управления качеством
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Н.А. Юрк

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 товароведения, стандартизации и управления качеством 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
Профессиональные компетенции					
ПК-6	Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов	ИД-1 _{ПК-6} владеет терминологией в области качества продукции, знает факторы, обуславливающие качество продукции	основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа
		ИД-3 _{ПК-6} знает организационные формы и методы контроля качества	формы и методы контроля органолептических показателей	контролировать органолептические показатели	навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей

**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		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Тестирование		
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		
Текущий контроль:	3					
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.1		Обсуждение в группе	отчет о проделанной работе		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения раздела 1	4.1			Опрос, тестирование		
- по итогам изучения раздела 2	4.2			Опрос, тестирование		
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	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
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 вопросов для рубежного контроля
	Критерии оценки на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы 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				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-6 Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов	ИД-1 _{ПК-6}	Полнота знаний	основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Не знает основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	В недостаточной степени знает основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Знает основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Уверенно знает основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, терминологический словарь, индивидуальное задание		
		Наличие умений	использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Не умеет использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	В недостаточной степени умеет использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Умеет использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа В совершенстве умеет использовать основные понятия и методы при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа			
		Наличие навыков (владение опытом)	применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Не владеет навыками применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа	Поверхностно владеет навыками применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Владеет навыками применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа Уверено владеет навыками применения основных понятий и методов при решении профессиональных задач в области сенсорного анализа			
	ИД-3 _{ПК-6}	Полнота знаний	формы и методы контроля органолептических показателей	Не знает формы и методы контроля органолептических показателей	В недостаточной степени знает формы и методы контроля органолептических показателей Знает формы и методы контроля органолептических показателей Уверенно знает формы и методы контроля органолептических показателей			
Наличие		контролировать	Не умеет	В недостаточной степени умеет контролировать				

		умений	органолептические показатели	контролировать органолептические показатели	органолептические показатели Умеет характеризовать контролировать органолептические показатели В совершенстве умеет контролировать органолептические показатели	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей	Не владеет навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей	Поверхностно владеет навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей Владеет навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей Уверено владеет навыками применения форм и методов контроля органолептических показателей	

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 пищевых продуктов
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 «Основы сенсорный анализа», 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 общеупотребительные 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 15 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 15 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. Какая из приведенных функций является линейной?

- A) $y = a^x$
- Б) $y = ax + b^*$
- В) $y = \lg x$
- Г) $y = x^n$

2. Какая из приведенных функций является степенной?
 А) $y = a^x$
 Б) $y = ax + b$
 В) $y = \lg x$
 Г) $y = x^{n*}$
3. Какая из приведенных функций является показательной?
 А) $y = a^{x*}$
 Б) $y = ax + b$
 В) $y = \lg x$
 Г) $y = x^n$
4. Производной функции $y = f(x)$ называется?
 А) Предел отношения значения функции к значению аргумента при стремлении аргумента к нулю
 Б) Отношение значения функции к значению аргумента
 В) Предел отношения значения функции к значению аргумента при стремлении значения аргумента к константе
 Г) Предел отношения приращения функции к приращению аргумента при стремлении приращения аргумента к нулю*
5. Частной производной функции нескольких переменных называется?
 А) Производная от функции при условии, что все аргументы остаются постоянными
 Б) Производная от произведения аргументов функции
 В) Производная от частного аргументов функции
 Г) Производная от функции при условии, что все аргументы кроме одного остаются постоянными*
6. Производная функции определяет?
 А) Изменение аргумента при заданном значении функции
 Б) Скорость изменения функции при изменении аргумента*
 В) изменение функции при заданном значении аргумента
 Г) изменение аргумента при заданном изменении функции
7. Значение коэффициента корреляции может изменяться в пределах?
 А) от -2 до +2
 Б) от -1 до +1*
 В) от 0 до +1
 Г) от $-\infty$ до $+\infty$
8. Если значение коэффициента корреляции равно ± 1 , то?
 А) Зависимость между случайными величинами является интегральной зависимостью
 Б) Корреляционная зависимость отсутствует
 В) Корреляционная зависимость является слабо выраженной
 Г) Зависимость между случайными величинами является функциональной зависимостью*
9. По степени (силе связи) корреляция может быть
 А) Пропорциональная, непропорциональная, обратно пропорциональная
 Б) Сильная, средняя, слабая*
 В) Неявная, явная, очевидная
 Г) Логарифмическая, экспоненциальная
10. Что является законом распределения для дискретных случайных величин?
 А) Зависимость выборочной дисперсии от числа членов статистического ряда
 Б) Зависимость вероятности случайной величины от значения случайной величины*
 В) Зависимость среднего выборочного значения от квадрата числа членов статистического ряда
 Г) Зависимость среднего выборочного значения от числа членов статистического ряда
11. Совместными называются случайные события?
 А) Которые в единичном испытании могут произойти одновременно*
 Б) Которые в единичном испытании не могут произойти одновременно
 В) Которые всегда происходят

Г) Вероятность которых зависит от результата предыдущего испытания

12. Функция $y = ax + b$ является?

- А) Линейной*
- Б) Показательной
- В) Логарифмической
- Г) Тригонометрической

13. Функция $y = a^x$ является?

- А) Линейной
- Б) Показательной*
- В) Логарифмической
- Г) Тригонометрической

14. Функция $y = x^n$ является?

- А) Линейной
- Б) Степенной*
- В) Логарифмической
- Г) Тригонометрической

15. Функция $y = e^x$ является?

- А) Линейной
- Б) Показательной*
- В) Логарифмической
- Г) Тригонометрической

16. Несовместными называются случайные события?

- А) Которые в единичном испытании могут произойти одновременно
- Б) Которые в единичном испытании не могут произойти одновременно*
- В) Которые всегда происходят
- Г) Вероятность которых зависит от результата предыдущего испытания

17. Для какого события вероятность равна 1?

- А) Невозможного
- Б) Достоверного*
- В) Случайного
- Г) Противоположного к достоверному

18. Относительная частота случайного события может принимать значения?

- А) от -1 до +1
- Б) от -2 до +2
- В) от 0 до 1*
- Г) от 0 до 3

19. Метод Гаусса применим для решения системы линейных уравнений, если?

- А) Матрица системы состоит только из единиц
- Б) Матрица системы квадратная и невырожденная
- В) Матрица системы любая*
- Г) Матрица системы любая квадратная

20. Определитель вычисляется?

- А) Только для квадратной матрицы*
- Б) Только для диагональной матрицы
- В) Только для единичной матрицы
- Г) Для любой матрицы

21. Квадратная матрица с нулевой строкой имеет определитель равный?

- А) -1
- Б) 0,1
- В) 0*
- Г) +1

22. Метод Крамера применим для решения системы линейных уравнений, если?

- А) Матрица системы состоит только из -1
 - Б) Матрица системы квадратная и невырожденная*
 - В) Матрица системы состоит только из единиц
 - Г) Матрица системы любая
23. Когда исследуется связь между двумя признаками, то это корреляция?
- А) Простая *
 - Б) Множественная
 - В) Средняя
 - Г) Промежуточная
24. Степень и особенности изменения одного из признаков (X) на единицу другого (Y) – это...
- А) корреляция
 - Б) вариация
 - В) дисперсия
 - Г) регрессия*
25. Уравнение прямой в пространстве является?
- А) Уравнением первого порядка*
 - Б) Уравнением второго порядка
 - В) Уравнением третьего порядка
 - Г) Уравнением четвертого порядка
26. Для нахождения начального опорного плана транспортной задачи применяется метод?
- А) Северо-западного угла*
 - Б) Ганта
 - В) Форда
 - Г) Потенциалов
27. Для определения оптимальности опорного плана транспортной задачи применяется метод?
- А) Потенциалов*
 - Б) Северо-западного угла
 - В) Шикльгрубера
 - Г) Форда
28. Транспортная задача называется закрытой, если?
- А) Суммарные потребности равны суммарным запасам продукта*
 - Б) Суммарные потребности превосходят суммарные запасы продукта на 10
 - В) Суммарные потребности меньше суммарных запасов продукта на 20
 - Г) Суммарные потребности превосходят суммарные запасы продукта
29. Оптимизационная задача является задачей линейного программирования, если?
- А) Целевая функция линейна, а функции в ограничениях нелинейны
 - Б) Целевая функция нелинейна, а функции в ограничениях нелинейны
 - В) Целевая функция квадратична, а функции в ограничениях нелинейны
 - Г) И целевая функция, и функции в ограничениях линейны*
30. Критический путь в задаче сетевого планирования и управления – это?
- А) Любой полный путь
 - Б) Любой путь с нулевой длительностью
 - В) Минимальный по длительности полный путь
 - Г) Максимальный по длительности полный путь*

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов на вопросы входного контроля**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

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 пищевых продуктов
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 пищевых продуктов
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 пищевых продуктов.

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

3.4 Средства для рубежного контроля

Рубежный контроль предусматривает оценку знаний, умений и навыков обучающихся по пройденному материалу дисциплины на основе текущих оценок, полученных ими на занятиях за все виды работ. Рубежный контроль проводится в течение всего семестра после изучения каждого раздела дисциплины. В качестве текущего контроля могут быть использованы: тестовый контроль, контрольная работа.

Вопросы по разделу 1

1. Органолептику, как наука, цели и задачи науки.
2. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики.
3. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевых продуктов.
4. Классификация качественных признаков пищевых продуктов.
5. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.
6. Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.
7. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов.
8. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности.
9. Визуальный метод в сенсорном анализе.
10. Осязательный метод в сенсорном анализе.
11. Обонятельный метод в сенсорном анализе.
12. Вкусовой метод в сенсорном анализе.
13. Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.

Вопросы по разделу 2:

1. Систематизация методов сенсорного анализа.

2. Характеристика потребительских и аналитических методов сенсорного анализа.
3. Системы оценки достоверности результатов сенсорного анализа.
4. Балловый и профильный методы в сенсорной оценке качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.
5. Требования к помещению и оснащению для проведения сенсорного анализа.
6. Источники ошибок в сенсорном анализе с позиций условий работы эксперта.
7. Развитие функций дегустационных комиссий и сенсорных экспертиз в системе контроля качества и с позиций воспитания вкусов потребителей.
8. Российские и международные методики отбора экспертов-дегустаторов.
9. Понятие о сенсорном минимуме.
10. Понятие о некомпенсируемых свойствах эксперта-дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора.
11. Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе.
12. Экспертные методы в профильном анализе.
13. Система разработки балловых шкал в сенсорном анализе.
14. Понятие об описательных и квалиметрических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов.
15. Характеристика взаимосвязи органолептических признаков пищевых продуктов с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами.
16. Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями.
17. Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в органолептической оценке продуктов.
18. Понятие о потребительской дегустации.
19. Система организации потребительской дегустации.

3.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи

3.5 Средства для итогового контроля Перечень примерных вопросов к зачету

1. Органолептика, как наука, цели и задачи науки.
2. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики.
3. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевых продуктов.
4. Классификация качественных признаков пищевых продуктов.
5. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.
6. Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.
7. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов.
8. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности.
9. Визуальный метод в сенсорном анализе.
10. Осязательный метод в сенсорном анализе.
11. Обонятельный метод в сенсорном анализе.
12. Вкусовой метод в сенсорном анализе.
13. Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.
14. Систематизация методов сенсорного анализа.
15. Характеристика потребительских и аналитических методов сенсорного анализа.
16. Системы оценки достоверности результатов сенсорного анализа.
17. Балловый и профильный методы в сенсорной оценке качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.
18. Требования к помещению и оснащению для проведения сенсорного анализа.
19. Источники ошибок в сенсорном анализе с позиций условий работы эксперта.
20. Развитие функций дегустационных комиссий и сенсорных экспертиз в системе контроля качества и с позиций воспитания вкусов потребителей.
21. Российские и международные методики отбора экспертов-дегустаторов.

22. Понятие о сенсорном минимуме.
23. Понятие о некомпенсируемых свойствах эксперта-дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора.
24. Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе.
25. Экспертные методы в профильном анализе.
26. Система разработки балловых шкал в сенсорном анализе.
27. Понятие об описательных и квалиметрических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов.
28. Характеристика взаимосвязи органолептических признаков пищевых продуктов с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами.
29. Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями.
30. Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в органолептической оценке продуктов.
31. Понятие о потребительской дегустации.
32. Система организации потребительской дегустации.

3.4.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

1. Наука, изучающая свойства готовых пищевых продуктов, их промежуточных форм и ингредиентов, вызывающих сенсорную реакцию человека
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ органолептика
2. Вещество или электрофизическое воздействие, вызывающее ощущение при взаимодействии с хеморецепторами
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ стимул
3. Комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ флейвор
4. Специалист, профессионально осуществляющий серной анализ
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ дегустатор
5. Органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов проводится посредством
+дегустации
сертификации
стандартизации
идентификации
6. Органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов проводится посредством исследований, осуществляемых с помощью химических методов
+ органов чувств
методов математического моделирования
измерительных приборов
7. Используя органы зрения, определяют следующие характеристики пищевого продукта
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ прозрачность
форму
запах
вкус

8. Способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность продукта в зависимости от ее гладкости
цвет
+ блеск
прозрачность
энергоемкость
9. Впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью
+ цвет
блеск
прозрачность
энергоемкость
10. Свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины
цвет
блеск
+ прозрачность
энергоемкость
11. Показатели качества продукта, оцениваемые с помощью глубокого осязания (нажима)
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ липкость
+ плотность
форма
+ хрупкость
прозрачность
12. Характеристика текстуры, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия
+ упругость
эластичность
пластичность
плотность
13. Свойство текстуры продукта не разрушаться в процессе и после прекращения деформирующего воздействия
упругость
эластичность
+ пластичность
плотность
14. Способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины
упругость
+ эластичность
пластичность
плотность
15. Свойство сопротивления продукта, возникающее при нажатии на него
упругость
эластичность
пластичность
+ плотность
16. Термин, который относится к макроструктуре пищевых продуктов и характеризуется комплексом ощущений
флейвор
букет
+ текстура

насыщенность

17. Показатели качества продукта, определяемые с помощью обоняния
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

форма
+ запах
+ аромат
вкус

18. Приятный развивающийся запах, формирующийся под влиянием сложных процессов, происходящих во время созревания, брожения, ферментации (вино, сыр)

+ букет
текстура
флейвор
аромат

19. Ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, определяемое качественно и количественно

+ запах
вкус
флейвор
насыщенность

20. Используя органы чувств в полости рта, определяют следующие показатели:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ сочность
+вкус
+ крошливость
аромат
блеск

21. Ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов полости рта и определяемое как качественно, так и количественно

запах
+ вкус
сочность
терпкость

22. Комплексное ощущение вкуса, запаха, осязания и слуховых ощущений

+ вкусность
нежность
букет
терпкость

23. Расстояние (в сантиметрах), на котором должен находиться продукт при зрительной оценке, что бы не вызывать утомляемость глаз

10
15
20
+ 25

24. Продукт воспринимается белым, если он отражает цвет

до 50%
от 60 до 70%
от 70 до 80%
+ более 90%

25. Определяется длиной волны видимой части спектра

+ цветовой тон
чистота цвета
яркость

насыщенность

26. Максимум чувствительности для глаза человека обнаружен в областях спектра
+ фиолетовый, зеленый, желтый
синий, зеленый, красный
зеленый, синий, красный
желтый, красный, фиолетовый

27. Максимум чувствительности для глаза человека обнаружен в областях спектра
+ фиолетовый, зеленый, желтый
синий, зеленый, красный
зеленый, синий, красный
желтый, красный, фиолетовый

28. Количество первичных (основных) запахов, включенных в шкалу Амуром в 1962г
5
+ 7
9
11

29. Раствор поваренной соли ниже пороговой концентрации воспринимается
+ сладким
кислым
горьким
соленым

30. Типичными горькими веществами являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ хинин
+ кофеин
аспартам
цикламат

3.4.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы итогового контроля

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

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 аттестации - промежуточной	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма аттестации - промежуточной	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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
--	--

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонда оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Основы сенсорного анализа
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных; протокол № 11 от 15.05.2023.	
и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент	 Иванова И.П.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол №10 от 23.05.2023.	
Председатель МКН – 27.03.01, канд.техн.наук, доцент	 Юрк Н.А.
2. Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
ООО «Сертификат»	  директор Драгун Н.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Основы сенсорного анализа
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

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 27.03.01 Стандартизация и метрология**

Ведомость изменений

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