

43ba42f5deae4116bbfcbb9a09e73918871237e814b12071e441496236803: ОП по направлению подготовки 35.03.03:

Факультет ветеринарной медицины

ОП по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

Омск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	6
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины по разделам	6
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к дифференцированному зачёту по дисциплине	7
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	7
3.2. Условия допуска к дифференцированному зачёту по дисциплине	7
4. Лекционные занятия	7
5. Лабораторные занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	8
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	10
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	12
7.1. Рекомендации по написанию индивидуального/группового задания в виде стендового доклада, электронной презентации	12
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	16
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	17
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	17
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	19
8.1. Вопросы для входного контроля	19
8.2. Текущий контроль успеваемости	19
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	20
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	20
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	20
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для дифференцированного зачета	21
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	23
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	23
9.4 Перечень примерных вопросов к дифференцированному зачету	23
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	24

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины – подготовка специалиста, способного к осуществлению профессиональной деятельности, направленной на производство качественных пищевых товаров через освоение методологии и основных приемов научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

Иметь целостное представление о методологии и основных приемах научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Знать: о основных приемах научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов

Владеть: владеет навыками и способностью организовывать и проводить контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-4	Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1 _{опк-4} Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.	основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.
		ИД-2 _{опк-4} Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биоло-	ИД-1ОПК-4	Полнота знаний	основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	не знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	поверхностно знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	хорошо знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	отлично знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	Вопросы заключительно-
		Наличие умений	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	Не умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	удовлетворительно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	хорошо умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	превосходно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	

гические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач		Наличие навыков (владение опытом)	основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	не владеет основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	Владеет минимальным уровнем освоения основных профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	Владеет достаточным уровнем освоения основных профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	Отлично владеет основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	по тестированию по результатам освоения дисциплины, терминологический словарь, эссе, презентация\стендовый доклад, отчет о лабораторных работах, собеседование
	ИД-2опк-4	Полнота знаний	современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	не знает современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	поверхностно знает современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	хорошо знает современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	отлично знает современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	
		Наличие умений	обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	Не умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	удовлетворительно умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	хорошо умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	превосходно умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	владеет минимальным уровнем навыков в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	владеет достаточным уровнем навыков в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	отлично владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

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

Примечание:
 * – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
 ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоёмкость раздела и её распреде- ление по видам учебной работы, час.						Форма рубежного кон- троля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			Фиксированные виды
практические (всех форм)	лабораторные									
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	1. Общие сведения о науке органолеп- тике и дегустации.	20	12	8	-	4	8	7	Отчет о лабо- раторных ра- ботах	ОПК-4
2	2. Психофизиологические основы де- густационного анализа	28	14	6	-	8	14	5	Отчет о лабо- раторных ра- ботах	
3	3. Организация современного дегуста- ционного анализа	54	28	8	-	20	26	5	Отчет о лабо- раторных ра- ботах	
4	4. Экспертная методология в дегуста- ционном анализе	46	24	8	-	16	22	5	Отчет о лабо- раторных ра- ботах	
5	5. Взаимосвязь результатов дегустаци- онного и инструментального анализа	18	8	4	-	4	10	5	Отчет о лабо- раторных ра- ботах	
6	6. Дегустация как метод продвижения продовольственных товаров.	14	4	2	-	2	10	3	Эссе	
Итого по учебной дисциплине		180	90	36	—	54	90	30		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

Условия допуска к дифференцированному зачёту

Зачет выставляется обучающемуся согласно Положения о текущей, промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды контроля с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, студенту могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

Номер раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1,2	Тема: Общие сведения о науке органолептике.	4	-	лекция – беседа
		Цель и задачи изучения курса «Основы дегустации», взаимосвязь с другими дисциплинами.			
		Органолептика, как наука, цели и задачи науки.			
		Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики			
		Понятийный аппарат			
		Роль органолептического анализа в экспертизе качества продовольственных товаров			
	3,4	Тема: Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров.	4	-	лекция – беседа
		Классификация качественных признаков продовольственных товаров.			
		Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.			
		Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.			
2	5, 6, 7	Тема: Психофизиологические основы органолептики.	6	-	лекция – беседа
		Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания.			
		Современные представления и классификации вкусов и запахов.			
		Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности.			
		Визуальный метод в дегустационном анализе			
		Осязательный метод в дегустационном анализе			
		Обонятельный метод в дегустационном анализе			

		Вкусовой метод в дегустационном анализе			
		Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.			
3	7,8	Тема: Методы дегустационного анализа.	4	-	лекция – визуализация
		Систематизация методов дегустационного анализа.			
		Характеристика потребительских и аналитических методов дегустационного анализа.			
		Системы оценки достоверности результатов дегустационного анализа.			
		Балловый и профильный методы в дегустационной экспертизе качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.			
	9, 10	Тема: Система организации и проведения дегустационного анализа	4	-	лекция – беседа
		Требования к помещению и оснащению для проведения дегустации.			
		Источники ошибок в дегустационном анализе с позиций условий работы дегустатора.			
		Развитие функций дегустационных комиссий в системе контроля качества продовольственных товаров и с позиций воспитания вкусов потребителей.			
4	11, 12	Тема: Требования к экспертам-дегустаторам.	4	-	лекция – визуализация
		Российские и международные методики отбора дегустаторов.			
		Понятие о сенсорном минимуме			
		Понятие о некомпенсируемых свойствах дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора			
	13, 14	Тема: Экспертная методология в дегустационном анализе.	4	-	лекция – визуализация
		Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе			
		Экспертные методы в профильном анализе			
		Система разработки балловых шкал в дегустационном анализе			
5	15, 16	Тема: Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества	4	-	лекция – визуализация
		Понятие об описательных и квалитетических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов			
		Характеристика взаимосвязи органолептических признаков продовольственных товаров с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами			
		Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями			
		Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в дегустационной оценке продукта			
6	18	Тема: Дегустация, как метод продвижения продовольственных товаров	2	-	лекция – беседа
		Понятие о потребительской дегустации			
		Система организации потребительской дегустации			
Общая трудоёмкость лекционного курса			36	х	х
Всего лекций по учебной дисциплине:		36 час	Из них в интерактивной форме:		-
- очная форма обучения		36	- очная форма обучения		18
- Заочная форма обучения			- Заочная форма обучения		

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

5. Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

Лабораторные занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4

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

Подготовка обучающихся к лабораторным занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Раздел 1. Общие сведения о науке органолептике и дегустации.

Краткое содержание

Цель и задачи изучения курса «Основы дегустации», взаимосвязь с другими дисциплинами. Органолептика, как наука, цели и задачи науки. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики. Понятийный аппарат. Роль органолептического анализа в экспертизе качества продовольственных товаров. Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров. Классификация качественных признаков продовольственных товаров.

Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств. Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Дайте определение понятию органолептический метод?
2. Что такое зрение и как оно используется в органолептическом анализе?
3. Что такое вкус и как он используется в органолептическом анализе?
4. Что такое обоняние и как оно используется в органолептическом анализе?
5. Что такое слух и как он используется в органолептическом анализе?

Процедура оценивания
Шкала и критерии оценивания
Не предусмотрено

Раздел 2. Психофизиологические основы дегустационного анализа

Краткое содержание

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 дегустационном анализе. Осязательный метод в дегустационном анализе. Обонятельный метод в дегустационном анализе.

Вкусовой метод в дегустационном анализе. Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Что такое дегустационная оценка?
2. Как проводится отбор проб продуктов для дегустационного анализа?
3. Назовите требования к рабочему помещению?
4. Назовите требования к вспомогательному помещению?
5. Расскажите о порядке проведения испытаний дегустационного анализа?

Процедура оценивания
Шкала и критерии оценивания
Не предусмотрено

Раздел 3 Организация современного дегустационного анализа

Краткое содержание

Систематизация методов дегустационного анализа. Характеристика потребительских и аналитических методов дегустационного анализа. Системы оценки достоверности результатов дегустационного анализа. Балловый и профильный методы в дегустационной экспертизе качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач. Система организации и проведения дегустационного анализа. Требования к помещению и оснащению для проведения дегустации. Источники ошибок в дегустационном анализе с позиций условий работы дегустатора. Развитие функций дегустационных комиссий в системе контроля качества продовольственных товаров и с позиций воспитания вкусов потребителей.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на работу дегустаторов.
2. Дайте определение сенсорного минимума.
3. Расскажите об определении некомпенсируемых способностей при отборе дегустаторов.
4. Охарактеризуйте вкусовые, обонятельные и зрительные расстройства, влияющие на работу дегустатора.
5. Охарактеризуйте свойства, которые могут быть полезными в деятельности дегустатора.

Процедура оценивания
Шкала и критерии оценивания
Не предусмотрено

Раздел 4. Экспертная методология в дегустационном анализе

Краткое содержание

Российские и международные методики отбора дегустаторов. Понятие о сенсорном минимуме. Понятие о некомпенсируемых свойствах дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора. Экспертная методология в дегустационном анализе. Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе. Экспертные методы в профильном анализе. Система разработки балловых шкал в дегустационном анализе.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Из чего складывается программа тренировок дегустаторов?
2. Назовите факторы, влияющие на поведение потребителя при выборе продуктов питания?
3. Что такое аверсия?
4. Что такое пищевое табу?
5. Назовите индивидуальные особенности дегустаторов?

Процедура оценивания
Шкала и критерии оценивания
Не предусмотрено

Раздел 5. Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа

Краткое содержание

Понятие об описательных и квалитетических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов. Характеристика взаимосвязи органолептических признаков продовольственных товаров с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами. Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями. Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в дегустационной оценке продукта.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Дайте определение понятию «ассоциативные термины». Какие термины могут быть использованы в их качестве?
2. Какой из органолептических показателей качества характеризуют термины «крошливость», «затяжистая», «волоконистый», «эластичный», «песчанистость», «пористость»?
3. Какой из органолептических показателей характеризуют термины «свойственный», «характерный», «гармоничный», «посторонний», «насыщенный»?
4. Перечислите термины, с помощью которых можно выразить вкусовые ощущения.
5. Перечислите термины, с помощью которых можно выразить зрительные ощущения.

Процедура оценивания
Шкала и критерии оценивания
Не предусмотрено

Раздел 6. Дегустация как метод продвижения продовольственных товаров.

Краткое содержание

Понятие о потребительской дегустации. Система организации потребительской дегустации

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какую цель преследуют при проведении дегустации?
2. Где и когда целесообразно проводить дегустации?
3. Что надо выставлять на дегустации?
4. Кто может проводить дегустацию и как она должна быть организована?
5. Обязанности дегустатора

Процедура оценивания
Шкала и критерии оценивания
Не предусмотрено

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1 Оформление доклада к электронной презентации/стендовому докладу

Описание

Студентам необходимо написать доклад по предложенной теме.

Цель освоить технологию объяснительно-иллюстративного обучения (технология поддерживающего обучения) и провести анализ сообщений на конференции.

Структурными элементами доклада являются:

- 1) титульный лист;
- 2) оглавление;
- 3) введение;
- 4) основная часть;
- 5) заключение;
- 6) список использованных источников;
- 7) приложения.

– Титульный лист

- Титульный лист является первой страницей доклада, служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа.
- На титульном листе приводятся следующие сведения:
 - 1) наименование ВУЗа;
 - 2) наименование факультета;
 - 3) наименование кафедры;
 - 4) тема реферата;
 - 5) фамилия и инициалы студента;
 - 6) должность, ученая степень, ученое звание, фамилия и инициалы преподавателя;
 - 7) место и дата составления реферата.

– Оглавление

- Содержание оглавления включает введение, наименование всех глав, разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование) и заключение с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы доклада.

– Введение

- Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы. Во введении должны содержаться актуальность темы, цели и задачи, которые будут рассматриваться в реферате, а также методы, которыми воспользовался студент для рассмотрения данной темы работы.

– Основная часть

- Основную часть доклада следует делить на параграфы или разделы. Разделы основной части могут делиться на пункты и подразделы. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. Каждый пункт должен содержать законченную информацию.
- **Параграф 1** – Теоретический обзор исследований по данной теме, основные понятия, проблема посвящена объекту исследования.
- **Параграф 2** – Теоретическая часть посвящена предмету исследования. Представляется обзор и анализ состояния изученности проблемы.
- **Параграф 3** - Теоретическая часть посвящена взаимосвязи объекта и предмета исследования.

– Заключение

- Краткое изложение главных идей работы. Необходимо дать ответы на поставленные в начале исследования задачи, отразить основные выводы. Заключение должно содержать:
 - выводы по результатам выполненной работы;
 - список использованных источников.
- Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ

– Список использованных источников

- 10 – 15 источников, оформленных в соответствии с ГОСТ (фамилия, инициалы, название, город, издательство, год издания, число страниц).

– Приложения

- В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по какому-либо причинам не могут быть включены в основную часть.
- В приложения могут быть включены:
 - 1) материалы, дополняющие реферат;
 - 2) таблицы вспомогательных цифровых данных;
 - 3) иллюстрации вспомогательного характера;
 - 4) другие документы.

Требования к оформлению

- Страницы текста, включенные в доклад приложения, таблицы и распечатки должны соответствовать формату А4.
- Доклад должен быть выполнен машинописным способом на одной стороне листа белой бумаги. Цвет шрифта – черный, интервал – полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, через полтора интервала, 14 шрифт, абзацный отступ – 1,25 см.
- Текст доклада следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, верхнее, левое и нижнее - 20 мм.
- Объем доклада: не более **15** страниц.
- Все линии, буквы, цифры и знаки должны быть одинаково черными по всему реферату.
- Заголовки структурных элементов доклада и разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Нумерация страниц

- Страницы доклада следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета. Номер страницы проставляют посередине листа в верхнем поле без точки в конце.
- Титульный лист включают в общую нумерацию страниц реферата. Номера страниц на титульном листе и в оглавлении не проставляют.

Ссылки

- Ссылки на источники следует указывать порядковым номером по списку источников, в квадратных скобках.
- **Образец оформления**
- Текст..... «Цитата» [1, с. 17].

Форма отчетности /Защита

Проводится защита докладов перед обучающимися и преподавателем. Во время защиты, обучающийся докладывает основное содержание работы. Доклад должен длиться не более 5-7 минут. Для повышения ценности доклада рекомендуется докладывать с использованием мультимедийной слайд-презентации.

Критерии оценки

При оценке доклада учитывается:

- соответствие содержания доклада заявленной теме;
- полнота раскрытия темы;
- перечень использованной литературы;
- умение отвечать на вопросы по тексту доклада.

Примерный перечень тем

электронных презентаций/стендового доклада с предоставлением доклада

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2. Факторы, влияющие на впечатлительность сенсорных ощущений.

3. Методы тестирования органов зрения дегустатора.
4. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
5. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
6. Методы тестирования органов обоняния дегустатора.
7. Унифицированная балловая система в дегустационном анализе.
8. Требования к помещению и оснащению лабораторий дегустационного анализа.
9. Методы потребительской оценки в дегустационном анализе.
10. Аналитические методы в дегустационном анализе.
11. Разработка научно-обоснованных балловых шкал.
12. Порядок подачи на дегустацию мясных продуктов.
13. Порядок подачи на дегустацию молочных продуктов.
14. Принципы подачи образцов при проведении дегустации.
15. Методология проведения потребительской дегустации.
16. Оценка воспроизводимости результатов дегустационного анализа.
17. Общие правила отбора 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 дегустационных комиссий.
23. Алгоритм действия экспертов в профильном анализе продуктов.
24. Правила проведения дегустации мясных продуктов.
25. Правила проведения дегустации рыбных продуктов.
26. Правила проведения дегустации молочных продуктов.
27. Традиционные балловые шкалы.

7.2 Оформление стендового доклада

Стендовый доклад может иметь следующие элементы демонстрации:

Требования к оформлению стендовых докладов:

1. формат (размер) постера – А1 (841 x 594 мм), иллюстрации может быть выполнена и представлена в редакторе Microsoft Publisher или jpeg или представлена ввиду постера от руки
 2. заголовок - шрифт не менее 70 кегль;
 3. ФИО авторов, Но группы и год исполнения размещается в правом нижнем углу;
 4. размер шрифта основного текста доклада должен быть достаточным для свободного чтения с расстояния одного-двух метров в печатном виде;
 5. нумерация рисунков в направлении сверху вниз, при расположении доклада в две колонки вначале нумеруется левая колонка;
 6. необходимы подписи под рисунками и текст внутри диаграмм;
 7. выполнение работы предусмотрено на 1 листе;
 8. цвет текста должен контрастировать с фоном, негласное правило – темный текст на светлом фоне и наоборот;
 9. графический материал должен быть разнообразным: таблицы, рисунки, диаграммы, фотографии;
 10. все иллюстрации должны иметь достаточное разрешение (не менее 300 точек на дюйм), чтобы избежать проявления пикселей.
 11. Правила размещения информации: постер должен читаться, начиная от левого верхнего угла и заканчивая нижним правым; вспомогательные разделы (контактная информация, благодарности, литература) можно расположить внизу постера, используя более мелкий шрифт; при просмотре стенда зритель в первую очередь обращает внимание на верхний левый угол и центр, поэтому самую важную информацию целесообразно разместить в этих частях стенда; в правом верхнем углу располагают эмблему заведения, другой иллюстративный материал.
- Требования**
- Наглядность. За короткое время просмотра стенда у зрителя должно возникнуть представление о тематике и характере выполненной работы.

-Соотношение иллюстративного (фотографии, диаграммы, графики, блок-схемы и т.д.) и текстового материала устанавливается примерно 1:1. При этом текст должен быть выполнен шрифтом, свободно читаемым.

- Оптимальность. Количество информации должно позволять полностью изучить стенд за 1-2 минуты.

- Популярность. Информация должна быть представлена в доступной для форме.

Ссылки

– Ссылки на источники следует указывать порядковым номером по списку источников, в квадратных скобках.

– **Образец оформления**

– Текст..... «Цитата» [1, с. 17].

Форма отчетности /Защита

Проводится защита докладов перед обучающимися и преподавателем. Во время защиты, обучающийся докладывает основное содержание работы. Доклад должен длиться не более 5 минут.

Критерии оценки

При оценке доклада учитывается:

- соответствие содержания доклада заявленной теме;
- полнота раскрытия темы;
- перечень использованной литературы;
- умение отвечать на вопросы по тексту доклада.

Стендовый доклад, размещается в ЭОС ИОС Омского ГАУ

7.1.3 Оформление электронной презентации

Этапы создания презентации

1. Планирование презентации - определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала
2. Составление сценария - логика, содержание.
3. Разработка дизайна презентации – определение соотношения текстовой и графической информации.
4. Проверка и отладка презентации.

Требования к оформлению презентаций

1. Требования к содержанию информации

- Заголовки должны привлекать внимание аудитории
- Слова и предложения – короткие
- Временная форма глаголов - одинаковая
- Минимум предлогов, наречий, прилагательных

2. Требования к расположению информации.

- Горизонтальное расположение информации
- Наиболее важная информация в центре экрана
- Комментарии к картинке располагать внизу

3. Требования к шрифтам.

- Размер заголовка не менее 24 пунктов, остальной информации не менее 18 пунктов
- Не более двух - трех типов шрифтов в одной презентации
- Для выделения информации использовать начертание: полужирный шрифт, курсив или подчеркивание

4. Способы выделения информации.

- Рамки, границы, заливка
- Различный цвет шрифта, ячейки, блока
- Рисунки, диаграммы, стрелки,схемы для иллюстрации наиболее важных фактов

5. Объем информации и требования к содержанию.

- На одном слайде не более трех фактов, выводов, определений
- Ключевые пункты отражаются по одному на каждом отдельном слайде

Слайды не надо перегружать ни текстом, ни картинками. Лучше избегать дословного "перепечатывания" текста лекции на слайды — слайды, перегруженные текстом, вообще не смотрятся. Лучше не располагать на одном слайде более 2 – 3 рисунков, так как иначе внимание слушателей будет рассеиваться.

Не стоит вставлять в презентации большие таблицы: они трудны для восприятия — лучше заменять их графиками, построенными на основе этих таблиц. Если все же таблицу показать необходимо, то лучше оставить как можно меньше строк и столбцов, привести только самые необходимые данные. Это также позволит сохранить необходимый размер шрифта, чтобы учебная таблица не превратилась в таблицу медицинскую для проверки зрения. При той легкости, с которой презентации позволяют показывать иллюстративный материал, конечно же, хочется продемонстрировать как можно больше картинок. Однако не стоит злоупотреблять этим.

Скорее всего, не все слайды презентации будут предназначены для запоминания. Тогда стоит использовать различное оформление (шрифты, цвета, специальные значки, подписи) слайдов только для просмотра и слайдов для запоминания. Это облегчит восприятие материала, так как слушателям часто трудно понять, что надо делать в данный момент: стоит ли слушать лектора или перерисовывать изображение со слайда. Презентация должна дополнять, иллюстрировать то, о чем идет речь на занятии. При этом она как не должна становиться главной частью лекции, так и не должна полностью дублировать материал урока. Идеальным вариантом является такое сочетание текста и презентации, когда слушатель, упустив какую-то зрительную информацию, мог бы восполнить ее из того, что говорит лектор, и наоборот увидеть на демонстрируемых слайдах то, что он прослушал.

В презентации не стоит использовать музыкальное сопровождение, если конечно оно не несет смысловую нагрузку, так как музыка будет сильно отвлекать и рассеивать внимание — трудно одновременно слушать лектора и музыку.

Электронная презентация\стендовый доклад, размещается в ЭОС ИОС Омского ГАУ.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ

оценивания электронных презентаций\стендового доклада 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

7.2 Общие рекомендации по составлению и оформлению терминологического словаря

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

Алгоритм составления терминологического словаря

1. После изучения темы выделите основные термины по теме (не менее 30), выпишите их в отдельный электронный документ, допишите к ним три обязательных термина.

2. Расположите все термины в алфавитном порядке.

3. К каждому термину дайте определение, используя: записи лекционных, лабораторных занятий; основной учебник; рекомендуемую дополнительную справочную литературу; сайты Интернета.

5. Распечатайте терминологический словарь, и сдайте преподавателю в виде приложения к докладу по составленной вами электронной презентации (стендовому докладу) и разместите в ЭОС ИОС Омского ГАУ.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ терминологического словаря

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

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

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

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

Название раздела дисциплины	Тема в составе раздела, вынесенная на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Дегустация как метод продвижения продовольственных товаров	Предпочтительность и приемлемость в системе потребительской дегустации продовольственных товаров	4	Эссе

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности эссе.
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями.
3) Провести самоконтроль на соответствие содержания эссе обозначенной теме.
4) Сдать эссе преподавателю на проверку в установленные сроки
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии в установленное для внеаудиторной работы время.

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

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

Критерии оценки содержания эссе

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

Критерии оценки оформления эссе

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

Критерии оценки качества процесса подготовки эссе

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

Шкала оценивания

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

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

1. Результаты химико-токсикологического анализа используют для:

1. постановки диагноза при заболеваниях и гибели животных;
2. принятия решения о пригодности кормов к дальнейшему использованию;
3. разработки лечения пострадавших животных;
4. разработки научно-обоснованных рекомендаций по профилактике отравлений животных и человека;
5. разработки методов обнаружения токсических веществ, загрязняющих продукты животного происхождения и объекты окружающей среды.

2. С юридической позиции ядами считаются:

1. всякое химическое вещество, которое при взаимодействии с живым организмом вызывает со стороны последнего патологический процесс, иногда заканчивающийся смертью;
2. чужеродное химическое соединение, нарушающее течение нормальных биохимических процессов в организме, вследствие чего возникают расстройства физиологических функций разной степени выраженности, от слабых проявлений интоксикации до смертельного исхода;
3. химические сильнодействующие ядовитые вещества, внесенные в законодательный список, которые могут в повышенных дозах вызывать заболевание или смерть, а поэтому подлежащие особому хранению, учету и применению.

3. Средства, применяемые для борьбы с клещами, называются:

1. гербициды;
2. альгициды;
3. акарициды;
4. фунгициды.

4. Что обозначает ЛД50 ?

1. среднесмертельная доза токсического вещества в мг/кг, вызывающая гибель 50% животных при однократном введении внутрь или подкожно в течение 2-х недельного наблюдения;
2. летальная концентрация токсического вещества в воздухе в мг/м³, вызывающая гибель 50% подопытных животных при температуре 20°C и экспозиции 2 часа;
3. среднесмертельная доза токсического вещества в мг/кг, вызывающая гибель 50% животных при ежедневном введении внутрь или подкожно в течение 2-х недельного наблюдения.

5. Выберите антидоты при отравлении крупного рогатого скота мочевиной:

1. в рубец 10% р-р формальдегида;
2. в рубец 10% р-р гидрокарбоната натрия;
3. в рубец органические кислоты.

6. Установите соответствие. Период полураспада пестицидов в окружающей среде составляет:

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. очень стойкие | 1. до 1 мес. |
| 2. стойкие | 2. от 6 мес. до 1 года |
| 3. умеренно стойкие | 3. 1-2 года |
| 4. малостойкие | 4. 1-6 мес. |

7. Продолжите. Заболевания животных, возникающие вследствие воздействия на их организм токсинов микроскопических грибов называют _____.

8. Выберите токсические эффекты афлатоксинов:

- А. мутагенный
- Б. гепатотоксический
- В. канцерогенный
- Г. эмбриотоксический
- Д. нефротоксический

9. Какие органы и ткани отправляют в химико-токсикологический отдел на исследование остаточных количеств пестицидов при массовом отравлении животных ФОС?

- | | |
|------------------|-----------|
| А. сердце | Г. легкие |
| Б. мышцы | Д. печень |
| В. жировая ткань | |

10. Выберите антидоты при отравлении животных ФОС и производными карбаминовой кислоты:

- | | |
|-------------|----------------------|
| А. атропин | Г. дипироксим |
| Б. глюкоза | Д. метиленовый синий |
| В. тропацин | |

11. Выберите правильный ответ. По токсичности для теплокровных животных авермектины относят:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| А. СДЯВ | Г. Малотоксичным соединениям |
| Б. Высокотоксичным соединениям | Д. Не токсичным соединениям |
| В. Среднетоксичным соединениям | |

12. Продолжите. Наличие остатков гербицидов 2,4-Д в мясе и молоке _____.

13. Как поступить с тушей и внутренними органами при обнаружении геморрагического воспаления желудка и кишечника; печень увеличена, дряблая темно-вишневого цвета, точечные кровоизлияния в подкожной клетчатке?

- А) выпустить без ограничений и тушу и внутренние органы
- Б) направить на токсикологическое исследование
- В) направить на бактериологическое исследование
- Г) внутренние органы направить на утилизацию
- Д) тушу без ограничений
- Е) тушу на изготовление вареных изделий

14. Какое соединение образуется в результате отравления нитратами?

- а. оксигемоглобин
- б. карбоксигемоглобин
- в. метгемоглобин
- г. оксигемоглобин, метмиоглобин
- д. карбоксигемоглобин, метгемоглобин

15. Через какое время необходимо производить убой животных на мясо, а также молоко и яйца после перенесенного отравления нитратами (клинического выздоровления)?

- А) не менее чем через 24 ч
- Б) не менее чем через 72 ч
- В) не менее чем через месяц
- Г) не менее чем через полгода

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

Самоподготовка осуществляется по вопросам, предложенным преподавателем на предыдущем занятии.

Выполнение виртуальной лабораторной работы «Система обработки результатов дегустационной оценки продовольственного товара»

В процессе прохождения лабораторной работы обучающиеся формируют несколько малых рабочих групп. Рабочие группы сохраняют неизменный состав на всем протяжении лабораторной работы, выполняют все задания и публично защищают составленный план проведения маркетинговой дегустации.

Задание 1. Изучите теоретический материал.

Задание 2. Просчитайте ориентировочно смету инвестиционных и переменных расходов на дегустацию.

Задание 3. Составить сценарий проведения дегустации.

Задание 4. Разработать 2 варианта речи демонстратора и 1 вариант приглашения на дегустацию через радиоточку магазина.

Задание 5. Составить отчет о проделанной работе и защитить план проведения маркетинговой дегустации перед группой.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

виртуальной лабораторной работы «Система обработки результатов дегустационной оценки продовольственного товара»

- оценка «отлично» присваивается за раскрытие темы, высокое качество анализа и способность к обобщению материала, качественное оформление лабораторной работы;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии в целом оформления и содержания лабораторной работы, но при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков; при существенном отклонении от сроков сдачи лабораторной работы;

- оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, существенные (предельно допустимые) отклонения в оформлении лабораторной работы;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое раскрытие темы или несоответствие содержания лабораторной работы; теме, несоблюдение требований по оформлению работы

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Студенту рекомендуется:

1. при неуверенности в ответе на конкретное тестовое задание пропустить его и переходить к следующему, не затрачивая много времени на обдумывание тестовых заданий при первом проходе по списку теста;
2. при распределении общего времени тестирования учитывать (в случае компьютерного тестирования), что в автоматизированной системе могут возникать небольшие задержки при переключении тестовых заданий.

Необходимо помнить, что:

1. тест является индивидуальным. Общее время тестирования и количество тестовых заданий ограничены и определяются преподавателем в начале тестирования;
2. по истечении времени, отведённого на прохождение теста, сеанс тестирования завершается;
3. допускается во время тестирования только однократное тестирование;
4. вопросы студентов к преподавателю по содержанию тестовых заданий и не относящиеся к процедуре тестирования не допускаются;

Тестируемому во время тестирования запрещается:

1. нарушать дисциплину;
2. пользоваться учебно-методической и другой вспомогательной литературой, электронными средствами (мобильными телефонами, электронными записными книжками и пр.);
3. использование вспомогательных средств и средств связи на тестировании допускается при разрешении преподавателя-предметника.
4. копировать тестовые задания на съёмный носитель информации или передавать их по электронной почте;
5. фотографировать задания с экрана с помощью цифровой фотокамеры;
6. выносить из класса записи, сделанные во время тестирования.

На рабочее место тестируемому разрешается взять ручку, черновик, калькулятор.

За несоблюдение вышеперечисленных требований преподаватель имеет право удалить тестируемого, при этом результат тестирования удаленного лица аннулируется.

Тестируемый имеет право:

Вносить замечания о процедуре проведения тестирования и качестве тестовых заданий.
Перенести сроки тестирования (по уважительной причине) по согласованию с преподавателем.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Основы дегустации»
Для обучающихся направления подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
ФИО _____ группа _____ дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.

Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

1. Отметить натуральные желеобразующие вещества:

Множественный выбор

- a) лецитин;
- b) пектины;
- c) яичный белок;
- d) желатин;
- e) сапонины;

2. Вкусоароматическая смесь, вводимая в пищевые продукты как пищевая добавка для улучшения органолептических свойств называется ...

Открытый ответ

2. Комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта...

Открытый ответ

3. Приятный гармоничный запах, типичный для данного пищевого продукта называется ...

Открытый ответ

4. Органолептическое свойство индивидуальных веществ или смесей вызывать горький вкус:

Одиночный выбор

- a) Дефект вкуса;
- b) Горечь;
- c) Кислотность
- d) Терпкость.

5. **Отсутствие вкусовой чувствительности ко всем вкусовым веществам, или к одному веществу, или к группе веществ...**
Одиночный выбор
а) Аносмия;
б) Агевзия;
в) Гипосмия;
г) Паросмия.
6. **Отсутствие способности различать цвета называется ...**
Одиночный выбор
а) Паросмия;
б) Синергизм;
в) Агевзия;
г) Дальтонизм.
7. **Отсутствие обонятельной чувствительности ко всем пахучим веществам, или к одному веществу, или к группе веществ называется ...**
Одиночный выбор
а) Аносмия;
б) Агевзия;
в) Адаптация;
г) Парагевзия;
д) Одориметрия.
8. **Характеристика текстуры, выражающая свойство пищевого продукта разрушаться при малых резких деформациях называется ...**
Одиночный выбор
а) Упругость;
б) Терпкость;
в) Хрупкость;
г) Пластичность.
9. **Характеристика текстуры как свойства пищевого продукта, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, нёбом, зубами или руками...**
Одиночный выбор
а) Хрупкость;
б) Пластичность;
в) Упругость;
г) Липкость.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы итогового тестирования

Критерии оценки

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

9.4. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2. Факторы, влияющие на впечатлительность сенсорных ощущений.
3. Методы тестирования органов зрения дегустатора.
4. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
5. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
6. Методы тестирования органов обоняния дегустатора.
7. Унифицированная балловая система в дегустационном анализе.
8. Требования к помещению и оснащению лабораторий дегустационного анализа.
9. Методы потребительской оценки в дегустационном анализе.
10. Аналитические методы в дегустационном анализе.
11. Разработка научно-обоснованных балловых шкал.

12. Порядок подачи на дегустацию мясных продуктов.
13. Порядок подачи на дегустацию молочных продуктов.
14. Принципы подачи образцов при проведении дегустации.
15. Методология проведения потребительской дегустации.
16. Оценка воспроизводимости результатов дегустационного анализа.
17. Общие правила отбора 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 дегустационных комиссий.
23. Алгоритм действия экспертов в профильном анализе продуктов.
24. Правила проведения дегустации мясных продуктов.
25. Правила проведения дегустации рыбных продуктов.
26. Правила проведения дегустации молочных продуктов.
27. Традиционные балловые шкалы.

Критерии оценки ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы промежуточного контроля

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

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

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

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

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

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (<http://do.omgau.ru/course/view.php?id>), где:

- *обучающийся* имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам;
- *преподаватель* имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.Н. Ким и др.- СПб.: Лань, 2014. - 512 с.	http://e.lanbook.com
Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с.	http://e.lanbook.com
Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с.	http://e.lanbook.com
Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.	http://znanium.com
Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т. Ю. Дуборасова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско торговая корпорация "Дашков и К°", 2009. - 184 с.	http://www.studentlibrary.ru
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. В. Г. Урбан ; ред. Е. С. Воронин. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с .	http://e.lanbook.com
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с.	http://e.lanbook.com
Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 455 с.	http://www.studentlibrary.ru
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ
Мясная индустрия : науч.-техн. журн. - М. : [б. и.], 1923 -	НСХБ
Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 -	НСХБ
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : [б. и.], 1932 -	НСХБ

