

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 09:26:35

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f7098d7a

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

ОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.ДВ.01.01 Основы сенсорного анализа

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

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

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

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

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной
дисциплины в рамках педагогического контроля**

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

				работ		
- по итогам изучения раздела 3	4.3			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 4	4.4			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 5	4.5			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 6	4.6			отчеты о выполнении лабораторных работ		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Итоговое тестирование		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Примерные тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень примерных тем электронных презентаций с предоставлением доклада
	Процедура выбора темы обучающимся.
	Шкала и оценивание электронных презентаций с предоставленным докладом
	Методические указания по составлению терминологического словаря.

	Шкала и критерии оценки терминологического словаря
	Название и форма контроля по теме, выносимой на самостоятельное изучение.
	Общий алгоритм самостоятельно изученной темы
	Шкала и критерии оценки эссе
3. Средства для текущего контроля	Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины
	Шкала и критерии оценки лабораторных занятий
4. Средства для рубежного контроля	Перечень тем для составления отчета о лабораторных работах
	Критерии оценки отчетов о лабораторных работах
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

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

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

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

				анализа.	сенсорного анализа.	анализа.	анализа.	
		Наличие навыков (владение опытом)	навыками обоснования и реализации в 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.	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ электронных презентаций с предоставлением доклада

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

Процедура выбора темы обучающимся

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ оценивания электронных презентаций с предоставленным докладом

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

3.1.2 Методические указания по составлению терминологического словаря

Рекомендации по составлению терминологического словаря

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

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

К отбору лексики терминологического характера должны быть предъявлены следующие требования: 1. стилистическая ограниченность; 2. семантическая ценность; 3. частотность; 4. словообразовательная ценность; 5. образцовость.

1. Согласно принципу стилистической ограниченности в терминологический словарь должны быть включены прежде всего понятия, характерные для любого научного текста и употребляемые в данной терминологической системе, 2. Согласно принципу семантической ценности в терминологический словарь должны отбираться главным образом термины, обозначающие основные родовые понятия, наиболее важные в данной области знаний

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

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

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

Рекомендации по оформлению терминологического словаря

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

Шкала и критерии оценивания

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

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

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

3.1.2.1 Вопросы для входного контроля

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

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

3.1.3 Средства для текущего контроля

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

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
6	Предпочтительность и приемлемость в системе потребительской дегустации продовольственных товаров	4	Эссе
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

3.1.3.1 ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

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

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

3.1.3.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЭССЕ

Критерии оценки содержания эссе

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

Критерии оценки оформления эссе

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

Критерии оценки качества процесса подготовки эссе

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

Шкала оценивания

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

3.2 Средства для текущего контроля

3.2.1 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для проведения лабораторных работ

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

3.2.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ НА ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЯХ

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

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

3.3 Средства для рубежного контроля

3.3.1 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для составления отчета о лабораторных работах

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

3.3.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ отчетов о лабораторных работах

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

3.4 Средства для итого контроля

3.4.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итого контроля

Тестовые вопросы к итоговому коллоквиуму по дисциплине Основы дегустации

1. Какие ароматы могут присутствовать при оценке запаха молочного шоколада

Множественный выбор

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

2. Какие термины могут характеризовать вкус шоколада

Множественный выбор

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

3. Какие ингредиенты обуславливают кислый вкус томатного соуса?

Множественный выбор

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

4. Какие ингредиенты обуславливают сладкий вкус томатного соуса?

Множественный выбор

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

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

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

6. Перечислите задачи дегустационной комиссии

Множественный выбор

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

7. Дегустационные комиссии бывают

Множественный выбор

- a) экспертная

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

8. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов молочных продуктов

Упорядоченный список

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

9. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов плодоовощной продукции

Упорядоченный список

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

10. Назовите оптимальное время для проведения дегустации

Одиночный выбор

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

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

Открытый вопрос

12. В каком документе фиксирует свое мнение эксперт-дегустатор

Одиночный выбор

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

13. Расположите в правильной последовательности стадии оценки органолептических свойств продукта

Упорядоченный список

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

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

Открытый

15. Свойства, полезные в деятельности дегустатора

Множественный выбор

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

3.4.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы итогового контроля

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

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Примерный перечень вопросов к зачету

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

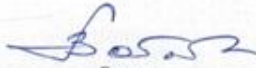
Оценку *«удовлетворительно»* получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность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

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

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

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

протокол № 8 от 21.05.2019
Зав. кафедрой,


Подпись (ФИО) И. В. Заболотников

б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза;
протокол № 9 от 28.05.2019
Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01,
канд. ветеринар. наук, доц.


Подпись (ФИО) И. В. Якушкин

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


Подпись 
(ФИО) И. Н. Каликин

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

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

Ведомость изменений

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