

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 09.07.2024 08:47:11

Уникальный программный ключ:

43ba42f5de9e4116bbfcb9ac98e79198031227e81add207bac4149f2088d7e

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 Основы сенсорного анализа

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра
-

ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных

Разработчик, канд.ветеринар.наук

Корниенко Е.В.

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 сенсорного 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 сенсорного анализа, учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Знать: основы приемов научно обоснованного сенсорного анализа

Уметь: логически грамотно оформлять результаты сенсорного анализа

Владеть: навыками профессиональной деятельности, направленной на производство качественных пищевых товаров

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
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительно-го происхождения	ИД-1ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Знает в совершенстве документы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Умеет в совершенстве проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения	В совершенстве владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ИД-2ПК-1 определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Знает в совершенстве документы для реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Умеет в совершенстве определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	В совершенстве владеет навыками определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности

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								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований	Не знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Поверхностно знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Хорошо знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Отлично знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Вопросы заключительно-
		Наличие умений	Умеет подобрать лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Поверхностно умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Хорошо умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Отлично умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками работы на лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения	Не владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для	Поверхностно владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для	Хорошо владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специ-	Отлично владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специ-	

			лабораторных и иных исследований	этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	ального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	ального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	го тестирования по результатам освоения дисциплины, терминологический словарь, эссе, презентация\стендовый доклад, отчет о лабораторных работах, собеседование
ИД-2 _{пк-1}	Полнота знаний	Знает определение допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Поверхностно знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности		
	Наличие умений	Умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Не умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Поверхностно умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыком определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Поверхностно владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично владеет навыками определения использования поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности		

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. Контактная работа	90			
1.1. Аудиторные занятия, всего	90			
- лекции	36			
- практические занятия (включая семинары)	-			
- лабораторные работы	54			
2. Внеаудиторная академическая работа	90			
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	30			
Выполнение и сдача индивидуального или группового задания в виде стендового доклада или электронной презентации	18			
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	12			
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	4			
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	50			
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	6			
3. Получение дифференцированного зачёта по итогам освоения дисциплины	+			
ОБЩАЯ 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

4.1. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе											
Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Тема раздела.	Трудоёмкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
	Общая	Контактная работа					ВАРС				
		Аудиторная работа									
		всего	лекции	занятия		консультации	всего	Фиксированные виды			
	3	4	5	6	7	8	9	10			
Очная форма обучения											
1	Тема . Общие сведения о науке органолептике, дегустации и сенсорном анализе.	20	12	8	-	4	-	8	7	Отчет о лабораторных работах	ПК-1
2	Тема Психофизиологические основы сенсорного анализа	28	14	6	-	8	-	14	5	Отчет о лабораторных работах	
3	Тема Организация современного сенсорного анализа	54	28	8	-	20	-	26	5	Отчет о лабораторных работах	
4	Тема Экспертная методология в сенсорном анализе	46	24	8	-	16	-	22	5	Отчет о лабораторных работах	
5	Тема Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа	18	8	4	-	4	-	10	5	Отчет о лабораторных работах	

6	Тема 6. Потребительская сенсорная оценка, как метод продвижения продовольственных товаров.	14	4	2	-	2	-	10	3	Эссе	
Итого по учебной дисциплине		180	90	36	-	54	-	90	30		

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 занятиям, 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.

3.2 Условия допуска к дифференцированному зачету

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

		Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности.			
		Визуальный метод в сенсорном анализе			
		Осязательный метод в сенсорном анализе			
		Обонятельный метод в сенсорном анализе			
		Вкусовой метод в сенсорном анализе			
		Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.			
3	8, 9	Тема: Методы сенсорного анализа. Систематизация методов сенсорного анализа. Характеристика потребительских и аналитических методов сенсорного анализа. Системы оценки достоверности результатов сенсорного анализа. Балловый и профильный методы в сенсорной оценке качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.	4	-	
3	10, 11	Тема: Система организации и проведения сенсорного анализа Требования к помещению и оснащению для проведения сенсорного анализа. Источники ошибок в сенсорном анализе с позиций условий работы эксперта. Развитие функций дегустационных комиссий и сенсорных экспертиз в системе контроля качества продовольственных товаров и с позиций воспитания вкусов потребителей.	4	-	лекция – беседа
4	12, 13	Тема: Требования к экспертам-дегустаторам. Российские и международные методики отбора экспертов-дегустаторов. Понятие о сенсорном минимуме Понятие о некомпенсируемых свойствах эксперта-дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора	4	-	-
	14, 15	Тема: Экспертная методология в сенсорном анализе. Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе Экспертные методы в профильном анализе Система разработки балловых шкал в сенсорном анализе	4	-	лекция – беседа
5	16, 17	Тема: Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества 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 органолептической оценке продукта	4	-	
6	18	Тема: Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	2	-	
Общая трудоёмкость лекционного курса			36	x	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		36 час	Из них в интерактивной форме:		18 час
- очная форма обучения		36	- очная форма обучения		18
- Заочная / очно- заочная форма обучения			- Заочная / очно- заочная форма обучения		
Примечания: - материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6. - обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

5. Лабораторный практикум по дисциплине и подготовка к нему

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

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

Подготовка обучающихся к лабораторным занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

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, дегустации и сенсорном анализе

Краткое содержание

Цель и задачи изучения курса «Основы сенсорного анализа», взаимосвязь с другими дисциплинами. Органолептика, как наука, цели и задачи науки. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики. Понятийный аппарат. Роль органолептического анализа в экспертизе качества продовольственных товаров. 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. Что изучает наука санитария и гигиена питания?
2. Назовите основоположников науки гигиены?
3. Назовите основные законы из санитарного законодательства?
4. Расскажите структуру санитарно-эпидемиологической службы России?
5. Дайте понятие предупредительного и текущего санитарного надзора?

Раздел 2. Психофизиологические основы сенсорного 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 сенсорном анализе. Осязательный метод в сенсорном анализе. Обонятельный метод в сенсорном анализе. Вкусовой метод в сенсорном анализе. Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Назовите химический состав воздуха?
2. Как влияют физические свойства воздуха на организм?
3. Назовите гигиенические требования к вентиляции?
4. В чем заключается физиологическое и гигиеническое значение воды?
5. Назовите виды и источники искусственного освещения?

Раздел 3. Организация современного сенсорного анализа

Краткое содержание

Систематизация методов сенсорного анализа. Характеристика потребительских и аналитических методов сенсорного анализа. Системы оценки достоверности результатов сенсорного анализа. Балловый и профильный методы в сенсорной оценке качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач. Требования к помещению и оснащению для проведения сенсорного анализа. Источники ошибок в сенсорном анализе с позиций условий работы эксперта. Развитие функций дегустационных комиссий и сенсорных экспертиз в системе контроля качества продовольственных товаров и с позиций воспитания вкусов потребителей.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие органы участвуют в согласовании проектной документации, в отводе земельного участка, в контроле за строительством и вводом в эксплуатацию.
2. Какие требования предъявляются к выбору участка для строительства предприятия?
3. Что такое генеральный план?
4. Что такое зонирование территории?

Раздел 4. Экспертная методология в сенсорном анализе

Краткое содержание

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

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие материалы используют для изготовления оборудования?
2. Почему раздельно используют механизмы для обработки сырых и вареных продуктов?
3. Какие требования предъявляют к тепловому и холодильному оборудованию?
4. Что относится к вспомогательному оборудованию?

Раздел 5: Взаимосвязь результатов сенсорного 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 органолептической оценке продукта.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие санитарные требования предъявляют к уборке территории, сбору мусора?
2. Как организуют санитарный день и график уборки?
3. Что такое дезинфекция?
4. Назовите основные методы дезинфекции?
5. Как проводят контроль эффективности уборки и дезинфекции?

Раздел 6. Потребительская сенсорная оценка, 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

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

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

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

7.1. Рекомендации по написанию к электронной презентации\стендовому докладу

7.1.1 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 приводят 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 7.05. – 2008

- 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 каким-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 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

7.1.2 Оформление стендового доклада

Описание

Студентам необходимо написать доклад по предложенной теме.

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

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 jрег 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 перерисовать 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. 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 общеупотребительные слова. Согласно этому принципу, при отборе терминологической лексики необходимо выделить первичные основы, служащие центром словообразовательных гнезд, которые, обладая высокой частотностью, выражают, как правило, основные, наиболее важные понятия в данной области науки.

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

7.2.1. Рекомендации по оформлению терминологического словаря

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

7.2.2. Шкала и критерии оценивания

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

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

7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля). На этой основе составить развернутый план изложения темы
- 2) Оформить отчётный материал в установленной форме реферата в соответствии методическими рекомендациями
- 3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
- 4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
- 5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
- 6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

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.			

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

7.3.1 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 оформлению 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

8.1 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.

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.

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

8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных занятий

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

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

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 полноценное 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 сенсорного анализа»
Для обучающихся направления подготовки 36.03.01**

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. 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) плодоягодные 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

9.1.4 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.

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.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в электронной информационно-образовательной среде университета.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Основы сенсорного анализа	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных : учебное пособие / Г. Н. Ким, И. Н. Ким, Т. М. Сафронова, Е. В. Мегада. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1654-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211661 .— Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148566	http://e.lanbook.com

Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013471	http://znanium.com
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171871	http://e.lanbook.com
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 455 с. (Питание) - ISBN 978-5-94087-777-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Корниенко, Е. В. Основы дегустационного анализа продукции животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Корниенко, М. В. Заболотных. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 71 с. — ISBN 978-5-907687-47-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/369215 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Мясная индустрия. — Москва : Мясная индустрия, 1923. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0869-3528. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/207206 .	https://eivis.ru/
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533 .	https://eivis.ru/
Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал. - Омск, 1996 — . — Выходит ежеквартально. — ISSN 2222-0364. — Текст : электронный. — URL: https://e.lanbook.com/journal/2367	https://e.lanbook.com/journal/2367