

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 08:28:51

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207chee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
программы дисциплины**

**Б1.В.ДВ.03.01 Измерения и испытания в органолептическом
анализе**

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

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

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-6	Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов	ИД-1 _{ПК-6} владеет терминологией в области качества продукции, знает факторы, обуславливающие качество продукции	основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа	использовать основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа	применения основных понятий при решении профессиональных задач в области органолептического анализа
		ИД-3 _{ПК-6} знает организационные формы и методы контроля качества	методы контроля органолептических показателей	контролировать органолептические показатели	навыками применения методов контроля органолептических показателей

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Выполнение и защита индивидуального задания в виде электронной презентации или стендового доклада	2.1	Контроль на соответствие содержательной части презентации (доклада) заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы, контроль за соответствием оформлению требованиям	Обсуждение в группе	Защита в рамках занятия		
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	2.2			Собеседование		
Текущий контроль:	3					
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.1		Обсуждение в группе	отчет о проделанной работе		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения раздела 1	4.1			Опрос, тестирование		
- по итогам изучения раздела 2	4.2			Опрос, тестирование		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Итоговое тестирование		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

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

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень примерных тем электронных презентаций с предоставлением доклада. Процедура выбора темы обучающимся.
	Шкала и оценивание электронных презентаций с предоставленным докладом
	Методические указания по составлению терминологического словаря.
	Шкала и критерии оценки терминологического словаря
3. Средства для текущего контроля	Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины
	Шкала и критерии оценки лабораторных занятий
4. Средства для рубежного контроля	Перечень вопросов для рубежного контроля
	Критерии оценки на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

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

2.4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания в этапах формирования компетенций в рамках дисциплины								
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций			Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний		высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-6 Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов	ИД-1 _{ПК-6}	Полнота знаний	основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа	Не знает основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа	В недостаточной степени знает основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа Знает основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа Уверенно знает основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа		Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, терминологический словарь, индивидуальное задание	
		Наличие умений	использовать основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа	Не умеет использовать основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа	В недостаточной степени умеет использовать основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа Умеет использовать основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа В совершенстве умеет использовать основные понятия при решении профессиональных задач в области органолептического анализа			
		Наличие навыков (владение опытом)	применения основных понятий при решении профессиональных задач в области органолептического анализа	Не владеет навыками применения основных понятий при решении профессиональных задач в области органолептического анализа	Поверхностно владеет навыками применения основных понятий при решении профессиональных задач в области органолептического анализа Владеет навыками применения основных понятий при решении профессиональных задач в области органолептического анализа Уверено владеет навыками применения основных понятий при решении профессиональных задач в области органолептического анализа			
	ИД-3 _{ПК-6}	Полнота знаний	методы контроля органолептических показателей	Не знает методы контроля органолептических показателей	В недостаточной степени знает методы контроля органолептических показателей Знает методы контроля органолептических показателей Уверенно знает методы контроля органолептических показателей			

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

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

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

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ электронных презентаций с предоставлением доклада

1. Методы дегустационного анализа: систематизация методов дегустационного анализа;
2. Характеристика потребительских и аналитических методов;
3. Преимущества и возможности методов для решения конкретных задач; оценка достоверности результатов;
4. Перспективы баллового и профильного методов в экспертизе качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач;
5. Принципы построения традиционных балловых шкал, недостатки и пути совершенствования балловой системы оценки качества продуктов;
6. Правила разработки научно обоснованных балловых шкал с учетом современных требований; понятия диапазона (балльности) шкалы, градации, коэффициентов весомости и другие;
7. Требования к совокупности качественных описаний шкалы: общеупотребительность, однозначность, различимость, достаточность; примеры научно обоснованных шкал; преимущества балловой системы;
8. Применение профильного метода для сравнительной характеристики качества объектов, стойкости в хранении; правила построения профилограмм;
9. Требования к экспертам-дегустаторам: применение экспертных методов для выбора наилучших решений и выполнения оценочных операций в органолептическом анализе;
10. Структура экспертных комиссий; методы и процедуры опроса экспертов; роль экспертов в различных операциях, составляющих процесс современного дегустационного анализа: в выборе номенклатуры показателей качества продуктов, определении коэффициентов весомости показателей, подборе базовых значений показателей, установлении критериев для отдельных категорий качества продовольственных товаров;
11. Требования к качеству экспертов-дегустаторов: компетентность, объективность, конформность и др.; аттестация экспертов.
12. Взаимосвязь описательной и квалитетической характеристики сенсорных признаков с физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами;
13. Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями. Примеры органолептических и инструментальных описаний показателей, характеризующих качество пищевых продуктов;
14. Органолептическая оценка уровня качества с использованием приемов квалитетрии. Единичные и комплексные показатели качества;
15. Использование расчетных и графических методов определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа, характеризующими вкусовые свойства продуктов, текстуру, консистенцию. Коэффициенты корреляции.

Процедура выбора темы обучающимся

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ оценивания электронных презентаций с предоставленным докладом

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

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если

обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

3.1.2 Методические указания по составлению терминологического словаря

Рекомендации по составлению терминологического словаря

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

К отбору лексики терминологического характера должны быть предъявлены следующие требования:

1. стилистическая ограниченность;
2. семантическая ценность;
3. частотность;
4. словообразовательная ценность;
5. образцовость.

1. Согласно принципу стилистической ограниченности в терминологический словарь должны быть включены прежде всего понятия, характерные для любого научного текста и употребляемые в данной терминологической системе,

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

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

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

5. В словарь должны войти также термины, иллюстрирующие основные словообразовательные модели.

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

Рекомендации по оформлению терминологического словаря

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

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 15 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источником информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.

- оценка «не зачтено» выставляется, если предоставлено менее 15 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

3.1.2.1 Вопросы для входного контроля

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

- А) Зависимость выборочной дисперсии от числа членов статистического ряда
- Б) Зависимость вероятности случайной величины от значения случайной величины*
- В) Зависимость среднего выборочного значения от квадрата числа членов статистического ряда
- Г) Зависимость среднего выборочного значения от числа членов статистического ряда

11. Совместными называются случайные события?

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

12. Функция $y = ax + b$ является?

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

13. Функция $y = a^x$ является?

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

14. Функция $y = x^n$ является?

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

15. Функция $y = e^x$ является?

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

16. Несовместными называются случайные события?

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

17. Для какого события вероятность равна 1?

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

18. Относительная частота случайного события может принимать значения?

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

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

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

20. Определитель вычисляется?

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

Г) Для любой матрицы

21. Квадратная матрица с нулевой строкой имеет определитель равный?
А) -1
Б) 0,1
В) 0*
Г) +1
22. Метод Крамера применим для решения системы линейных уравнений, если?
А) Матрица системы состоит только из -1
Б) Матрица системы квадратная и невырожденная*
В) Матрица системы состоит только из единиц
Г) Матрица системы любая
23. Когда исследуется связь между двумя признаками, то это корреляция?
А) Простая *
Б) Множественная
В) Средняя
Г) Промежуточная
24. Степень и особенности изменения одного из признаков (X) на единицу другого (Y) – это...
А) корреляция
Б) вариация
В) дисперсия
Г) регрессия*
25. Уравнение прямой в пространстве является?
А) Уравнением первого порядка*
Б) Уравнением второго порядка
В) Уравнением третьего порядка
Г) Уравнением четвертого порядка
26. Для нахождения начального опорного плана транспортной задачи применяется метод?
А) Северо-западного угла*
Б) Ганта
В) Форда
Г) Потенциалов
27. Для определения оптимальности опорного плана транспортной задачи применяется метод?
А) Потенциалов*
Б) Северо-западного угла
В) Шикльгубера
Г) Форда
28. Транспортная задача называется закрытой, если?
А) Суммарные потребности равны суммарным запасам продукта*
Б) Суммарные потребности превосходят суммарные запасы продукта на 10
В) Суммарные потребности меньше суммарных запасов продукта на 20
Г) Суммарные потребности превосходят суммарные запасы продукта
29. Оптимизационная задача является задачей линейного программирования, если?
А) Целевая функция линейна, а функции в ограничениях нелинейны
Б) Целевая функция нелинейна, а функции в ограничениях нелинейны
В) Целевая функция квадратична, а функции в ограничениях нелинейны
Г) И целевая функция, и функции в ограничениях линейны*
30. Критический путь в задаче сетевого планирования и управления – это?
А) Любой полный путь
Б) Любой путь с нулевой длительностью
В) Минимальный по длительности полный путь
Г) Максимальный по длительности полный путь*

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы входного контроля

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

3.2 Средства для текущего контроля

3.2.1 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для проведения лабораторных работ

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

3.2.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ НА ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЯХ

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

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

3.3 Средства для рубежного контроля

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

Вопросы по разделу 1

1. Определение науки органолептики, ее цели и задачи?
2. Основные условия, необходимые для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе?
3. Место органолептических показателей в системе качественных признаков пищевых продуктов?
4. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств?
5. Природа веществ, обуславливающих окраску и флевдор продуктов?
6. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания?
7. Современные представления и классификации вкусов и запахов?
8. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности?
9. Обонятельный метод в сенсорном анализе?
10. Вкусовой метод в сенсорном анализе.
11. Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.
12. Систематизация методов сенсорного анализа.

13. Системы оценки достоверности результатов сенсорного анализа.
14. Балловый и профильный методы в сенсорной оценке качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач
15. Требования к помещению и оснащению для проведения сенсорного анализа?

Вопросы по разделу 2:

1. Российские и международные методики отбора экспертов-дегустаторов?
2. Понятие о сенсорном минимуме?
3. Понятие о некомпенсируемых свойствах эксперта-дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора?
4. Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе?
5. Понятие об описательных и квалитетических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов?
6. Характеристика взаимосвязи органолептических признаков продовольственных товаров с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами?
7. Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями?
8. Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в органолептической оценке продукта
9. Национальные стандарты РФ, регламентирующие органолептический анализ
10. Стандарты ИСО/МЭК по органолептическому анализу
11. Нормативные документы, регламентирующие качество пищевых продуктов.

3.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

3.4 Средства для итогового контроля Перечень примерных вопросов к зачету

1. Определение науки органолептики, ее цели и задачи;
2. Роль сенсорного анализа в экспертизе качества пищевых продуктов;
3. Основные условия, необходимые для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе;
4. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки;
5. Органолептическая характеристика как составляющая качества: классификация качественных признаков пищевых продуктов: показатели назначения, технологичности, сохраняемости, эстетические и другие факторы, влияющие на качество;
6. Место органолептических показателей в системе качественных признаков пищевых продуктов;
7. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств;
8. Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов;
9. Методы органолептической оценки качества продуктов;
10. Требования к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.
11. Правила отбора экспертов-дегустаторов.
12. Балловые шкалы;
13. Национальные стандарты РФ, регламентирующие органолептический анализ;
14. Стандарты ИСО/МЭК по органолептическому анализу;
15. Нормативные документы, регламентирующие качество пищевых продуктов.

3.4.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

1. Приспособляемость органов вкуса и обоняния, заключающуюся в снижении их чувствительности, вызванной продолжительным воздействием стимула одинакового качества и неизменной интенсивности
+ адаптация
седация

санация
чувствительность

2. Случай пониженной обонятельной чувствительности ко всем или отдельным пахучим веществам
+ гипосмия
гиподинамия
паросмия
агевзия

3. Отсутствие вкусовой чувствительности или ко всем вкусовым веществам, или к одному веществу, или к группе веществ
гипосмия
гиподинамия
паросмия
+ агевзия

4. Извращенная способность ощущать вкус, не свойственный данному веществу или группе веществ
гипосмия
гиподинамия
паросмия
+ парагевзия

5. Галлюцинации обоняния, проявляющиеся в том, что человек ощущает запах, которого в действительности нет
гипосмия
гиподинамия
+ паросмия
парагевзия

6. Факторы, влияющие на восприятие вкуса и запаха
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ pH слюны
+ возраст
+ тип телосложения
привычки
характер труда

7. Растворы красного цвета воспринимаются
более кислыми
менее сладкими
+ более сладкими
менее солеными

8. Основными качествами, отражающимися в осязательных ощущениях, являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ давление
+ фактурность
+ прикосновение
аромат
букет

9. Минимальное расстояние между двумя одновременно прикасающимися к коже предметами, при котором появляется ощущение, что к коже в данный момент прикасаются именно два предмета
«порог восприятия»
«предел чувствительности»
+ «порог расстояния»
«сенсорный барьер»

10. Единица измерения громкости звука
люкс
+ децибел

Беккерель
Джоуль

11. Единицы измерения высоты звука
люкс
децибел
Герц
Джоуль

12. Метод, при котором дегустатору предлагают беспорядочно поданные закодированные образцы располагать в порядке нарастания или снижения интенсивности оцениваемого признака
+ ранговый
«дуо-трио»
многочисленных стандартов
описательный

13. Метод, основанный на словесном описании органолептических свойств продукта
ранговый
«дуо-трио»
многочисленных стандартов
+ описательный

42. Методы, относящиеся к аналитическим описательным
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ профильный
+ бальный
ранговый
единичных стимулов

14. Гедоническая шкала отражает степень приемлемости и предпочтения в пределах
«больше-меньше»
+ «нравится - не нравится»
«ярче – бледнее»
«сладко - солено»

44. Органолептическими показателями молока питьевого НЕ являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+плотность
запах
консистенция
кислотность

15. Органолептическими показателями хлебобулочных изделий являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ менее сладкими
+ цвет мякиша
+ пористость
кислотность мякиша
массовая доля жира

16. Дегустация, проводимая при решении спорных вопросов о качестве пищевых продуктов и ряда специальных задач
+ арбитражная
рабочая
производственная
конкурсная

17. Оптимальное время суток для проведения дегустации
8-9 ч
+ 10-11 ч
15-16 ч
17-18 ч

18. Последовательность определения органолептических показателей разрезанного продукта
УСТАНОВИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

1. освобождение от упаковки, оболочки и шпагата (клипс)
2. удаление костей (если они имеются)
3. нарезание тонкими ломтиками для обеспечения характерного для данного продукта вида и рисунка на разрезе
4. определение цвета, вида и рисунка на разрезе, структуры и распределения ингредиентов
5. определение запаха, вкуса, сочности

19. Результаты проведения органолептической оценки заносят в

+ протокол

паспорт

сертификат

декларацию

20. Определяется длиной волны видимой части спектра

+ цветовой тон

чистота цвета

яркость

насыщенность

21. Максимум чувствительности для глаза человека обнаружен в областях спектра

+ фиолетовый, зеленый, желтый

синий, зеленый, красный

зеленый, синий, красный

желтый, красный, фиолетовый

22. Свойство сопротивления продукта, возникающее при нажатии на него

упругость

эластичность

пластичность

+ плотность

23. Термин, который относится к макроструктуре пищевых продуктов и характеризуется комплексом ощущений

флейвор

букет

+ текстура

насыщенность

3.4.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы итогового контроля

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

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

выставляется обучающемуся, если получено более 60% правильных ответов

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины

	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

Фонда оценочных средств

**учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 Измерения и испытания в органолептическом анализе
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология**

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

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 Измерения и испытания в органолептическом анализе
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

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