

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 09.07.2024 08:45:07

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**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**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации**

**Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»**

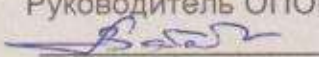
**Омск 2024**

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

Факультет ветеринарной медицины

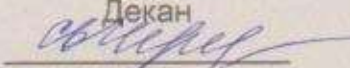
ОПОП по направлению подготовки  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

  
М.В. Заболотных  
«26» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

  
С.В. Чернигова  
«26» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины

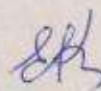
Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины  
кафедра – ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов животноводства и гигиены с.-х.  
животных

Разработчик (и) РП:

канд.ветеринар.наук, доцент



Е.В.Корниенко

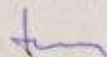
Внутренние эксперты:

Председатель МК,  
канд.ветеринар. наук, доцент



И.В.Якушкин

Начальник управления информационных  
технологий



П.И.Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А.Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2024

		<p>ИД-2<sub>ПК-1</sub>  определяет  допустимость  реализации  (использовани  я)  поднадзорных  сырья и  продуктов на  основе оценки  их  соответствия  требованиям  ветеринарной  санитарии и  пищевой  безопасности</p>	<p>Знает в  совершенстве  документы для  реализации  (использовани  я)  поднадзорных  сырья и  продуктов на  основе оценки  их  соответствия  требованиям  ветеринарной  санитарии и  пищевой  безопасности</p>	<p>Умеет в  совершенстве  определять  допустимость  реализации  (использования)  поднадзорных  сырья и  продуктов на  основе оценки их  соответствия  требованиям  ветеринарной  санитарии и  пищевой  безопасности</p>	<p>В  совершенстве  владеет навыками  определять  допустимость  реализации  (использования)  поднадзорных  сырья и продуктов  на основе оценки их  соответствия  требованиям  ветеринарной  санитарии и  пищевой  безопасности</p>

### 2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				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 <sub>пк-1</sub>	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;	
		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	Владеет навыками	Не владеет	Поверхностно владеет	Хорошо владеет	Отлично владеет	

		(владение опытом)	работы на лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований	навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, терминологический словарь, эссе, презентация\стендовый доклад, отчет о лабораторных работах, собеседование
ИД-2 <sub>пк-1</sub>		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	

## 2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Высшая математика	знать теоретические основы методов математического анализа и моделирования, уметь использовать их для решения поставленных задач	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	Философия
		Ветеринарно-санитарная экспертиза	Радиационная гигиена
Нутрициология	понимать место дегустационного анализа в системе производства качественных и безопасных продуктов животного происхождения	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Биологическая химия

\* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе

## 2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма дифференцированного зачета по предыдущей.

## 2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

### 3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 4 семестре 2 курса.  
Продолжительность семестра 16 1\6 недель.

Вид учебной работы	Трудовоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	4 сем.	№ сем.	№ курса	№ курса
<b>1. Контактная работа</b>	90			
<b>1.1. Аудиторные занятия, всего</b>	90			
- лекции	36			
- практические занятия (включая семинары)	-			
- лабораторные работы	54			
1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)	-			
<b>2. Внеаудиторная академическая работа</b>	90			
<b>2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:</b>	30			
Выполнение и сдача индивидуального или группового задания в виде стендового доклада или электронной презентации	18			
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	12			
<b>2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы</b>	4			
<b>2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям</b>	50			
<b>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):</b>	6			
<b>3. Получение дифференцированный зачёта по итогам освоения дисциплины</b>	+			
<b>ОБЩАЯ трудовоемкость дисциплины:</b>	<b>Часы</b>	<b>180</b>		
	<b>Зачетные единицы</b>	<b>5</b>		

*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.;

### 4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Трудовоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
	Контактная работа				ВАРС						
	Общая	Аудиторная работа			консультации	всего	Фиксированные виды				
		всего	лекции	практические (всех форм)							лабораторные занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
<b>Очная форма обучения</b>											
1	1. Общие сведения о науке органолептике и дегустации.	20	12	8	-	4	8		7	Отчет о лабораторных работах	ПК-1

2	2. Психофизиологические основы дегустационного анализа	28	14	6	-	8	14	5	Отчет о лабораторных работах
3	3. Организация современного дегустационного анализа	54	28	8	-	20	26	5	Отчет о лабораторных работах
4	4. Экспертная методология в дегустационном анализе	46	24	8	-	16	22	5	Отчет о лабораторных работах
5	5. Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа	18	8	4	-	4	10	5	Отчет о лабораторных работах
6	6. Дегустация как метод продвижения продовольственных товаров.	14	4	2	-	2	10	3	Эссе
Итого по учебной дисциплине		180	90	36	-	54	90	30	

#### 4.2 Лекционный курс.

##### Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер раздела	Номер лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1,2	<b>Тема: Общие сведения о дегустационном анализе</b>	4	-	лекция – беседа
		Цель и задачи изучения курса «Основы дегустации», взаимосвязь с другими дисциплинами.			
Органолептика, как наука, цели и задачи науки.					
Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики					
Понятийный аппарат					
		Роль органолептического анализа в экспертизе качества продовольственных товаров			
3,4		<b>Тема: Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров.</b>	4	-	лекция – беседа
		Классификация качественных признаков продовольственных товаров.			
		Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.			
		Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.			
2	5, 6, 7	<b>Тема: Психофизиологические основы органолептики.</b>	6	-	лекция – беседа
		Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания.			
		Современные представления и классификации вкусов и запахов.			
		Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности.			
		Визуальный метод в дегустационном анализе			
		Осязательный метод в дегустационном анализе			
		Обонятельный метод в дегустационном анализе			
		Вкусовой метод в дегустационном анализе			
Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.					
3	7,8	<b>Тема: Методы дегустационного анализа.</b>	4	-	лекция – визуализация
		Систематизация методов дегустационного анализа.			
		Характеристика потребительских и аналитических методов дегустационного анализа.			
		Системы оценки достоверности результатов дегустационного анализа.			



		Балловый и профильный методы в дегустационной экспертизе качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.								
	9, 10	<b>Тема: Система организации и проведения дегустационного анализа</b> Требования к помещению и оснащению для проведения дегустации. Источники ошибок в дегустационном анализе с позиций условий работы дегустатора. Развитие функций дегустационных комиссий в системе контроля качества продовольственных товаров и с позиций воспитания вкусов потребителей.	4	-	лекция – беседа					
4	11, 12	<b>Тема: Требования к экспертам-дегустаторам.</b> Российские и международные методики отбора дегустаторов. Понятие о сенсорном минимуме Понятие о некомпенсируемых свойствах дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора	4	-	лекция – визуализация					
		<b>Тема: Экспертная методология в дегустационном анализе.</b> Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе Экспертные методы в профильном анализе Система разработки балловых шкал в дегустационном анализе				4	-	лекция – визуализация		
	13, 14				лекция – визуализация					
						4	-	лекция – визуализация		
5	15, 16	<b>Тема: Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества</b> Понятие об описательных и квалиметрических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов Характеристика взаимосвязи органолептических признаков продовольственных товаров с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в дегустационной оценке продукта	4	-	лекция – визуализация					
						2	-	лекция – беседа		
		6							18	<b>Тема: Дегустация, как метод продвижения продовольственных товаров</b> Понятие о потребительской дегустации Система организации потребительской дегустации
										36
Общая трудоёмкость лекционного курса					-					
Всего лекций по учебной дисциплине:		36 час	Из них в интерактивной форме:			18				
- очная форма обучения		36	- очная форма обучения							
- Заочная форма обучения			- Заочная форма обучения							
<b>Примечания:</b>										
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.										
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2										

#### 4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

**Не предусмотрено РУП**

#### 4.4 Лабораторный практикум.

##### 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 самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	1,2	1	Введение в науку органолептику. Оценка обеспеченности условий, необходимых для проведения дегустационного анализа.	4	не предусмотрено ОП	-	-	
2	3,4	2	Оценка систем тестирования зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности дегустаторов	4		-	-	
	5,6	3	Оценка системы тестирования воспроизводимости результатов дегустационных испытаний качества продуктов	4		-	-	
3	7,8	4	Дегустационная оценка продукта с использованием традиционной балловой шкалы	4		-	-	
	9,10	5	Дегустационная оценка продукта методом генодической шкалы	4		-	-	РС, РМГ
	11,12	6	Дегустационная оценка продукта с применением метода профильного анализа	4		-	-	
	13,14	7	Система обработки результатов дегустационной оценки продовольственного товара	4		-	-	
	15,16	8	Разработка регламента работы дегустационной комиссии при оценке качества пищевого продукта	4		-	-	РМГ
4	17,18	9	Построение балловой шкалы дегустационной оценки мясного продукта	4		-	-	ГД
	19,20	10	Построение балловой шкалы дегустационной оценки молочного продукта	4		-	-	ГД
	21,22	11	Разработка профилограмм сенсорных признаков продовольственных товаров	4		-	-	РС, ГД
	23,24	12	Программы тренировок дегустаторов	4		-	-	
5	25,26	13	Определение корреляции между сенсорными и инструментальными методами и показателями качества	4		-	-	
6	14	14	Оценка значимости дегустационного анализа в системе контроля качества продовольственных товаров.	2		-	-	
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	54		х		
* Условные обозначения: РМГ – работа в малых группах								
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6 - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1 и 2								

## 5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

#### 5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

Не предусмотрено РУП

#### 5.1.2 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ/СТЕНДОВОГО ДОКЛАДА

##### 5.1.2.1 Место доклада (презентации) в структуре учебной дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением доклада (презентации)		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения доклада (презентации)
№	Наименование	
3	Организация современного дегустационного анализа	ПК-1
4	Экспертная методология в дегустационном анализе	
5	Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа	

##### 5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации/ стендового доклада

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

##### 5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/ стендового доклада

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения **электронной презентации/ стендового доклада** – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения **электронной презентации/ стендового доклада** учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

### 5.1.3 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОГО СЛОВАРЯ

#### 5.1.3.1 Место терминологического словаря в структуре учебной дисциплины

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

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением доклада (презентации)		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения доклада (презентации)
№	Наименование	
3	Организация современного дегустационного анализа	ПК-1
4	Экспертная методология в дегустационном анализе	
5	Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа	

#### 5.1.3.2 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения терминологического словаря

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения терминологического словаря – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения терминологического словаря учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

#### 5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

## 5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
6	Предпочтительность и приемлемость в системе сенсорной оценки 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.			

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

### Критерии оценки содержания эссе

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

### Критерии оценки оформления эссе

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

### Критерии оценки качества процесса подготовки эссе

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

### Шкала оценивания

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

## 5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная 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

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

**5.4 Самоподготовка и участие  
в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего  
контроля освоения дисциплины**

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
<b>Очная форма обучения</b>			
Тест	Фронтальный	Знание ключевых вопросов патологической анатомии, токсикологии	2
Собеседование	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-6	2
Коллоквиум	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-6	2

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
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»	
<b>6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	дифференцированный зачет
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
<b>Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

## **7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

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

### **7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база**

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

### **7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

### **7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине**

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

### **7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.



## **7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;

- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

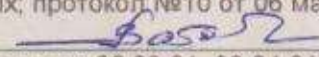
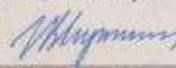

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

## **7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.

**8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации в составе ОПОП

<b>1. Рассмотрена и одобрена:</b>	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных; протокол №10 от 06 марта 2024г. Зав. кафедрой, д-р биол. наук, проф.	 Заболотных М.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.03.01, 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; протокол №7 от 28 марта 2024 г. Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01, канд. ветеринар. наук, доцент	 Якушкин И.В.
<b>2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:</b>	
Директор БУ Омской области «Омский областной центр по профилактике, экспертизе и лечению животных»	 Гардер А.Г.
<b>3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:</b>	



**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к рабочей программе дисциплины  
представлены в приложении 10.**

<b>ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации</b>	
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/211661">https://e.lanbook.com/book/211661</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/206975">https://e.lanbook.com/book/206975</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148566">https://e.lanbook.com/book/148566</a>	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1013471">https://znanium.com/catalog/product/1013471</a>	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Дуборасова, Т. Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин / Дуборасова Т. Ю. - Москва : Дашков и К, 2009. - 184 с. - ISBN 978-5-394-00400-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394004001.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394004001.html</a> . - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a>	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
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 : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785940877776.html</a> - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>

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: <a href="https://e.lanbook.com/book/369215">https://e.lanbook.com/book/369215</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
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: <a href="https://eivis.ru/browse/publication/207206">https://eivis.ru/browse/publication/207206</a> .	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: <a href="https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533">https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533</a> .	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>
Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал. - Омск, 1996 — . — Выходит ежеквартально. — ISSN 2222-0364. — Текст : электронный. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/journal/2367">https://e.lanbook.com/journal/2367</a>	<a href="https://e.lanbook.com/journal/2367">https://e.lanbook.com/journal/2367</a>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ  
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»  
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,  
необходимых для освоения дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации**

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)</b>		
Наименование	Доступ	
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	
Электронно-библиотечная система «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	<a href="http://studentlibrary.ru">http://studentlibrary.ru</a>	
Универсальная база данных ИВИС	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>	
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета	
<b>2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):</b>		
Профессиональные базы данных	<a href="https://clck.ru/MC8Aq">https://clck.ru/MC8Aq</a>	
<b>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:</b>		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по дисциплине**

<b>1. Учебно-методическая литература</b>			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
<b>2. Учебно-методические разработки на правах рукописи</b>			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
<b>3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)</b>			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по освоению дисциплины  
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,  
используемые при осуществлении образовательного процесса  
по дисциплине**

<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
LibreOffice (GNU GPL)		Выполнение текстовых работ и презентаций		
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета		
<b>3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса</b>				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
-	-	-		
<b>4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	<a href="https://do.omgau.ru">https://do.omgau.ru</a>	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
<b>4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ</b>				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия <sup>1</sup>	Электронное обучение <sup>2</sup>	Обучение с ДОТ <sup>3</sup>
Лекции	-	-	-	-
Практические (включая семинары)	-	-	-	-
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	-	-	-	-
<b>5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине</b>				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	
-	-	-	-	

<sup>1</sup> Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

<sup>2</sup> Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

<sup>3</sup> Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).



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

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная.
Учебные аудитории для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; рабочие места обучающихся, ПК с доступом в интернет, переносное мультимедийное оборудование

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

### 1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Формы организации учебной деятельности по дисциплине:** занятия лекционного и практического типа.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-визуализации, лекции-беседы. Занятия практического типа проводятся в виде: лабораторных работ.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ:

- выполнение и сдача индивидуального/группового задания в виде стендового доклада или электронной презентации;
- выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине
- самостоятельное изучение тем/вопросов программы;
- самоподготовка к аудиторным занятиям;
- самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины.

На самостоятельное изучение обучающимся выносятся темы:

- предпочтительность и приемлемость в системе сенсорной оценки продовольственных товаров;

По итогам изучения данных тем обучающийся готовит эссе.

На последнем занятии в 4 семестре проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися в виде тестового опроса. Учитывая значимость дисциплины, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них.

– активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

### 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на лабораторных занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- глубокое осмысливание ряда понятий, явлений, законов, введенных в теоретическом курсе;
- раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что обучающиеся получили определенное знание о предмете при изучении других учебных дисциплин.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения, которые должны опираться на творческое мышление обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-беседа предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией, позволяет привлекать внимание обучающихся к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей обучающихся. Участие слушателей в лекции-беседе можно привлечь, например, озадачивая обучающихся вопросами в начале лекции и по ее ходу, вопросы могут, быть информационного и проблемного характера, для выяснения мнений и уровня осведомленности обучающихся по рассматриваемой теме, степени их готовности к восприятию последующего материала.

Лекция визуализация – предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио- и видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит студента структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Рабочей программой предусмотрены лабораторные занятия, которые служат для практического применения изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Практические занятия дают обучающемуся возможность:

- научиться связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью;
- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать;
- самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

#### **4.1. Самостоятельное изучение тем**

Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает обучающимся все тему для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРО и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – эссе. Эссе выполняется обучающимся в тетради, после чего сдается на проверку преподавателю.

#### 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 И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

#### **самостоятельного изучения темы**

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

#### **4.2. Самоподготовка обучающихся к практическим занятиям по дисциплине**

Самоподготовка осуществляется по вопросам, предложенным преподавателем на предыдущем занятии.

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

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

*Задание 1. Изучите теоретический материал.*

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

*Задание 3. Составить сценарий проведения дегустации.*

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

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

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

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

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

### **4.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ И ПРОВЕРКА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ/СТЕНДОВОГО ДОКЛАДА**

#### **4.3.1 Место доклада (презентации) в структуре учебной дисциплины**

Стеновый доклад (электронная презентация) выполняется студентом индивидуально по одному из разделов дисциплины. Перечень примерных тем для подготовки докладов (презентаций) приводится ниже. Тема выбирается студентом и обязательно согласовывается с преподавателем. В случае подготовки учебно-методической разработки по дисциплине в виде стационарного стенда или электронной презентации по согласованию с преподавателем индивидуальная форма работы над заданием может быть заменена на групповую форму работы с обязательной оценкой долевого участия каждого студента методом анкетирования.

#### **4.3.2 Перечень примерных тем электронной презентации/ стенового доклада**

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2. Факторы, влияющие на впечатлительность сенсорных ощущений.
3. Методы тестирования органов зрения дегустатора.
4. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
5. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
6. Методы тестирования органов обоняния дегустатора.
7. Унифицированная балловая система в дегустационном анализе.
8. Требования к помещению и оснащению лабораторий дегустационного анализа.
9. Методы потребительской оценки в дегустационном анализе.
10. Аналитические методы в дегустационном анализе.
11. Разработка научно-обоснованных балловых шкал.
12. Порядок подачи на дегустацию мясных продуктов.
13. Порядок подачи на дегустацию молочных продуктов.
14. Принципы подачи образцов при проведении дегустации.
15. Методология проведения потребительской дегустации.
16. Оценка воспроизводимости результатов дегустационного анализа.
17. Общие правила отбора дегустаторов.
18. Пигментные вещества пищевых продуктов.
19. Флеворобразующие вещества пищевых продуктов
20. Пищевые добавки, изменяющие консистенцию пищевых продуктов.

21. Пищевые ароматизаторы и вкусовые добавки.
22. Правила формирования дегустационных комиссий.
23. Алгоритм действия экспертов в профильном анализе продуктов.
24. Правила проведения дегустации мясных продуктов.
25. Правила проведения дегустации рыбных продуктов.
26. Правила проведения дегустации молочных продуктов.
27. Традиционные балловые шкалы.

#### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

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

### **4.4 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОГО СЛОВАРЯ**

#### **4.4.1 Место доклада (презентации) в структуре учебной дисциплины**

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

#### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ терминологического словаря**

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 30 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источником информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.
- оценка «не зачтено» выставляется, если предоставлено менее 28 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

### **5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Входной контроль проводится на первом занятии с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы курса физики, изучаемого в курсе средней школы. Входной контроль проводится в виде тестирования.

#### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов входного контроля**

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

В течение семестра на практических занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса по вопросам занятий, проводится проверка конспектов и теоретической части в рабочей тетради.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**  
**самоподготовки по темам практических занятий**

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

На последнем занятии в 4-ом семестре 2 курса по итогам изучения разделов дисциплины №1-6 проводится рубежный контроль в виде тестирования.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**  
**ответов выходного контроля**

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – дифференцированный зачет

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

-----  
 ОП по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
 по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации**

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик, Ведущий преподаватель дисциплины, канд. ветеринар. наук	Е.В. Корниенко



## ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного 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 и растительного 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

**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				Комиссионная оценка
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
<b>Входной контроль</b>	<b>1</b>			Тестирование		
Индивидуализация	<b>2</b>					

Выполнения*, <b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b>						
Выполнение и защита индивидуального задания в виде электронной презентации или стендового доклада	2.1	Контроль на соответствие содержательной части презентации (доклада) заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы, контроль за соответствием оформлению требованиям	Обсуждение в группе	Защита в рамках занятия		
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	2.2			Собеседование		
- Самостоятельное изучение тем	2.3	Контроль на соответствие содержательной части эссе заявленной теме		Защита эссе		
<b>Текущий контроль:</b>	<b>3</b>					
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.2		Обсуждение в группе	Оценивание заполнения отчетных бланков о проделанной работе		
<b>Рубежный контроль:</b>	<b>4</b>					
- по итогам изучения раздела 1	4.1			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 2	4.2			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 3	4.3			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 4	4.4			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 5	4.5			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 6	4.6			отчеты о выполнении лабораторных работ		

				работ		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Итоговое тестирование		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

## 2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

<b>1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:</b>	
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
<b>2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:</b>	
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
<b>1. Средства для входного контроля</b>	Примерные тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
<b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b>	Перечень примерных тем электронных презентаций\стендового доклада с предоставлением доклада Процедура выбора темы обучающимся.
	Шкала и оценивание электронных презентаций\ стендового доклада с предоставленным докладом
	Методические указания по составлению терминологического словаря.
	Шкала и критерии оценки терминологического словаря
	Название и форма контроля по теме, выносимой на самостоятельное изучение.
	Общий алгоритм самостоятельно изученной темы
<b>3. Средства для текущего контроля</b>	Шкала и критерии оценки эссе
	Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины
<b>4. Средства для рубежного контроля</b>	Шкала и критерии оценки лабораторных занятий
	Перечень тем для составления отчета о лабораторных работах
<b>5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>	Критерии оценки отчетов о лабораторных работах
	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля



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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
Характеристика сформированности компетенции								
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 <sub>ПК-1</sub>	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;	
		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,	Поверхностно умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов	Хорошо умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств	Отлично умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств	

				методов и средств измерений	и средств измерений	измерений	измерений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками работы на лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований	Не владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Поверхностно владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Хорошо владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Отлично владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, терминологический словарь, эссе, презентация\стендовый доклад, отчет о лабораторных работах, собеседование
ИД-2 <sub>пк-1</sub>		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 определения допустимости 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	

## **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\стендового доклада с предоставлением доклада**

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

#### **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\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

#### **3.1.2 Методические указания по составлению терминологического словаря**

##### **Общие рекомендации по составлению и оформлению терминологического словаря**

Терминологический словарь является индивидуальной формой внеаудиторной работы обучающегося, составляется им самостоятельно, по теме, выбранной для подготовки электронной презентации (стендового доклада), должен включать в себя не менее 30 определений, в том числе 3 обязательных. Терминологический словарь оформляется в печатном виде, распечатывается и



сдается обучающимся вместе с распечатанным докладом по теме электронной презентации. Эссе выполняется обучающимся в тетради, после чего сдается на проверку преподавателю.

### **Алгоритм составления терминологического словаря**

1. После изучения темы выделите основные термины по теме (не менее 27), выпишите их в отдельный электронный документ, допишите к ним три обязательных термина.

2. Расположите все термины в алфавитном порядке.

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

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

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ терминологического словаря**

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 28 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.

#### **3.1.2.**

### **ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения входного контроля**

#### **1. Результаты химико-токсикологического анализа используют для:**

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

#### **2. С юридической позиции ядами считаются:**

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

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

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

#### **4. Что обозначает ЛД50 ?**

1. среднесмертельная доза токсического вещества в мг/кг, вызывающая гибель 50% животных при однократном введении внутрь или подкожно в течение 2-х недельного наблюдения;

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

**5. Выберите антидоты при отравлении крупного рогатого скота мочевиной:**

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

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

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

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

**8. Выберите токсические эффекты афлатоксинов:**

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

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

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

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

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

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

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

**12. Продолжите. Наличие остатков гербицидов 2,4-Д в мясе и молоке \_\_\_\_\_.**

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

- А) выпустить без ограничений и тушу и внутренние органы
- Б) направить на токсикологическое исследование
- В) направить на бактериологическое исследование

Г) внутренние органы направить на утилизацию

Д) тушу без ограничений

Е) тушу на изготовление вареных изделий

**14. Какое соединение образуется в результате отравления нитратами?**

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

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

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

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

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

**3.1.3 Средства для текущего контроля**

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

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

**3.4.2 ОБЩИЙ АЛГОРИТМ  
самостоятельного изучения темы**

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

**3.4.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЭССЕ**

#### Критерии оценки содержания эссе

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

#### Критерии оценки оформления эссе

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

#### Критерии оценки качества процесса подготовки эссе

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

#### Шкала оценивания

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

## **ВОПРОСЫ**

### **для самоподготовки к практическим занятиям**

#### **3.5.1 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ**

##### **для проведения лабораторных работ**

1. Оценка систем тестирования зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности дегустаторов
2. Оценка системы тестирования воспроизводимости результатов дегустационных испытаний качества продуктов
3. Дегустационная оценка продукта с использованием традиционной балловой шкалы
4. Дегустационная оценка продукта методом генодической шкалы
5. Дегустационная оценка продукта с применением метода профильного анализа
6. Система обработки результатов дегустационной оценки продовольственного товара
7. Разработка регламента работы дегустационной комиссии при оценке качества пищевого продукта
8. Построение балловой шкалы дегустационной оценки мясного продукта
9. Построение балловой шкалы дегустационной оценки молочного продукта
10. Разработка профилограмм сенсорных признаков продовольственных товаров
11. Определение корреляции между сенсорными и инструментальными методами и показателями качества
12. Оценка значимости дегустационного анализа в системе контроля качества продовольственных товаров.

#### **3.5.2 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.

### **3.6 Средства для рубежного контроля**

#### **3.6.1 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ**

##### **для составления отчета о лабораторных работах**

1. Оценка систем тестирования зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности дегустаторов
2. Оценка системы тестирования воспроизводимости результатов дегустационных испытаний качества продуктов
3. Дегустационная оценка продукта с использованием традиционной балловой шкалы
4. Дегустационная оценка продукта методом генодической шкалы
5. Дегустационная оценка продукта с применением метода профильного анализа
6. Система обработки результатов дегустационной оценки продовольственного товара
7. Разработка регламента работы дегустационной комиссии при оценке качества пищевого продукта
8. Построение балловой шкалы дегустационной оценки мясного продукта
9. Построение балловой шкалы дегустационной оценки молочного продукта
10. Разработка профилограмм сенсорных признаков продовольственных товаров
11. Определение корреляции между сенсорными и инструментальными методами и показателями качества
12. Оценка значимости дегустационного анализа в системе контроля качества продовольственных товаров.

### **3.6.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ отчетов о лабораторных работах**

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

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

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

*Задание 1. Изучите теоретический материал.*

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

*Задание 3. Составить сценарий проведения дегустации.*

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

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

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

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

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

### 3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

#### 3.1.4.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового тестирования

Тестовые вопросы к итоговому коллоквиуму по дисциплине Основы дегустации

1. Какие ароматы могут присутствовать при оценке запаха молочного шоколада

**Множественный выбор**

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

2. Какие термины могут характеризовать вкус шоколада

**Множественный выбор**

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

3. Какие ингредиенты обуславливают кислый вкус томатного соуса?

**Множественный выбор**

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

4. Какие ингредиенты обуславливают сладкий вкус томатного соуса?

**Множественный выбор**

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

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

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

6. Перечислите задачи дегустационной комиссии

**Множественный выбор**

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

7. Дегустационные комиссии бывают

**Множественный выбор**

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

8. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов молочных продуктов

Упорядоченный список

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

**9. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов плодоовощной продукции**

Упорядоченный список

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

**10. Назовите оптимальное время для проведения дегустации**

Одиночный выбор

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

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

Открытый вопрос

**12. В каком документе фиксирует свое мнение эксперт-дегустатор**

Одиночный выбор

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

**13. Расположите в правильной последовательности стадии оценки органолептических свойств продукта**

Упорядоченный список

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

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

Открытый

**15. Свойства, полезные в деятельности дегустатора**

Множественный выбор

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

**16. Отметить натуральные желеобразующие вещества:**

Множественный выбор

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

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

Открытый ответ

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

Открытый ответ

19. **Приятный гармоничный запах, типичный для данного пищевого продукта называется ...**

Открытый ответ

20. **Органолептическое свойство индивидуальных веществ или смесей вызывать горький вкус:**

Одиночный выбор

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

21. **Отсутствие вкусовой чувствительности ко всем вкусовым веществам, или к одному веществу, или к группе веществ...**

Одиночный выбор

- a) Аносмия;
- b) Агевзия;
- c) Гипосмия;
- d) Паросмия.

22. **Отсутствие способности различать цвета называется ...**

Одиночный выбор

- a) Паросмия;
- b) Синергизм;
- c) Агевзия;
- d) Дальтонизм.

23. **Отсутствие обонятельной чувствительности ко всем пахучим веществам, или к одному веществу, или к группе веществ называется ...**

Одиночный выбор

- a) Аносмия;
- b) Агевзия;
- c) Адаптация;
- d) Парагевзия;
- e) Одориметрия.

24. **Характеристика текстуры, выражающая свойство пищевого продукта разрушаться при малых резких деформациях называется ...**

Одиночный выбор

- a) Упругость;
- b) Терпкость;
- c) Хрупкость;
- d) Пластичность.

25. **Характеристика текстуры как свойства пищевого продукта, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, нёбом, зубами или руками...**

Одиночный выбор

- a) Хрупкость;
- b) Пластичность;
- c) Упругость;
- d) Липкость.

#### **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.



### Примерный перечень вопросов к зачету

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

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

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

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

<b>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
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»	
<b>Основные характеристики</b>	
промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	дифференцированный зачет
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости),

<b>процесса</b>	отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
<b>Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

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

### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции

4.1. ПК-1 Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 - определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений;

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Укажите название документа для фиксации мнения эксперта-дегустатора  
ветеринарное свидетельство  
+дегустационный лист  
удостоверение о качестве  
доклад о вкусовых качествах продукта  
Органолептическое свойство индивидуальных веществ или смесей вызывать горький вкус  
дефект вкуса  
+горечь  
кислотность  
терпкость  
Назовите оптимальное время для проведения дегустации...часов  
**УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА**  
+10  
+11  
20  
22

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

**Укажите последовательность органолептической оценки**

**УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**

внешний вид

цвет

запах

вкус

**2. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов мясных продуктов**

**УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**

вареные колбасы

сосиски

пельмени

**3. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов молочных продуктов**

**УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**

молоко питьевое 1%

простокваша

масло сливочное

сыр

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Физиологическое состояние человека, которое выражается в желании потреблять пищу и/или напитки – это...

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ**

+аппетит

Прибор для определения вязкости веществ – это...

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ**

+вискозиметр

Вещество, используемое для придания продуктам определенных запахов, создания или улучшения аромата называется...

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ**

+ароматизатор

ИД-2 - определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Отсутствие вкусовой чувствительности ко всем вкусовым веществам, или к одному веществу, или к группе веществ...

аносмия

+агевзия

гипосмия

паросмия

Отсутствие обонятельной чувствительности ко всем запаховым веществам, или к одному веществу, или к группе веществ...

+ аносмия

агевзия

гипогевзия

парагевзия

Назовите окраску, придаваемую продуктам пигментом хлорофиллом

+зеленая

красная

черная

белая

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Установите соответствие между показателем и определяющим его сенсорным анализатором  
**УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ**

Орган зрения	Цвет
Орган осязания	Поверхность
Орган вкуса	Сладость
Орган обоняния	Аромат
	Шум
	Вибрация

2. Установите соответствие между показателем и определяющим его сенсорным анализатором  
**УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ**

Орган зрения	Форма
Орган осязания	Эластичность
Орган вкуса	Букет
Орган обоняния	Аромат
	Шум
	Температура

3. Установить соответствие между зонами языка и расположенными на них сосочками, способными ощущать вкусы

**УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ**

Кончик языка	Сладкий
Корень языка	Горький
Боковая поверхность ближе к корню языка	Кислый
Боковая поверхность ближе к концу языка	Соленый
	Умами
	Металлический

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

Органолептическая оценка пищевого продукта в полости рта – это...

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ**

+дегустация

Ощущение, возникающее в результате взаимодействия различных растворенных химических веществ с рецепторами ротовой полости, отражающее свойства стимула и физиологические особенности индивида – это...

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ**

+вкус

Зрительное восприятие; установление различий окружающего мира путем восприятия глазом световых лучей видимой части спектра – это...

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ПАДЕЖЕ**

+зрение

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
**к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации**  
**в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Ведомость изменений**

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

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к рабочей программе дисциплины  
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**