

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 08:28:51

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207bee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
программы дисциплины

Б1.В.ДВ.03.02 Основы сенсорного анализа

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

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

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

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

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

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

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

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

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

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

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

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

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

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ электронных презентаций с предоставлением доклада

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

Процедура выбора темы обучающимся

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ оценивания электронных презентаций с предоставленным докладом

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

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

3.1.2 Методические указания по составлению терминологического словаря

Рекомендации по составлению терминологического словаря

Среди многочисленных возможностей работы с текстом одна из важных - составление словаря к прочитанному тексту с последующим использованием их в другом контексте, например в

беседе как общего характера, так и в рамках какой-либо специальности.. Ниже рассмотрены некоторые принципы отбора терминов в словарь, прежде всего о терминологии, связанной в данном случае с областью знания «Основы сенсорный анализа», принцип отбора которой является актуальным для других областей знания и деятельности. Основная цель отбора лексики в терминологический словарь состоит в том, чтобы создать прочную лексическую базу, которая должна обеспечить понимание максимального количества терминов при чтении литературы по какой-либо специальности.

К отбору лексики терминологического характера должны быть предъявлены следующие требования:

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендации по оформлению терминологического словаря

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

Шкала и критерии оценивания

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

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

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

3.1.2.1 Вопросы для входного контроля

1. Какая из приведенных функций является линейной?

- A) $y = a^x$
- Б) $y = ax + b$
- В) $y = \lg x$
- Г) $y = x^n$

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

Г) Вероятность которых зависит от результата предыдущего испытания

12. Функция $y = ax + b$ является?

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

13. Функция $y = a^x$ является?

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

14. Функция $y = x^n$ является?

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

15. Функция $y = e^x$ является?

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

16. Несовместными называются случайные события?

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

17. Для какого события вероятность равна 1?

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

18. Относительная частота случайного события может принимать значения?

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

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

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

20. Определитель вычисляется?

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

21. Квадратная матрица с нулевой строкой имеет определитель равный?

- А) -1
- Б) 0,1
- В) 0*
- Г) +1

22. Метод Крамера применим для решения системы линейных уравнений, если?

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

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

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

3.2 Средства для текущего контроля

3.2.1 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для проведения лабораторных работ

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

3.2.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ НА ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЯХ

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

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

3.3 Средства для рубежного контроля

3.4 Средства для рубежного контроля

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

Вопросы по разделу 1

1. Органолептика, как наука, цели и задачи науки.
2. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики.
3. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевых продуктов.
4. Классификация качественных признаков пищевых продуктов.
5. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.
6. Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.
7. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов.
8. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности.
9. Визуальный метод в сенсорном анализе.
10. Осязательный метод в сенсорном анализе.
11. Обонятельный метод в сенсорном анализе.
12. Вкусовой метод в сенсорном анализе.
13. Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.

Вопросы по разделу 2:

1. Систематизация методов сенсорного анализа.

2. Характеристика потребительских и аналитических методов сенсорного анализа.
3. Системы оценки достоверности результатов сенсорного анализа.
4. Балловый и профильный методы в сенсорной оценке качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.
5. Требования к помещению и оснащению для проведения сенсорного анализа.
6. Источники ошибок в сенсорном анализе с позиций условий работы эксперта.
7. Развитие функций дегустационных комиссий и сенсорных экспертиз в системе контроля качества и с позиций воспитания вкусов потребителей.
8. Российские и международные методики отбора экспертов-дегустаторов.
9. Понятие о сенсорном минимуме.
10. Понятие о некомпенсируемых свойствах эксперта-дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора.
11. Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе.
12. Экспертные методы в профильном анализе.
13. Система разработки балловых шкал в сенсорном анализе.
14. Понятие об описательных и квалитетических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов.
15. Характеристика взаимосвязи органолептических признаков пищевых продуктов с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами.
16. Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями.
17. Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в органолептической оценке продуктов.
18. Понятие о потребительской дегустации.
19. Система организации потребительской дегустации.

3.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

3.5 Средства для итогового контроля Перечень примерных вопросов к зачету

1. Органолептика, как наука, цели и задачи науки.
2. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики.
3. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевых продуктов.
4. Классификация качественных признаков пищевых продуктов.
5. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств.
6. Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека.
7. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов.
8. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности.
9. Визуальный метод в сенсорном анализе.
10. Осязательный метод в сенсорном анализе.
11. Обонятельный метод в сенсорном анализе.
12. Вкусовой метод в сенсорном анализе.
13. Взаимодействие сенсорных компонентов пищевых продуктов.
14. Систематизация методов сенсорного анализа.
15. Характеристика потребительских и аналитических методов сенсорного анализа.
16. Системы оценки достоверности результатов сенсорного анализа.
17. Балловый и профильный методы в сенсорной оценке качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач.
18. Требования к помещению и оснащению для проведения сенсорного анализа.
19. Источники ошибок в сенсорном анализе с позиций условий работы эксперта.
20. Развитие функций дегустационных комиссий и сенсорных экспертиз в системе контроля качества и с позиций воспитания вкусов потребителей.
21. Российские и международные методики отбора экспертов-дегустаторов.

22. Понятие о сенсорном минимуме.
23. Понятие о некомпенсируемых свойствах эксперта-дегустатора и свойствах, полезных в деятельности дегустатора.
24. Традиционные балловые шкалы в экспертном анализе.
25. Экспертные методы в профильном анализе.
26. Система разработки балловых шкал в сенсорном анализе.
27. Понятие об описательных и квалитетических характеристиках сенсорных признаков пищевых продуктов.
28. Характеристика взаимосвязи органолептических признаков пищевых продуктов с их физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами.
29. Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями.
30. Понятие о расчетных и графических методах определения взаимосвязи между результатами сенсорного и инструментального анализа в органолептической оценке продуктов.
31. Понятие о потребительской дегустации.
32. Система организации потребительской дегустации.

3.4.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

1. Наука, изучающая свойства готовых пищевых продуктов, их промежуточных форм и ингредиентов, вызывающих сенсорную реакцию человека

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ органолептика

2. Вещество или электрофизическое воздействие, вызывающее ощущение при взаимодействии с хеморецепторами

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ стимул

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

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ флейвор

4. Специалист, профессионально осуществляющий серной анализ

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ дегустатор

5. Органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов проводится посредством

+дегустации

сертификации

стандартизации

идентификации

6. Органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов проводится посредством исследований, осуществляемых с помощью

химических методов

+ органов чувств

методов математического моделирования

измерительных приборов

7. Используя органы зрения, определяют следующие характеристики пищевого продукта

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ прозрачность

форму

запах

вкус

8. Способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность продукта в зависимости от ее гладкости
цвет
+ блеск
прозрачность
энергоемкость
9. Впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью
+ цвет
блеск
прозрачность
энергоемкость
10. Свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины
цвет
блеск
+ прозрачность
энергоемкость
11. Показатели качества продукта, оцениваемые с помощью глубокого осязания (нажима)
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ липкость
+ плотность
форма
+ хрупкость
прозрачность
12. Характеристика текстуры, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия
+ упругость
эластичность
пластичность
плотность
13. Свойство текстуры продукта не разрушаться в процессе и после прекращения деформирующего воздействия
упругость
эластичность
+ пластичность
плотность
14. Способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины
упругость
+ эластичность
пластичность
плотность
15. Свойство сопротивления продукта, возникающее при нажатии на него
упругость
эластичность
пластичность
+ плотность
16. Термин, который относится к макроструктуре пищевых продуктов и характеризуется комплексом ощущений
флейвор
букет
+ текстура

насыщенность

17. Показатели качества продукта, определяемые с помощью обоняния
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

форма
+ запах
+ аромат
вкус

18. Приятный развивающийся запах, формирующийся под влиянием сложных процессов, происходящих во время созревания, брожения, ферментации (вино, сыр)

+ букет
текстура
флейвор
аромат

19. Ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, определяемое качественно и количественно

+ запах
вкус
флейвор
насыщенность

20. Используя органы чувств в полости рта, определяют следующие показатели:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ сочность
+вкус
+ крошливость
аромат
блеск

21. Ощущение, возникающее при возбуждении рецепторов полости рта и определяемое как качественно, так и количественно

запах
+ вкус
сочность
терпкость

22. Комплексное ощущение вкуса, запаха, осязания и слуховых ощущений

+ вкусоность
нежность
букет
терпкость

23. Расстояние (в сантиметрах), на котором должен находиться продукт при зрительной оценке, что бы не вызывать утомляемость глаз

10
15
20
+ 25

24. Продукт воспринимается белым, если он отражает цвет

до 50%
от 60 до 70%
от 70 до 80%
+ более 90%

25. Определяется длиной волны видимой части спектра

+ цветовой тон
чистота цвета
яркость

насыщенность

26. Максимум чувствительности для глаза человека обнаружен в областях спектра
+ фиолетовый, зеленый, желтый
синий, зеленый, красный
зеленый, синий, красный
желтый, красный, фиолетовый

27. Максимум чувствительности для глаза человека обнаружен в областях спектра
+ фиолетовый, зеленый, желтый
синий, зеленый, красный
зеленый, синий, красный
желтый, красный, фиолетовый

28. Количество первичных (основных) запахов, включенных в шкалу Амуром в 1962г
5
+ 7
9
11

29. Раствор поваренной соли ниже пороговой концентрации воспринимается
+ сладким
кислым
горьким
соленым

30. Типичными горькими веществами являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ хинин
+ кофеин
аспартам
цикламат

3.4.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы итогового контроля

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

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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
--	--

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонда оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Основы сенсорного анализа
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

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

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Основы сенсорного анализа
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

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