

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 09:26:35

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f7098d7a

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

ОП по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации

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

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

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.
2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.
3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.
4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.
5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

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

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

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			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 оформления требованиям	Обсуждение в группе	Защита в рамках занятия		
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	2.2			Собеседование		
- Самостоятельное изучение тем	2.3	Контроль на соответствие содержательной части эссе заявленной теме		Защита эссе		
Текущий контроль:	3					
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.2		Обсуждение в группе	Оценивание заполнения отчетных бланков о проделанной работе		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения раздела 1	4.1			отчеты о выполнении лабораторных работ		
- по итогам изучения раздела 2	4.2			отчеты о выполнении лабораторных работ		

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

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

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

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Примерные тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень примерных тем электронных презентаций\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
	Шкала и критерии оценки эссе
3. Средства для текущего контроля	Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины
	Шкала и критерии оценки лабораторных занятий
4. Средства для рубежного контроля	Перечень тем для составления отчета о лабораторных работах
	Критерии оценки отчетов о лабораторных работах
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

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

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

понятия и методы при решении общепрофессиональных задач			ных задач в области дегустационного анализа.	решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	закл ^ю чительн ^о го тестирования по результатам освоения дисциплины, терминологический словарь, эссе, презентация\стендовый доклад, отчет о лабораторных работах, собеседовани ^е
		Наличие навыков (владение опытом)	основными профессиональным и понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	не владеет основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	Владеет минимальным уровнем освоения основных профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	Владеет достаточным уровнем освоения основных профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	Отлично владеет основными профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач в области дегустационного анализа.	
	ИД-2опк-4	Полнота знаний	современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	не знает современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	поверхностно знает современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	хорошо знает современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	отлично знает современные технологии области дегустационного анализа с использованием приборно-инструментальной базы.	
		Наличие умений	обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	Не умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	удовлетворительно умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	хорошо умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	превосходно умеет обосновать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы области дегустационного анализа.	

		Наличие навыков (владение опытом)	навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	владеет минимальным уровнем навыков в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	владеет достаточным уровнем навыков в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	отлично владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.	
--	--	-----------------------------------	---	--	---	---	---	--

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

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

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ электронных презентаций\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/м³, 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 генетической 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 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

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

3.1.4.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

Тестовые вопросы к итоговому коллоквиуму по дисциплине Основы дегустации

1. Какие ароматы могут присутствовать при оценке запаха молочного шоколада

Множественный выбор

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

2. Какие термины могут характеризовать вкус шоколада

Множественный выбор

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

3. Какие ингредиенты обуславливают кислый вкус томатного соуса?

Множественный выбор

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

4. Какие ингредиенты обуславливают сладкий вкус томатного соуса?

Множественный выбор

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

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

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

6. Перечислите задачи дегустационной комиссии

Множественный выбор

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

7. Дегустационные комиссии бывают

Множественный выбор

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

8. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов молочных продуктов

Упорядоченный список

- a) сыры
- b) молоко
- c) мороженое

d) масло

9. Определите порядок дегустационной оценки для следующих видов плодоовощной продукции

Упорядоченный список

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

10. Назовите оптимальное время для проведения дегустации

Одиночный выбор

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

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

Открытый вопрос

12. В каком документе фиксирует свое мнение эксперт-дегустатор

Одиночный выбор

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

13. Расположите в правильной последовательности стадии оценки органолептических свойств продукта

Упорядоченный список

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

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

Открытый

15. Свойства, полезные в деятельности дегустатора

Множественный выбор

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

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.

Критерии оценки
ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов на вопросы промежуточного контроля

Результаты экзамена 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.

9.1 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»	
9.2. Основные характеристики	
промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Основы дегустации
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрен и одобрен:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения
и *ветеринарно-санитарной экспертизы*

протокол № 8 от 21.05.2019
Зав. кафедрой,

[Подпись] И.В. Задворных
(ФИО)

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

[Подпись] И.В. Якушкин
(ФИО)

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

[Подпись] И.Н. Каликин
(ФИО)

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

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 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