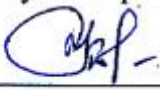


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра **Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции**

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.В.ДВ.07.02

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
научной работе
 Л.М. Корнилова
31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.07.02

Дегустационная оценка

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 64

самостоятельная работа 80

часов на контроль 36

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	80	80	80	80
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

канд. биол. наук, Доц., Щипцова Н.В.

Рабочая программа дисциплины

Дегустационная оценка

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2019 протокол № 11

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2020 протокол № 12

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).

В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 31 августа 2020 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цель преподавания дисциплины «Дегустационная оценка» состоит в обучении студентов методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:		Б1.В.ДВ.07
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Лечебно-профилактическое питание	
2.2.2	Таможенное оформление и контроль сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
2.2.3	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров	
2.2.4	Физиология питания	
2.2.5	Биоповреждаемость продовольственных товаров	
2.2.6	Оборудование пищевых предприятий	
2.2.7	Санитария и гигиена	
2.2.8	Основы микробиологии	
2.2.9	Эстетика и дизайн продовольственных товаров	
2.2.10	Логистика в товароведении	
2.2.11	Метрологический контроль в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
2.2.12	Организация торговли продовольственными товарами	
2.2.13	Безопасность товаров	
2.2.14	Информационные технологии в торговой деятельности	
2.2.15	Основы торгово-технологических процессов в розничном звене	
2.2.16	Технология производства продукции растениеводства	
2.2.17	Товароведение зерновых и плодовоовощных товаров	
2.2.18	Защита прав потребителей	
2.2.19	Сертификация систем качества	
2.2.20	Технология производства продукции животноводства	
2.2.21	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров	
2.2.22	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков	
2.2.23	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров	
2.2.24	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.25	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
2.2.26	Преддипломная практика	
2.2.27	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров	
2.2.28	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий	
2.2.29	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов	
2.2.30	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	
2.2.31	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-9: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Знать:

	методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
--	--

Уметь:

	идентифицировать и оценивать качество и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
--	--

Владеть:	
	приемами диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	Методы оценки и качества товаров для диагностики дефектов
3.2 Уметь:	
3.2.1	Диагностировать дефекты товаров, выявлять опасный и некачественный товар
3.3 Владеть:	
3.3.1	Определения фальсификата, предупреждения товарных потерь

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Общие сведения о науке органолептике						
1.1	Введение в науку. Показатели качества продовольственных товаров	2	4	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
1.2	Показатели качества продовольственных товаров /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.3	Введение в науку. Показатели качества продовольственных товаров	2	14	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Психофизиологические основы органолептики /Лек/	2	8	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.5	Психофизиологические основы органолептики /Пр/	2	8	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.6	Психофизиологические основы органолептики /Ср/	2	14	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 2. Раздел 2 Организация современного дегустационного анализа						
2.1	Методы дегустационного анализа	2	4	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
2.2	Методы дегустационного анализа /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.3	Методы дегустационного анализа /Ср/	2	14	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.4	Экспертная методология в дегустационном анализе /Лек/	2	6	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
2.5	Экспертная методология в дегустационном анализе /Пр/	2	6	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.6	Экспертная методология в дегустационном анализе /Ср/	2	14	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.7	Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества /Лек/	2	6	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
2.8	Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества /Пр/	2	6	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
2.9	Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества /Ср/	2	12	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.10	Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе /Лек/	2	4	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	
2.11	Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.12	Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе /Ср/	2	12	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.13	/Экзамен/	2	36	ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
5.1. Примерный перечень вопросов к зачету	
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену	
1. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. 2. Показатели качества продуктов: гигиенические. 3. Показатели качества продуктов: антропометрические. 4. Показатели качества продуктов: физиологические. 5. Показатели качества продуктов: психофизиологические и психологические. 6. Показатели качества продуктов: эстетические. 7. Патентно-правовые показатели качества продуктов, унификация, стандартизация. 8. Показатели качества продуктов: экологические. 9. Показатели качества товаров социального назначения. 10. Показатели качества товаров функционального назначения. 11. Показатели качества продуктов: экономические, транспортабельности и сохраняемости. 12. Показатели качества продуктов: безопасность применения. 13. Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью зрения. 14. Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима). 15. Органолептические показатели качества продукта, определяемые обонянием. 16. Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью органов чувств полости рта. 17. Природа и факторы визуальных (зрительных) ощущений. 18. Восприятие запахов. 19. Вкусовые ощущения. 20. Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения. 21. Способы восстановления обонятельной чувствительности. 22. Природа и факторы, влияющие на осязательные ощущения. 23. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пигменты пищевых продуктов. 24. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пищевые красители. 25. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: цветокорректирующие и отбеливающие вещества. 26. Ароматобразующие вещества продуктов. 27. Пищевые ароматизаторы. 28. Интенсификаторы (усилители) вкуса и запаха. 29. Вкусовые вещества. 30. Вещества, регулирующие кислотность продукта. 31. Коптильные препараты и ароматизаторы. 32. Неферментативные процессы флеворообразования (карбониламинная реакция). 33. Ферментативные процессы флеворообразования (брожение, окисление и т.д.). 34. Классификация терминов определения консистенции пороков. 35. Методика органолептического анализа механических параметров консистенции. 36. Группы параметров консистенции: механические, геометрические и т.д. 37. Улучшители консистенции: загустители и желеобразующие агенты. 38. Улучшители консистенции: эмульгаторы и стабилизаторы. 39. Улучшители консистенции: влагоудерживающие компоненты. 40. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества. 41. Систематика сенсорных методов дегустационного анализа. 42. Методы потребительской оценки в дегустационном анализе (шкала желательности, шкала гедоническая). 43. Аналитические методы органолептического анализа: метод парного сравнения, треугольный метод и «дуо-трио», метод двух из пяти. 44. Аналитические методы органолептического анализа: метод единичных стимулов, метод многочисленных стандартов, ранговый метод. 45. Аналитические методы органолептического анализа: количественные различительные методы (метод индекса разбавлений, scoring). 46. Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы – профильный анализ. 47. Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы – балловый метод. 50. Формирование экспертной группы. 51. Применение экспертных методов в профильном анализе. 52. Применение экспертных методов при разработке балловых шкал. 53. Отбор и обучение дегустаторов. 54. Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов. 55. Тестирование органа обоняния дегустаторов. 56. Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов. 57. Тестирование дегустаторов: испытание воспроизводимости результатов. 58. Аттестация дегустаторов. 59. Программа подготовки специалистов сенсорного анализа пищевых продуктов Д.Е. Тильгнера. 60. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.	
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)	

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Тесты

1.С помощью органов чувств проводят анализ:

- 1.химический
- 2.органолептический
- 3.физический
- 4.инструментальный

2.Способность органов чувств человека к восприятию вкуса, запаха, цвета:

1. слуховая
- 2.глотательная
3. сенсорная
4. зрительная

3.Составной частью управления качеством пищевых продуктов являются испытания:

1. физические
- 2.умственные
3. осязательные
- 4.органолептические

4. Важное значение на правильность оценки дегустатором оказывает: 1.состояние его здоровья

- 2.климатические условия
- 3.расположение местности
- 4.время года

5. Лучшее время для дегустации :

- 1.вечер
- 2.утро
- 3.обед
- 4.на рассвете

6.Вещества экстракта – это соединения:

- 1.летучего характера
- 2.эфирь
- 3.спирты
- 4.нелетучего характера

7. Углеводы являются единственным источником эндогенного происхождения:

1. спирта и углекислого газа
- 2.органических кислот
- 3.фенолов
- 4.липидов

8. При органолептическом анализе измерительными приборами являются:

- 1.сахариметр
2. скопления нервных клеток организма
- 3.глаз человека
- 4.органы обоняния

9. Орган обоняния находится в:

- 1.грудной клетке человека
- 2.брюшной части тела
3. верхней части носа
4. коре головного мозга

10. Центр аромата располагается в:

- 1.двигательной сфере мозга
- 2.центральной борозде мозга
3. районе надбровных дуг
- 4.сфере осязания

11. В слизистой оболочке спинной части языка расположены:

1. вкусовые сосочки
2. гортань
3. щитовидная железа

4. нервные окончания

12. Горечь чувствуется сильнее:

1. у основания языка
2. в средней части боковых поверхностей языка
3. на кончике языка
4. на поверхности его средней части

13. Кислый вкус пищи чувствуется сильнее:

1. на поверхности его средней части
2. в средней части боковых поверхностей языка
3. на кончике языка
4. у основания языка

14. Сладкий вкус пищи чувствуется сильнее:

1. на поверхности его средней части
2. в средней части боковых поверхностей языка
3. на кончике языка
4. у основания языка

15. Солёный вкус пищи чувствуется сильнее:

1. на поверхности его средней части
2. в средней части боковых поверхностей языка
3. на кончике языка
4. у основания языка

16. Орган зрения дегустатора определяет:

1. степень прозрачности
2. вкус
3. запах
4. не участвует в дегустации

17. Орган слуха в дегустации определяет:

1. вкус
2. запах
3. интенсивность выхлопа при вскрытии бутылок
4. не участвует в дегустации

18. Самым высоким считается порог:

1. восприятия
2. зрительных ощущений
3. обонятельных ощущений
4. слуха

Темы докладов

1. Дегустация продуктов питания.
2. Исследование ассортимента, потребительских свойств и экспертиза качества товаров для офиса.
3. Идентификация продовольственных товаров.
4. Изучение процедуры проведения экспертизы подлинности товаров.
5. Идентификация продовольственных товаров.
6. Экспертиза продовольственных товаров.
7. Показатели качества продукции.
8. Экология и безопасность продовольственных товаров и продуктов.
9. Значимость упаковки и ее совершенствование в системе факторов, сохраняющих качество продовольственных товаров.
10. Методы и методики проведения дегустации.
11. Оценка эффективности проведения дегустации.
12. Методики проведения дегустации.
13. Дегустация – «вкусный» инструмент маркетинга.
14. Основные правила подготовки промодегустации.
15. Повышение эффективности промодегустации за счет оптимизации процесса.
16. Методика выбора объекта промодегустации.
17. Методика усиления преимуществ, ослабления недостатков.
18. Дегустация вин.
19. Дегустация как метод продвижения продовольственных товаров.
20. Дегустация пищевых продуктов.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Мезенова О. Я., Ким И. Н.	Технология, экология и оценка качества продуктов: учебное пособие	СПб.: Гиорд, 2009	5
Л1.2	Миколайчик, И.Н.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	— Санкт-Петербург : Лань, 2019.	эл рес
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Забодалова Л. А.	Технико-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: учебное пособие	СПб.: Троицкий мост, 2009	7
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	Office 2007 Suites			
6.3.1.3	GIMP			
6.3.1.4	MozillaFirefox			
6.3.1.5	7-Zip			
6.3.1.6	MozillaThinderbird			
6.3.1.7	Справочная правовая система КонсультантПлюс			
6.3.1.8	OfficeStandard 2010			
6.3.1.9	OfficeStandard 2013			
6.3.1.10	ОС Windows 7			
6.3.1.11	ОС Windows 8			
6.3.1.12	ОС Windows 10			
6.3.1.13	OpenOffice 4.1.1			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru			
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/			
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/			
6.3.2.5	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии			
6.3.2.6	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
305	Пр	Учебная аудитория	Столы (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
236	СР	Помещение для самостоятельной работы	Демонстрационная техника (интерактивная доска Hitachi Starboard FX-63 D (1 шт.), ноутбук Acer Asp T2370 (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.)), стол полированный (3 шт.), стол ученический (7 шт.), стол компьютерный (11 шт.), стул (20 шт.), стулья, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (10 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Дегустационная оценка» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Дисциплина изучается студентами на четвертом курсе. Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по дисциплине, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Дегустационная оценка», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

Рекомендации по подготовке к лекциям. При подготовке к очередному лекционному занятию необходимо:

1. Максимально подробно разработать материал, излагавшийся на предыдущем лекционном занятии, при этом выделить наиболее важную часть изложенного материала (основные определения и формулы).

2. Постараться запомнить основные формулировки.

3. Постараться максимально четко сформулировать (подготовить) вопросы, возникшие при разборе материала предыдущей лекции.

4. Сравнить лекционный материал с аналогичным материалом, изложенным в литературе, попытаться самостоятельно найти ответ на возникшие при подготовке вопросы.

Желательно:

1. Изучая литературу, ознакомиться с материалом, изложение которого планируется на предстоящей лекции.

2. Определить наиболее трудную для вашего понимания часть материала и попытаться сформулировать основные вопросы по этой части.

Изучение наиболее важных тем или разделов учебной дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов. Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

ПРИЛОЖЕНИЯ