

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

## Сенсорный анализ продовольственных товаров рабочая программа дисциплины (модуля)

|                         |  |                            |  |
|-------------------------|--|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины</b>                                      |                            |  |
| Учебный план            | направлений подготовки бакалавриата и специалитета очной формы обучения (см. Приложение 1) |                            |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр/ ветеринарный врач (36.05.01)</b>  |                            |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>   |                            |  |
| Общая трудоемкость      | <b>2 ЗЕТ</b>   |                            |  |
| Часов по учебному плану | 72   | Виды контроля в семестрах: |  |
| в том числе:            |  | зачеты 3                   |  |
| аудиторные занятия      | 28   |                            |  |
| самостоятельная работа  | 34,5   |                            |  |
| часов на контроль       | 8,85   |                            |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр на курсе>)                    | 3 (2.1) |       | Итого |       |
|---|---------|-------|-------|-------|
|   | 15 5/6  |       |       |       |
| Неделя  |         |       |       |       |
| Вид занятий   | уп      | рп    | уп    | рп    |
| Лекции  | 10      | 10    | 10    | 10    |
| Практические  | 18      | 18    | 18    | 18    |
| Консультации (для студента)                               | 0,5     | 0,5   | 0,5   | 0,5   |
| Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации | 0,15    | 0,15  | 0,15  | 0,15  |
| Итого ауд.  | 28      | 28    | 28    | 28    |
| Контактная работа   | 28,65   | 28,65 | 28,65 | 28,65 |
| Сам. работа   | 34,5    | 34,5  | 34,5  | 34,5  |
| Часы на контроль  | 8,85    | 8,85  | 8,85  | 8,85  |
| Итого   | 72      | 72    | 72    | 72    |

Программу составил(и):

к.с.х.н. доцент, Соленова Ая Николаевна



Рабочая программа дисциплины

**Сенсорный анализ продовольственных товаров**

разработана в соответствии с ФГОС 3++ уровня бакалавриата и специалитета ВО ФГОС:

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры  
**кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 14.04.2022 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2023 г. № \_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

**1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|     |   |
|-----|---|
| 1.1 | <i>Цели:</i> Изучить теоретические основы дегустационного анализа продовольственных товаров   |
| 1.2 | <i>Задачи:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с основными понятиями и терминами органолептического анализа;</li> <li>• ознакомление с принципами и условиями проведения сенсорного анализа;</li> <li>• ознакомление с основными методами современного дегустационного анализа продовольственных товаров;</li> <li>• приобретение практических навыков проведения сенсорного анализа при оценке качества продовольственных товаров</li> </ul> |

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

|                    |  |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б1.В.ДВ.02   |
| <b>2.1</b>         | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>   |
| 2.1.1              | Методология самостоятельной работы студентов   |
| 2.1.2              | Основы информационной культуры   |
| <b>2.2</b>         | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 2.2.1              | Проектная деятельность   |
| 2.2.2              | Преддипломная практика   |
| 2.2.3              | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  |

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

|   |
|---|
| <b>УК-1:</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач   |
| <b>ИД-2.УК-1:</b> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи  |
| Находит и критически оценивает основную информацию и методики при проведении сенсорного анализа продовольственных товаров.  |
| <b>ИД-3.УК-1:</b> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки   |
| Рассматривает достоинства и недостатки психофизиологических основ органолептики и научно-обоснованных методов сенсорного анализа  |
| <b>ИД-4.УК-1:</b> Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности |
| Обеспечивает объективность дегустационных оценок между органолептическим и инструментальным анализом  |
| <b>ИД-5.УК-1:</b> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи   |
| Определяет получение наиболее значимых сведений об особенностях дегустации различных групп продовольственных товаров  |

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/   | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                      | Литература    | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|---|----------------|-------|--|---------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1. Общие вопросы сенсорного анализа</b>   |                |       |  |               |            |            |
| 1.1         | Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров<br>История развития науки органолептики. Классификация органолептических показателей. /Лек/ | 3              | 2     | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0          |            |

|      |  |   |     |  |               |   |  |
|------|--|---|-----|--|---------------|---|--|
|      | <b>Раздел 2. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров</b>         |   |     |  |               |   |  |
| 2.1  | Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров /Лек/                    | 3 | 2   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.2  | Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов /Пр/                    | 3 | 4   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.3  | Физиологические основы органолептики /Пр/  | 3 | 4   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.4  | Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров /Ср/                     | 3 | 6,5 | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.5  | Методы органолептических испытаний /Лек/   | 3 | 4   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.6  | Система организации и проведения сенсорного анализа /Пр/                             | 3 | 4   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.7  | Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям /Ср/                             | 3 | 8   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.8  | Виды дегустаций /Лек/  | 3 | 2   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.9  | Виды дегустаций /Ср/   | 3 | 8   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.10 | Требования к дегустаторам ,помещениям и пробам /Ср/                                  | 3 | 6   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.11 | Сенсорный анализ мясных продуктов /Пр/   | 3 | 2   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.12 | Сенсорный анализ плодовоовощных соков /Пр/   | 3 | 4   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 2.13 | Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров /Ср/ | 3 | 6   | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
|      | <b>Раздел 3. Консультации</b>  |   |     |  |               |   |  |
| 3.1  | Консультация по дисциплине /Конс/  | 3 | 0,5 | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
|      | <b>Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>                                    |   |     |  |               |   |  |

|     |                             |   |      |  |               |   |  |
|-----|-----------------------------|---|------|--|---------------|---|--|
| 4.1 | Подготовка к зачёту /Зачёт/ | 3 | 8,85 | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |
| 4.2 | Контактная работа /КСРАтт/  | 3 | 0,15 | ИД-2.УК-1<br>ИД-3.УК-1<br>ИД-4.УК-1<br>ИД-5.УК-1 | Л1.1 Л1.2Л2.1 | 0 |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

#### Перечень вопросов для собеседования

1. Характеристика психофизиологических органов человека
2. Влияние внешних факторов на органы обоняния, вкуса и осязания
3. Характеристика anosмии, гипосмии, гиперосмии и паросмии.
4. Характеристика агевзии, гипогевзии и гиперогевзии.
5. Характеристика «дегустатора», «отобранного дегустатора».
6. Требования к дегустационному залу.
7. Требования к проведению дегустационного процесса
8. Балловый метод оценки качества для дифференцированного органолептического анализа.
9. Применение методов приемлемости и предпочтения.
10. Характеристика описательных и различительных методов.
11. Сенсорные методы оценки качества товаров.
12. Сенсорные методы оценки качества товаров.
13. Проблема дрейфа пищевых продуктов.
14. Перспективы развития науки органолептики.
15. Ключевая и композиционная природа запаха.
16. Стандартизация органолептических показателей.
17. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.
18. Роль экспертов в дегустационном анализе.
19. Формирование экспертной группы.
20. Требования к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.
21. Перспективы баллового и профильного методов в экспертизе качества продуктов.
22. Природа веществ, обуславливающих окраску и флорор продуктов.
23. Сенсорные методы оценки качества товаров.
24. Требования к дегустационному залу.
25. Роль экспертов в дегустационном анализе
26. Время проведения дегустационного анализа

#### Вопросы промежуточного контроля

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: эстетические.
6. Патентно-правовые показатели качества продуктов, унификация, стандартизация.
7. Показатели качества продуктов: экологические.
8. Показатели качества товаров социального назначения.
9. Показатели качества товаров функционального назначения.
10. Показатели качества продуктов: экономические, транспортабельности и сохраняемости.
11. Показатели качества продуктов: безопасность применения. Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью зрения.
12. Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима).
13. Органолептические показатели качества продукта, определяемые обонянием.
14. Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью органов чувств полости рта.
15. Природа и факторы визуальных (зрительных) ощущений.
16. Восприятие запахов.
17. Вкусовые ощущения.
18. Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.
19. Способы восстановления обонятельной чувствительности.
20. Природа и факторы, влияющие на осязательные ощущения.
21. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пигменты пищевых продуктов.
22. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пищевые красители.
23. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: цветокорректирующие и отбеливающие вещества.

|  |
|--|
| 49. Применение экспертных методов в профильном анализе.  |
| 50. Применение экспертных методов при разработке балловых шкал.  |
| 51. Отбор и обучение дегустаторов.   |
| 52. Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.  |
| 53. Тестирование органа обоняния дегустаторов.   |
| 54. Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов.   |
| 55. Тестирование дегустаторов: испытание воспроизводимости результатов.                                      |
| 56. Аттестация дегустаторов.   |
| 57. Программа подготовки специалистов сенсорного анализа пищевых продуктов Д.Е. Тильгнера.                   |
| 58. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.             |
| <b>5.2. Темы письменных работ</b>  |
| Задания для контрольной работы.  |
| 1. В чем суть бальной оценки качества товаров?   |
| 2. Какие требования необходимо соблюдать при разработке бальной системы оценки качества товара?              |
| 3. С какой целью устанавливают коэффициенты значимости показателей качества?                                 |
| 4. В чем суть экспертного метода оценки качества товаров?  |
| 5. Назовите основные этапы и операции, имеющие место при проведении экспертной оценки.                       |
| 6. Какие существуют методы оценки компетентности экспертов?  |
| 7. Охарактеризуйте основные методы оценки компетентности экспертов (эвристический, тестовый, документальный) |
| <b>5.3. Фонд оценочных средств</b>   |
| Формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств ГАГУ.                 |
| <b>5.4. Перечень видов оценочных средств</b>   |
| Вопросы для текущего контроля  |

| <b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <b>6.1. Рекомендуемая литература</b>   |   |  |   |  |
| <b>6.1.1. Основная литература</b>  |   |  |   |  |
|  | Авторы, составители                                       | Заглавие   | Издательство, год   | Эл. адрес  |
| Л1.1   | Сычева О. В.,<br>Скорбина Е. А.,<br>Трубина [и др.] И. А. | Органолептика пищевых продуктов:<br>учебное пособие      | Ставрополь: СтГАУ,<br>2016  | <a href="https://e.lanbook.com/book/107201">https://e.lanbook.com/<br/>book/107201</a>         |
| Л1.2   | Шпак Т. И., Насиров<br>Ю. З., Жуков [и др.]<br>Р. Б.      | Сенсорный анализ продовольственных<br>товаров: практикум | , 2020  | <a href="https://e.lanbook.com/book/148566">https://e.lanbook.com/<br/>book/148566</a>         |
| <b>6.1.2. Дополнительная литература</b>  |   |  |   |  |
|  | Авторы, составители                                       | Заглавие   | Издательство, год   | Эл. адрес  |
| Л2.1   | Новикова И. В.,<br>Мальцева О. Ю.,<br>Зуева Н. В.         | Основы дегустации напитков: учебное<br>пособие           | Воронеж:<br>Воронежский<br>государственный<br>университет<br>инженерных<br>технологий, 2019 | <a href="https://www.iprbookshop.ru/95372.html">https://www.iprbookshop.r<br/>u/95372.html</a> |
| <b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>                                 |   |  |   |  |
| 6.3.1.1  | Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ       |  |   |  |
| 6.3.1.2  | Яндекс.Браузер  |  |   |  |
| 6.3.1.3  | NVDA  |  |   |  |
| 6.3.1.4  | MS Office   |  |   |  |
| 6.3.1.5  | Moodle  |  |   |  |
| <b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>                         |   |  |   |  |
| 6.3.2.1  | Межвузовская электронная библиотека                       |  |   |  |
| 6.3.2.2  | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»       |  |   |  |

|         |  |
|---------|--|
| 6.3.2.3 | Электронно-библиотечная система IPRbooks |
| 6.3.2.4 | КонсультантПлюс                          |

### 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  | деловая игра      |  |
|  | проблемная лекция |  |

### 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номер аудитории | Назначение   | Основное оснащение   |
|-----------------|--|--|
| 108 В1          | Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодов МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC – М 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическая ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), |
| 110 В1          | Дегустационный зал. Учебная аудитория для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций  | Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специальные инструменты и инвентарь для обслуживания учебного оборудования; стеллаж для хранения учебного оборудования: образцы дегустируемой продукции, посуда для дегустации   |

### 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|   |
|---|
| <p>Методические рекомендации к изучению дисциплины</p> <p>Изучаемая дисциплина состоит из лекционного курса и практических занятий. Занятия проходят параллельно, сначала дается по изучаемому вопросу теоретический материал, затем на практических занятиях выдается обучающемуся задание по данному вопросу в конце работы студент делает анализ и выводы по теме.</p> <p>После каждой лекции обучающимся необходимо проанализировать полученную информацию, используя учебно-методическое пособие по данному курсу, рекомендованную дополнительную литературу, использовать необходимую дополнительную литературу по данному вопросу – периодические журналы, Интернет и т.д. Если у обучающегося возникают затруднения при выполнении данного задания, можно задать на следующей лекции преподавателю, либо предложить для анализа на практических занятиях.</p> <p>На каждой лекции преподавателем выдаются вопросы для самоконтроля, на которые необходимо обучающемуся ответить.</p> <p>На практических занятиях выслушав пояснения преподавателя, необходимо выполнить индивидуальное задание по данной теме.</p> <p>Все работы выполняется на занятиях самостоятельно, в последовательности, установленной рабочей программой. По мере выполнения раздела обучающийся обязан предоставить его преподавателю для проверки и защитить разработанные им положения.</p> <p>На каждом практическом занятии несколько минут будут посвящаться осуществлению текущего контроля по материалам прослушанных лекций.</p> <p>Рекомендации по выполнению самостоятельной работы</p> <p>Самостоятельная работа обязательная часть при освоении дисциплины. В рабочей программе дисциплины указаны разделы, темы, часы для самостоятельного изучения.</p> |
|---|

При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо прочитать теоретический материал не только в учебниках и учебных пособиях, указанных в библиографических списках, но и познакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, в учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Организация самостоятельной работы студента должна предусматривать контролируемый доступ к базам данных, к ресурсу Интернет. Обязательно предусматриваются получение консультации, контроль и помощь со стороны преподавателя.

К формам отчетности по самостоятельной работе студентов относятся: защита работ, письменные ответы на контрольные вопросы и задания, ответы на лабораторных занятиях и зачете.

Весь материал учебного курса разделяется на разделы

Задания для контрольной работы и указания по ее выполнению

Контрольная работа является промежуточным контролем знаний студентов. Она охватывает основные вопросы всех разделов учебной программы курса и призвана закрепить знания студентов после самостоятельной работы с учебным материалом. Студенты в письменной форме дают развернутые ответы на поставленные вопросы. Ответ должен быть изложен своим языком, без механического переписывания отдельных страниц учебника или другого первоисточника.

Контрольная работа состоит из теоретических и практических заданий, тестов.

Контрольная работа должна выполняться в ученической тетради.

В конце работы необходимо привести список литературы, поставить дату выполнения и личную подпись.

Письменная контрольная работа сдается до начала сессии на проверку преподавателю и после рецензирования защищается студентом в процессе устного собеседования с преподавателем.

Разъяснения по поводу работы с тестовой системой курса

Текущий и промежуточный контроль полученных знаний осуществляется с помощью тестов, которые имеются в курсе Moodle по основным темам.

Тестовые задания для текущего контроля предложено выполнить после каждой изученной темы в качестве самостоятельной работы.

Промежуточный контроль обучающихся осуществляется также в форме тестовых заданий.

Критерии оценки тестов:

«отлично», 84-100%, повышенный уровень - студент показал отличные знания по разделам дисциплины, умения самостоятельно принять решения, делать обоснованные выводы, владеет специальными понятиями и терминами.

«хорошо», 66-83%, пороговый уровень - студент показал хорошие знания по разделам дисциплины, умения самостоятельно принять решения, владеет специальными понятиями и терминами, но по некоторым понятиям допущены неточности.

«удовлетворительно», 50-65%, пороговый уровень - студент показал знание основных разделов учебной дисциплины, умения получить решать тестовые задания с правильное решение.

«неудовлетворительно», менее 50%, уровень не сформирован при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, при решении тестовых заданий допущены значительные ошибки, не владеет специальными терминами и понятиями

После прохождения тестовых заданий, сдачи работ, обучающийся допускается к семинару, вопросы даются в рабочей программе дисциплины.

Для получения зачета студенту необходимо:

- посетить лекции и практические занятия; все пропущенные занятия отработать;
- контрольную работу сдать на проверку преподавателю; после исправления ошибок и доработки студент должен пройти устное собеседование по материалу контрольной работы;
- по окончании практических занятий написать тест.

Перечень учебных планов для утверждения на Ученом совете ГАГУ №1 27.01.2022г.

- 01.03.01\_2022\_632  
01.03.01 Математика, направленность (профиль) Анализ данных и прикладная статистика
- 02.03.01\_2022\_622  
02.03.01 Математика и компьютерные науки, направленность (профиль) Цифровые технологии
- 03.03.02\_2022\_612  
03.03.02 Физика, направленность (профиль) Альтернативная энергетика
- 35.03.01\_2022\_962  
35.03.01 Лесное дело, направленность (профиль) Рациональное многоцелевое использование лесов
- 35.03.07\_2022\_942  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
- 36.05.01\_2022\_932  
36.05.01 Ветеринария, профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных
- 05.03.06\_2022\_232  
05.03.06 Экология и природопользование, направленность (профиль) Экологическая безопасность
- 06.03.01\_2022\_112  
06.03.01 Биология, направленность (профиль) Биоэкология
- 04.03.01\_2022\_132  
04.03.01 Химия, направленность (профиль) Химия окружающей среды, химическая экспертиза и экологическая безопасность
- 45.03.01\_2022\_412  
45.03.01 Филология, направленность (профиль) Отечественная филология
- 46.03.01\_2022\_312  
46.03.01 История, направленность (профиль) Краеведение
- 44.03.05\_2022\_332  
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) История и Обществознание
- 44.03.05\_2022\_712  
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Английский язык и Немецкий язык
- 44.03.05\_2022\_422  
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Русский язык и Английский язык
- 44.03.05\_2022\_512  
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Родной язык и Восточные языки (корейский язык)
- 44.03.05\_2022\_532  
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Родной язык и Китайский язык
- 39.03.02\_2022\_1212  
39.03.02 Социальная работа, направленность (профиль) Социально-психологическая работа с населением
- 44.03.02\_2022\_1122  
44.03.02 Психолого-педагогическое образование, направленность (профиль) Психология образования
- 44.03.05\_2022\_1132  
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Дошкольное образование и Дополнительное образование
- 44.03.05\_2022\_1112  
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Физкультурно-оздоровительная деятельность и Безопасность жизнедеятельности
- 09.03.03\_2022\_822  
09.03.03 Прикладная информатика, направленность (профиль) Прикладная информатика в экономике
- 38.03.01\_2022\_812  
38.03.01 Экономика, направленность (профиль) Экономика и управление на предприятии
- 39.03.01\_2022\_842  
39.03.01 Социология, направленность (профиль) Социология управления
- 43.03.02\_2022\_832  
43.03.02 Туризм, направленность (профиль) Организация и управление туристским и гостиничным бизнесом