

Приложение 1 к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Сенсорный анализ пищевых продуктов»

Кафедра:	товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. №1047).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 144час. 4 з.е.
Форма промежуточного контроля – зачет.
очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
Общая трудоемкость: часы	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	90(14)*	90(14)*
лекции	36(4)*	36(4)*
практические занятия (ПЗ)	54(10)*	54(10)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	54	54
подготовка к практическим занятиям	10	10
самостоятельное изучение тем	44	44
подготовка к текущему контролю		
Промежуточная аттестация		зачет

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель и	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания				
Знания	Фрагментарные знания	Знает основные методы сенсорной оценки качества и безопасности продовольственных товаров и сырья; положения о работе дегустационных комиссий.	Знает основные методы сенсорной оценки качества и безопасности продовольственных товаров и сырья; психофизиологические основы органолептики. Понимает сущность методов сенсорной оценки качества товаров	Знает экспертную методологию в дегустационном анализе; современные методы исследования основополагающих характеристик товаров, потребительских предпочтений; дегустационных комиссий.
Умения	Фрагментарные умения	умеет эффективно использовать знания и навыки в области органолептической оценки	Способен использовать методы органолептической оценки для диагностики дефектов,	Умеет использовать методы органолептической оценки качества и безопасности продовольственных товаров и сырья; организовать на современном уровне дегустацию продовольственных товаров с гарантией объективности и надежности результатов позволяющих дифференцирова

				ть товары по качественным уровням;
Навыки	Отсутствие навыков	Владеет начальными навыками идентификации и, оценки качества и безопасности продовольственных товаров и сырья;	Уверенно владеет навыками работы в лаборатории и может провести необходимый органолептический анализ	Уверенно владеет органолептическими методами идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров и сырья
ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг				
Знания	Фрагментарные знания	Знает требования к качеству товаров	Знает теоретические и практические основы органолептической оценки пищевых продуктов	Знает требования к качеству пищевых продуктов, может провести экспертизу и выдать заключение по ее результатам
Умения	Фрагментарные умения	умеет анализировать рекламации и претензии к качеству пищевых продуктов	умеет анализировать рекламации и претензии к качеству пищевых продуктов	умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; умением использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
Навыки	Отсутствие навыков	Владеет начальными навыками составления претензий к качеству пищевых	Хорошо владеет навыками рекламации пищевых продуктов	Владеет навыками рекламации товара и составления заключения по качеству

		продуктов		пищевых продуктов
ИД-3ОПК-5 – Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания				
Знания:	не знает основные свойства сырья и полуфабрикато в, влияющие на оптимизацию технологическо го процесса и качество готовой продукции	неполное знание основных свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	достаточное знание основных свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологическог о процесса и качество готовой продукции	отличное знание основных свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции
Умения	не умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикато в, влияющие на оптимизацию технологическо го процесса и качество готовой продукции, ресурсосбереже ние, эффективность и надежность процессов производства	умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение , эффективность и надежность процессов производства, допускает существенные ошибки	умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологическог о процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережен ие, эффективность и надежность процессов производства, допускает незначительные ошибки	умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережен ие, эффективность и надежность процессов производства
Навыки	не владеет способами определения свойств сырья и полуфабрикато в, влияющие на оптимизацию технологическо го процесса и качество готовой продукции, ресурсосбереже ние,	частично владеет способами определения свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение , эффективность и надежность процессов	хорошо владеет способами определения свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологическог о процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережен ие, эффективность и надежность	отлично владеет способами определения свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережен ие, эффективность и надежность

	эффективность и надежность процессов производства	производства, допускает существенные ошибки	процессов производства, допускает незначительные	процессов производства
--	---	---	--	------------------------

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Основы органолептики	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Тест по разделу 1. Реферат	Письменно
Тема 1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 2. Компоненты и сенсорные свойства продуктов	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 3. Психофизиологические основы органолептики	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2. Методы дегустационного анализа	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Тест по разделу 2. Реферат	Письменно
Тема 4. Методы дегустационного анализа	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 5. Взаимосвязь – результатов сенсорного и инструментального анализов	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
Тема 6. Экспертная методология в дегустационном анализе	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа

Тема. 7. Организация современного дегустационного анализа	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5	Контрольная работа по теме	Устный опрос Письменная работа
---	-------------------------------------	----------------------------	-----------------------------------

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

Вопросы для контрольной работы

Тема 1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов

1. Группа эргономических показателей
2. Эстетические показатели
3. Патентно-правовые показатели
4. Экологические показатели

Тема 2. Компоненты и сенсорные свойства продуктов

1. Вещества, обуславливающие окраску продукта
2. Ароматобразующие (флеворобразующие) и вкусовые вещества
3. Вкусовые вещества.
4. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания

Тема 3. Психофизиологические основы органолептики

1. Характеристика факторов, влияющих на сенсорное восприятие.
2. Специфика цветового зрения и контрастности восприятия цветов.
3. Факторы, влияющие на восприимчивость запахов.
4. Характеристика вкусовой карты языка.
5. Сенсорные характеристики, оцениваемые при помощи осязания.
6. Сенсорные характеристики, оцениваемые при помощи органов слуха

Тема 4. Методы дегустационного анализа

1. Методы сенсорной оценки.
2. Описательные методы.
3. Методы с использованием шкал и категорий.
4. Различительные методы.
5. Методы потребительской оценки

Тема 5. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализов

1. В чём заключается основная проблема при изучении взаимосвязи сенсорного и инструментального анализа?
2. Как соотносятся описательная и квалитетическая характеристики сенсорных признаков с физико-химическими показателями, определяемыми инструментальными методами?
3. Что такое коэффициент корреляции и как он используется для оценки связи между результатами двух типов анализа?

Тема 6. Экспертная методология в дегустационном анализе

1. Формирование экспертной группы
2. Перечислите основные требования к экспертам-дегустаторам согласно ГОСТ Р 71884-2024.
3. Почему в экспертной методологии важны такие качества, как беспристрастность и независимость?
4. Что входит в понятие «компетентность» эксперта в контексте дегустационного анализа?
5. Как оценивают уровень конформности эксперта и почему это важно?

Тема. 7. Организация современного дегустационного анализа

1. Отбор и обучение дегустаторов
2. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа

Тесты для текущего контроля

1. Эргономические показатели качества продуктов:
 - 1) гигиенические;
 - 2) физиологические;
 - 3) эстетические;
 - 4) психофизиологические.
2. Показатели качества товаров социального назначения:
 - 1) общественная целесообразность выпуска продукта;
 - 2) питательная ценность;
 - 3) усвояемость;
 - 4) моральный износ.
3. Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью глубокого осязания:
 - 1) внешний вид;
 - 2) прозрачность;
 - 3) эластичность;

- 4) сочность;
- 5) температура.

4.Тактильные ощущения:

- 1) зрительные;
- 2) осязательные;
- 3) обонятельные;
- 4) слуховые.

5. Отсутствие способности различать цвета:

- 1) дальтонизм;
- 2) дихроматизм;
- 3) астигматизм;
- 4) афакия;

6. Какую науку называют осмией?

- 1) О вкусах;
- 2) о слуховых ощущениях;
- 3) об осязательных ощущениях;
- 4) о запахах.

7. При созревании вин формируется:

- 1) аромат;
- 2) запах;
- 3) букет;
- 4) вкус.

8. Какими свойствами должны обладать вещества чтобы «пахнуть»?

- 1) Адсорбироваться на поверхности;
- 2) быть низкомолекулярными;
- 3) иметь определенную форму;
- 4) иметь определенную консистенцию;
- 5) быть растворимыми.

9.Флейвор - ощущение, вызываемое:

- 1) вкусом;
- 2) запахом;
- 3) цветом;
- 4) текстурой.

10. Испытания, проводимые группой лиц, для органолептической оценки внешнего вида, цвета, запаха продукта в целях выдачи заключения о его качестве называется:

- 1) панельные испытания;
- 2) дегустация;
- 3) экспертиза;

4) органолептическая оценка.

11. Ощущения, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор хлорида натрия:

- 1) сладкий вкус;
- 2) горький вкус;
- 3) солёный вкус;
- 4) кислый вкус.

12. Ощущения, для которого типичным стимулом является водный раствор бикарбоната натрия:

- 1) вяжущий вкус;
- 2) терпкий;
- 3) щелочной;
- 4) солёный.

13. Характеристика текстуры, выражающая свойство пищевого продукта сохраняться без разрушения в процессе и после прекращения деформирующего воздействия:

- 1) липкость;
- 2) хрупкость;
- 3) пластичность;
- 4) упругость.

14. Приспособляемость органа вкуса, снижение его впечатлительности от продолжительного воздействия вкусового импульса одинакового качества, разной интенсивности:

- 1) сенсбилизация;
- 2) адаптация;
- 3) агевзия;
- 4) аносмия.

15. Пониженная вкусовая чувствительность ко всем вкусовым веществам или к одному веществу, или к группе веществ:

- 1) агевзия;
- 2) гипогевзия;
- 3) аносмия;
- 4) гипосмия.

16. Извращенная способность ощущать вкус, не свойственный данному веществу или группе веществ:

- 1) парагевзия;
- 2) паросмия;
- 3) адаптация;
- 4) гиперосмия.

17. Приятный гармоничный запах, типичный для данного пищевого продукта:

- 1) букет;
- 2) аромат;
- 3) порог обнаружения;
- 5) запах.

18. Чувствительные рецепторы, реагирующие на прикосновения, глубокое осязание, температуру обычно размещены:

- 1) в носовой полости;
- 2) в ротовой полости;
- 3) на подушечках пальцев;
- 4) в области локтевого сустава.

19. Вкусовые рецепторы, способные воспринимать сладкий вкус, находятся:

- 1) на кончике языка
- 2) у основания языка
- 3) по краям передней части языка
- 4) по краям задней части языка

20. Термины, характеризующие твердую консистенцию продуктов:

- 1) хрупкий;
- 2) липкий;
- 3) хрустящий;
- 4) однородный.

21. Механические параметры консистенции продуктов:

- 1) твердость;
- 2) жирность;
- 3) клейкость;
- 4) зернистость.

22. Среди пигментов зёрен жёлтой кукурузы, кожуре мандаринов, плодах шиповника преобладают пигменты:

- 1) антоцианы;
- 2) фикобилины;
- 3) кислородосодержащие каротиноиды (ксантофиллы);
- 4) бескислородные каротиноиды (ликопин, а и b-каротины).

23. Окраску натуральных соков, вин, сиропов, варения, желе обуславливают пигменты:

- 1) хромофоров;
- 2) хлорофилл;
- 3) антоцианы;
- 4) каротиноиды.

24. За окраску мышц и крови в красный цвет ответственны пигменты:

- 1) антоцианы;
- 2) флавоноиды;
- 3) гемоглобин;
- 4) миоглобин.

25. Вкусовая гармония может быть достигнута при сочетании вкусов:

- 1) сладкого и кислого;
- 2) солёного и кислого;
- 3) горького и солёного;
- 4) горького и кислого.

26. Совокупность реологических свойств продукта, воспринимаемых с помощью механических, зрительных и осязательных ощущений называется:

- 1) структурой;
- 2) консистенцией;
- 3) смазывающими свойствами;
- 4) текстурой.

27. Термины, используемые при описании структуры:

- 1) жидкая;
- 2) зернистая;
- 3) комковатая;
- 4) нежная.

28. Различительные методы сенсорного анализа:

- 1) предпочтения;
- 2) треугольный;
- 3) индекса разбавления;
- 4) профильный.

29. Описательные методы сенсорного анализа:

- 1) балловый;
- 2) метод «дуо-трио»;
- 3) метод «А»-не«А»;
- 4) профильный.

30. Органолептический метод с привлечением полупрофессиональных дегустаторов или просто потребителей:

- 1) метод парного сравнения;
- 2) метод два из пяти;
- 3) описательный;
- 4) предпочтения.

31. Метод сенсорного анализа с использованием гедонических шкал:

- 1) индекса разбавления;

- 2) парного сравнения;
- 3) описательный метод;
- 4) предпочтения.

32. Методы сенсорного анализа, при исследовании разницы в органолептических свойствах продуктов:

- 1) метод парного сравнения;
- 2) метод «дуо-трио»;
- 3) триангулярный;
- 4) профильный.

33. «Букет», ощущаемый дегустатором, это:

- 1) единичный импульс запаха;
- 2) запах, издаваемый продуктами растительного или цветочного происхождения;
- 3) аромат;
- 4) запах, развивающийся под воздействием созревания, брожения, ферментации продукта.

34. Метод сенсорной оценки, используемый при обучении дегустаторов:

- 1) метод приемлемости;
- 2) профильный метод;
- 3) парного сравнения метод два из пяти;
- 4) метод индекса разбавлений.

35. Методы сенсорного анализа, на проведение которых привлекаются высококвалифицированные специалисты:

- 1) потребительской оценки;
- 2) различительные;
- 3) описательные.

36. Шкалы баллового метода оценки качества товаров, используемые чаще для сенсорного анализа, отражающие соотношения размеров объекта при наличии нулевой точки отсчета:

- 1) номинальные;
- 2) порядковые;
- 3) интервальные;
- 4) рациональные.

37. Для анализа органолептических свойств твердых сычужных сыров используются балловые шкалы:

- 1) 5- балловая;
- 2) 9- балловая;
- 3) 20- балловая;
- 4) 100- балловая.

38. Для анализа свойств масла сливочного используют шкалы:

- 1) 5- балловую;
- 2) 9- балловую;
- 3) 20- балловую;
- 4) 100- балловую.

39. Органолептическая оценка вин производится по шкале:

- 1) 5- балловой;
- 2) 9- балловой;
- 3) 10- балловой;
- 4) 25- балловой.

40. Для анализа органолептической оценки мясных товаров используют шкалы:

- 1) 5- балловую;
- 2) 9- балловую;
- 3) 30- балловую;
- 4) 100- балловую.

41. Люди, профессионально занимающиеся дегустациями, называются:

- 1) отобранные дегустаторы;
- 2) дегустаторы;
- 3) эксперты;
- 4) оценщики.

42. Люди, воспринимающие мир в первую очередь через уши – слуховые образы, называются:

- 1) визуалисты;
- 2) кинестетики;
- 3) аудиалисты;
- 4) альтруисты.

43. Минимальная чувствительность и способность органов чувств дегустатора воспринимать впечатление:

- 1) сенсорная память;
- 2) дифференциальный порог;
- 3) сенсорный минимум;
- 4) порог обнаружения.

44. Для определения способностей дегустаторов различать разницу во вкусе (дифференциальный порог) рекомендуется применять методы:

- 1) парного сравнения;
- 2) треугольный;
- 3) потребительской оценки;
- 4) профильный метод.

45. Определите правильную последовательность подачи молочных продуктов для проведения дегустации:

- 1) цельномолочная продукция;
- 2) мороженое;
- 3) консервы;
- 4) масло;
- 5) сыры.

46. Минимальная величина стимула, позволяющая качественно описать (идентифицировать) характер ощущения при дегустации:

- 1) порог распознавания;
- 2) порог обнаружения;
- 3) дифференциальный порог;
- 4) порог насыщения.

47. Прохладительные напитки лучше утоляют жажду, если они имеют цвет:

- 1) красный;
- 2) синий;
- 3) жёлтый;
- 4) светло-зелёный.

48. Отсутствие обонятельной чувствительности ко всем пахучим веществам, или к одному, или к группе веществ:

- 1) аносмия;
- 2) агевзия;
- 3) паросмия;
- 4) синергизм.

49. Определите правильную последовательность оценки качества мясных продуктов:

- 1) варёные колбасы;
- 2) пельмени;
- 3) полукопчёные колбасы;
- 4) запечённые изделия.

50. Определите правильную последовательность подачи на дегустацию плодоовощной консервной продукции:

- 1) закусочные консервы;
- 2) маринады;
- 3) соусы;
- 4) овощные соки;
- 5) плодово-ягодные соки;
- 6) натуральные консервы.

Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ	Вопрос	Ответ
1	1;2;4	11	3	21	1;3	31	4.	41	3
2	1;4	12	3	22	3	32	1;2;3	42	3
3	3;5	13	3	23	3	33	4	43	3
4	2	14	2	24	3,4	34	3;4;5	44	1;2
5	1	15	2	25	1;2	35	3	45	1,3,4,5,2
6	4	16	1	26	2	36	4	46	1
7	3;4	17	2	27	2;3	37	4	47	4
8	1;2;5	18	2;3	28	2;3	38	3	48	1
9	1;2, в полос ти рта.	19	1	29	1;4	39	3	49	1,4,3,2
10	2	20	1;3; 5.	30	4	40	2	50	6,1,2,3,4 ,5

Темы рефератов

1. Сенсорный анализ пищевых продуктов: понятие, цели и задачи.
2. Психофизиологические основы сенсорной оценки.
3. Нормативно-правовая база сенсорного анализа
4. Ошибки и стандартизация в сенсорном анализе.
5. Методы дегустационного анализа.
6. Различительные аналитические методы. .
7. Описательные аналитические методы.
8. Профильный метод.
9. Балловый метод.
10. Гедонические шкалы

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачет 4 курс

Вопросы к зачету

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 сохранности.
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.
24. Ароматобразующие вещества продуктов.
25. Пищевые ароматизаторы.
26. Интенсификаторы (усилители) вкуса и запаха.
27. Вкусовые вещества.
28. Вещества, регулирующие кислотность продукта.
29. Коптильные препараты и ароматизаторы.

30. Неферментативные процессы флеворообразования (карбониламинная реакция).
31. Ферментативные процессы флеворообразования (брожение, окисление).
32. Классификация терминов определения консистенции пороков.
33. Методика органолептического анализа механических параметров консистенции.
34. Группы параметров консистенции: механические, геометрические и т.д.
35. Улучшители консистенции: загустители и желеобразующие агенты.
36. Улучшители консистенции: эмульгаторы и стабилизаторы.
37. Улучшители консистенции: влагоудерживающие компоненты.
38. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.
39. Систематика сенсорных методов дегустационного анализа.
40. Методы потребительской оценки в дегустационном анализе (шкала желательности, шкала гедоническая).
41. Аналитические методы органолептического анализа: метод парного сравнения, треугольный метод и «дуо-трио», метод двух из пяти.
42. Аналитические методы органолептического анализа: метод единичных стимулов, метод многочисленных стандартов, ранговый метод.
43. Аналитические методы органолептического анализа: количественные различительные методы (метод индекса разбавлений, scoring).
44. Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы - профильный анализ.
45. Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы - балловый метод.
46. Балловые шкалы: 100-балловая, 30-балловая, 25-балловая.
47. Балловые шкалы: 10-балловая, 9-балловая. Унифицированная балловая система.
48. Формирование экспертной группы.
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. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

2.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично»-выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания в опросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо»-выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности

в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			

17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»	85-100%	
	Оценка «хорошо»	70-84%	
	Оценка «удовлетворительно»	56-69%	
	Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%	

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не

трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.