


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ФГБОУ ВО ГГАУ)**

**ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО МЕНЕДЖМЕНТА**  
**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И**  
**ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Проректор по УВР  Т.Х.Кабалов  
28. 02 2018 г.

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**Б. 1. В .ДВ. 04.02 Сенсорная оценка качества пищевых продуктов**

Основной профессиональной образовательной программы высшего  
образования по направлению

**35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»**

квалификация выпуска  
**бакалавр**

**Разработчик: проф. Цугкиева В.Б.**

Владикавказ - 2018

**Фонды оценочных средств разработали: д.с-х.н., проф. Цугкиева В.Б.**

На кафедре технологии производства, хранения и  
переработки продукции растениеводства  
Цугкиева В.Б., профессор

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры технологии производства, хранения и  
переработки продукции растениеводства  
(указывается кафедра-разработчик фонда оценочных средств)

протокол № 7 \_\_\_\_\_ от « 8 » \_\_\_\_\_ 02 \_\_\_\_\_ 2018 \_\_\_\_\_ г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ /В.Б.Цугкиева/  
(подпись)

*Предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения*

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине Сенсорная оценка качества пищевых продуктов**

№ п/п	Контролируемые , разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
1	1.1 Наименование темы: Вводная часть. Общие сведения о науке органолептики, цели и задачи, роль дегустационного анализа в товарной экспертизе качества продовольственных товаров, стандартизация органолептики, перспективы развития науки	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устно
2	Сенсорная характеристика, как составляющая качества продуктов.	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устный опрос
	2.1. Классификация качественных признаков продуктов			
	2.2. Номенклатура показателей определяемых при помощи органов чувств.			
	2.3. Природа веществ, обуславливающих окраски и флевор продуктов.		.	...
3	Психофизиологические основы органолептики.	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устный опрос
	3.1. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания.			
	3.2. Современные представления и классификация вкусов и запахов			
	3.3. Влияние внешних факторов			
4	Психофизиологические основы органолептики	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устный опрос
	4.1. Теоритические основы восприятия цвета, вкуса, запаха и осязания.			

	4.1. Теоритические основы восприятия цвета, вкуса, запаха и осязания.			
5	Организация современного дегустационного анализа	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устный опрос
	5.1. Требования к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.			
	5.2. Организация работы дегустационной комиссии.			
	5.3. Правила представления образцов на дегустации.			
6	Методы дегустационного анализа. 6.1 Систематизация методов дегустационного анализа, методы потребительской оценки. 6.2. Аналитические методы дегустационного анализа.	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устный опрос
7	Методы дегустационного анализа	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устный опрос
	7.1. Профильный метод органолептического анализа.			
	7.2. Балловая система оценки качества продуктов.			
	7.3. Преимущество и возможности методов для решения конкретных задач, оценка достоверности результатов			
8	Экспертная методология в дегустационном анализе.	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устный опрос
	8.1. Формирование экспертной группы			
	8.2. применение экспертных методов в профильном анализе и балловых шкал.			
	8.3. Аттестация экспертов			
9	Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа.	ОПК – 5, ПК – 6.ПК-12	Вопросы по теме	Устный опрос
	9.1. Взаимосвязь описательной и квалитетической характеристики сенсорных признаков с физико-химическими и другими и другими показателями качества, определяемыми инструмента			
	9.2. Органолептическая оценка уровня качества с использованием			

	приемов квалиметрии			
	9.3. Использование расчетных и графических методов.			

## КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов»

№ п/п	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование контрольных мероприятий			
		Тестирование	Реферат	Коллоквиум	Зачёт
1.	ОПК-5	+	+	+	+
2.	ПК-5	+	+	+	+
	ПК-6	+	+	+	+
	ПК-12	+	+	+	+

### ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Б.1.В.ДВ.04.01 «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов»

№ п/п	Индекс контролируемой компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
1.	ОПК – 5	Способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<b>Знать:</b> современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<b>Уметь:</b> использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<b>Владеть:</b> практическими навыками использования современных технологий приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции



## ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
<b>1</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>Знать:</b> современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	<b>Знать:</b> современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. <b>Уметь:</b> использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.	<b>Знать:</b> современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. <b>Уметь:</b> использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. <b>Владеть:</b> практическими навыками использования современных технологий приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
<b>2</b>	<b>ПК-5</b>	<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. <b>Уметь:</b> реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. <b>Уметь:</b> реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства <b>Владеть:</b> навыками реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
<b>3</b>	<b>ПК-6</b>	<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки плодов и овощей.	<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки плодов и овощей <b>Уметь:</b> реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<b>Знать:</b> технологии хранения и переработки плодов и овощей. <b>Уметь:</b> реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей. <b>Владеть:</b> навыками реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей



4	ПК - 12	<p><b>Знать:</b> существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p>	<p><b>Знать:</b> существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знать:</b> существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>
---	---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **Критерии оценки по дисциплине «Микробная биотехнология»**

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, ответа на все дополнительные вопросы, с приведением примеров.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, затруднительные ответы на дополнительные вопросы, за отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

«Зачтено» соответствует ответу студента на оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

«Не зачтено» соответствует ответу студента на оценку «неудовлетворительно»

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»**

**Перечень оценочных средств**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в фонде</b>
1	2	3	4
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3.	Собеседование	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

**Вопросы**

**по дисциплине «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов»**

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».
5. Требования к дегустационному залу.
6. Требования к проведению дегустационного процесса
7. Балловый метод оценки качества для дифференцированного органолептического анализа.
8. Применение методов приемлемости и предпочтения.
9. Характеристика описательных и различительных методов.
10. Сенсорные методы оценки качества товаров.

11. Сенсорные методы оценки качества товаров.
12. Проблема дрейфа пищевых продуктов.
13. Перспективы развития науки органолептики.
14. Физические свойства и химическая природа веществ, воспринимаемых органами вкуса и обоняния.
15. Ключевая и композиционная природа запаха.
4. Стандартизация органолептических показателей.
16. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.
17. Роль экспертов в дегустационном анализе.
18. Формирование экспертной группы.
19. Требования к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.
20. Перспективы баллового и профильного методов в экспертизе качества продуктов.
21. Природа веществ, обуславливающих окраску и флевор продуктов.
22. Сенсорные методы оценки качества товаров.
23. Требования к дегустационному залу.
24. Роль экспертов в дегустационном анализе
25. Время проведения дегустационного анализа

**Примеры тестов для контроля знаний  
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**

Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Горский государственный аграрный университет»

*Кафедра ТПХППР*

**Примерные тесты по дисциплине  
«Сенсорная оценка качества пищевых продуктов»  
ТЕСТ №1**

**Тест №1**

1. Оценка качества продуктов органами чувств называется ?
  - а) органолептикой
  - б) статистикой
  - в) логистикой
  - г) экономикой
2. К показателям на содержание токсичных элементов в продуктах относятся?
  - а) антропометрические
  - б) гигиенические
  - в) надежности
  - г) сохраняемости

3. Нитрозамины в продуктах образуются при использовании?
- а) азотных удобрений
  - б) калийных удобрений
  - в) фосфорных удобрений
  - г) нитратов
4. Относительно размеров человека товары характеризуют показатели?
- а) гигиенические
  - б) эстетические
  - в) антропометрические
  - г) надежности
5. Вопросы фасования товаров, формы и размеры решают с учетом показателей качества?
- а) экономических
  - б) антропометрических
  - в) ремонтпригодности
  - г) патентно-правовых
6. Аминокислотный состав белков и жирнокислотный состав липидов подбирают с учетом?
- а) эстетических показателей
  - б) физиологических особенностей организма
  - в) надежности
  - г) эргономики
7. Восприятие запаха, вкуса относятся к ?
- а) эстетике
  - б) эргономике
  - в) психофизиологическим показателям
  - г) экологическим
8. Товарный вид, композиция относятся к показателям ?
- а) эстетике
  - б) эргономике
  - в) надежности
  - г) функциональным
9. Защищенность товара в стране и за рубежом относятся к показателям ?
- а) патентно-правовым
  - б) гигиеническим
  - в) эстетическим
  - г) технологическим
10. Гарантия качества и отражение технического совершенства товаров относятся к показателям как?
- а) патентно-правовым
  - б) унификации и стандартизации
  - в) экологическим
  - г) экономическим

**Критерии оценки:**

Отлично	90-100%
Хорошо	70-80%
Удовлетворительно	50-60%
Неудовлетворительно	

***Составители:***

Цугкиева В.Б.

д. с.-х. н., профессор, «ТГХПР »

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»  
**Кафедра ТПХППР**  
Дисциплине «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов»

**Билет №1**

1. Характеристика дегустационного анализа
2. Требования к дегустаторам
3. Требования к проведению дегустации

**Критерии оценки:**

<b>Оценка (стандартная)</b>	<b>Требования к знаниям</b>
«отлично»	Глубокое и прочное усвоение программного материала, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; владеет методологией поиска и использования действующих регламентов, стандартов, владеет навыками работы с рекламациями, методами классификации товаров, определения показателей ассортимента, качества, способами сохранения качества товаров, средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров.
«хорошо»	Незначительное затруднение теоретического материала, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, в достаточном объеме раскрывает междисциплинарные связи, использует действующие технические регламенты, владеет навыками работы с рекламациями, показателями ассортимента и качества, безопасности товаров, затрудняется применять знания естественнонаучных дисциплин

<p>«удовлетворительно»</p>	<p>Если студент имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, не полный ответ, требующий дополнительных наводящих вопросов, затрудняется в использовании нормативных документов, умении определять показатели ассортимента и качества товаров, не достаточное знание нормативных документов, устанавливающих требования к товарной информации, упаковке, маркировке, условиям хранения товаров.</p>
<p>«неудовлетворительно»</p>	<p>Если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине; неправильный ответ на поставленный вопрос, не умеет использовать нормативные документы, не достаточные знания естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности товаров, затрудняется в ассортименте и потребительских свойствах товаров и факторов, формирующих и сохраняющих из качество; не владеет методами классификации товаров, определения показателей ассортимента. Качества, не знает требования нормативной документации к упаковке, маркировке, хранению продуктов.</p>



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»  
**Кафедра ТПХППР**

**Ролевая игра**

по дисциплине «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов»

**1. Тема** «Оценка качества минеральных вод»

**2. Концепция игры** моделирование работы экспертов

**3. Роли:**

- менеджер по качеству оптовой базы – 1 человек;
- менеджер по качеству аккредитованной лаборатории – 1 человек;
- эксперты по органолептическим методам анализа – 4 человека;
- руководитель экспертной группы.

**4. Ожидаемый(е) результат(ы):** освоение знаний объектов и методов экспертизы, навыков работы эксперта

**Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он набрал от 2 до 3 балла по конкретным критериям работы эксперта (роли);
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он набрал менее 2-х баллов.

***Составители:***

В.Б.Цугкиева

д.с.-х.н., профессор, зав.  
кафедрой «ТПХППР»

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»

**Кафедра ТПХППР**

**Темы рефератов и докладов по дисциплине «Сенсорная оценка  
качества пищевых продуктов»**

1. Характеристика психофизиологических органов человека
2. Влияние внешних факторов на органы обоняния, вкуса и осязания
3. Характеристика anosмии, гипосмии, гиперосмии и паросмии.
4. Характеристика ageвзии, гипогевзии и гиперогевзии.
5. Характеристика «дегустатора», «отобранного дегустатора».
5. Требования к дегустационному залу.
6. Требования к проведению дегустационного процесса
7. Балловый метод оценки качества для дифференцированного органолептического анализа.
8. Применение методов приемлемости и предпочтения.
9. Характеристика описательных и различительных методов.
10. Сенсорные методы оценки качества товаров.
11. Определение фальсификации в продуктах.
12. Проблема дрейфа пищевых продуктов.

***Критерии оценки реферата:***

- соответствие теме;
- глубина проработки материала;
- правильность и полнота использования источников;
- владение терминологией и культурой речи;
- оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений. Предпочтительнее сопровождение доклада презентацией по теме реферата.

***Составители:***

В.Б.Цугкиева

д.с.-х. н., профессор, зав. кафедрой  
«ТПХППР»

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»

**Кафедра ТПХППР**

**Тематика контрольных работ по дисциплине «Сенсорная оценка  
качества пищевых продуктов»**

1. Перспективы развития науки.
2. Физические свойства и химическая природа веществ, воспринимаемых органами вкуса и обоняния.
3. Ключевая и композиционная природа запаха.
4. Стандартизация органолептики.
5. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.
6. Роль экспертов в дегустационном анализе.
7. Формирование экспертной группы.
8. Требования к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.
9. Перспективы баллового и профильного методов в экспертизе качества продуктов.
10. Природа веществ, обуславливающих окраску и флевор продуктов.
11. Характеристика «дегустатора», «отобранного дегустатора».
12. Требования к дегустационному залу.
13. Требования к проведению дегустационного процесса
14. Балловый метод оценки качества для дифференцированного органолептического анализа.
15. Применение методов приемлемости и предпочтения

***Составители:***

В.Б.Цугкиева

д.с.-х.н., профессор, зав.кафедрой  
«ТПХППР»