

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.10 Сенсорный анализ масложировой и парфюмерно-
косметической продукции**

для направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических
продуктов»
прикладной бакалавриат

Воронеж

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК -3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	+	+	+
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК - 3	<p>- знать: методы сенсорного анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой и парфюмерно-косметической продукции</p> <p>- уметь: применять на производстве методы сенсорного анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой и парфюмерно-косметической продукции</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: владения сенсорными методами оценки качества сырья, полуфабрикатов и</p>	1-3	Сформированные знания методов сенсорного анализа для определения органолептических показателей качества масложировой и парфюмерно – косметической продукции	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	Тестовые задания из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3	Тестовые задания из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3	Тестовые задания из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3

	готовой масложировой и парфюмерно-косметической продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции							
ПК - 8	<p>- знать: органолептические показатели качества масложировой и парфюмерно-косметической продукции</p> <p>- уметь: контролировать качество масложировой и парфюмерно-косметической продукции используя методы сенсорного анализа</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: владения сенсорными методами оценки качества масложировой и парфю-</p>	1-3	Сформированные знания требований к органолептическим показателям качества масложировой и парфюмерно-косметической продукции	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	Тестовые задания из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3	Тестовые задания из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3	Тестовые задания из раздела 3.2 Задания из раздела 3.3

	мерно-косметической продукции для обеспечения его соответствия требованиями нормативной документации и потребностями рынка							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ПК-3	<p>- знать: методы сенсорного анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой и парфюмерно-косметической продукции</p> <p>- уметь: применять на производстве методы сенсорного анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой и парфюмерно-косметической продукции</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: владения сенсорными методами оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой масложировой и парфюмерно-косметической продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1
ПК-8	<p>- знать: органолептические показатели качества масложировой и парфюмерно-косметической продукции</p> <p>- уметь: контролировать качество масложировой и парфюмерно-косметической продукции используя методы сенсорного анализа</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: владения сенсорными методами оценки качества масложировой и парфюмерно-косметической продукции для обеспечения его соответствия требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
1	2
«отлично», высокий уровень	<p>«5» (<i>«отлично»</i>) выставляется, когда обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знание основных вопросов организации сенсорного анализа масложировой и парфюмерно-косметической продукции; знание методов сенсорного анализа продукции для диагностики дефектов;</p> <p>умение оценивать соответствие сырья и готовой продукции требованиям нормативной документации.</p>
«хорошо», повышенный уровень	<p>«4» (<i>«хорошо»</i>) ставится, когда обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты: знание основных вопросов организации сенсорного анализа масложировой и парфюмерно-косметической продукции; знание методов сенсорного анализа продукции для диагностики дефектов;</p> <p>умение оценивать соответствие сырья и готовой продукции требованиям нормативной документации.</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p>«3» (<i>«удовлетворительно»</i>) ставится, когда обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой: знание основных вопросов организации сенсорного анализа масложировой и парфюмерно-косметической продукции; знание методов сенсорного анализа продукции для диагностики дефектов;</p> <p>умение оценивать соответствие сырья и готовой продукции требованиям нормативной документации.</p>
«неудовлетворительно»	<p>«2» (<i>«неудовлетворительно»</i>) ставится, когда при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.</p>

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры, при этом при ответе допускаются отдельные погрешности в знаниях основного учебно-программного материала
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение лабораторных работ и самостоятельных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к экзамену

1. Основные этапы развития науки органолептики.
2. Органолептика. Сенсорный анализ. Органолептическая оценка.
3. Сенсорные анализаторы человека. Сенсорная память. Стимул, вкус, запах.
4. Продовольственные товары. Показатели качества продовольственных товаров.
5. Факторы, способствующие повышению качества продукции.
6. Показатели качества масложировой и парфюмерно –косметической продукции.

7. Дегустация. Испытатель, испытуемый, дегустатор, отобранный дегустатор, эксперт.
8. Компетентность эксперта, деловитость эксперта, объективность эксперта.
9. Экспертиза. Экспертная оценка. Объект экспертизы. Критерии, используемые в экспертной оценке. Процедура проведения экспертизы.
10. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продукции.
11. Аносмия, парасмия, гипосмия, гиперсмия.
12. Гипогевзия, гипергевзия, парагевзия.
13. Показатели, определяемые с помощью обоняния.
14. Показатели, определяемые с помощью зрения.
15. Показатели, определяемые с помощью осязания.
16. Показатели, определяемые в полости рта.
17. Порог обнаружения. Порог распознавания. Дифференциальный порог.
18. Методы сенсорного анализа: систематика и общие сведения.
19. Использование балловых шкал в оценке органолептических показателей качества масложировой и парфюмерно –косметической продукции.
20. Аналитические методы сенсорного анализа.
21. Метод парного сравнения.
22. Метод треугольника.
23. Метод «А – не А».
24. Метод «Дуо – трио».
25. Метод «Два из пяти».
26. Метод ранжирования.
27. Скоринг – метод.
28. Профильный метод.
29. Потребительские методы сенсорного анализа.
30. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению лаборатории сенсорного анализа.
31. 36. Формирование экспертной группы.
32. 37. Применение экспертных методов в профильном анализе.
33. 38. Применение экспертных методов при разработке балловых шкал.
34. 39. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.
35. Органолептическая оценка растительных масел.
36. Органолептическая оценка животных, кулинарных и кондитерских жиров.
37. Органолептическая оценка парфюмерной продукции.
38. Органолептическая оценка косметической продукции.
39. Дефекты масложировой и парфюмерно - косметической продукции, способы их предотвращения.

3.2 Тестовые задания (примерные)

- 1 Назовите основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов растительного происхождения
 - +: хлорофилл, каротиноиды, флавоноиды
 - : миоглобин, гемоглобин, хлорофилл, каротиноиды
 - : миоглобин, гемоглобин
- 2 Выделите вариант, в котором указаны только каротиноиды
 - +: бета-каротин, ликопин, ксантофиллы
 - : бета-каротин, флавоноиды, антоцианы
 - : ликопин, флавоноиды, антоцианы
- 3 Назовите окраску, которую придают продуктам различные виды хлорофилла
 - +: хлорофилл α – сине-зеленую, хлорофилл β – желто-зеленую

-
- : хлорофилл α – желто-зеленую, хлорофилл β – сине-зеленую
-: хлорофилл α – зеленую, хлорофилл β – желто-зеленую
- 4 Назовите окраску, которую придают продуктам каротиноиды
+: желтую, оранжевую, красную
-: красную
-: красную, зеленую, желтую
- 5 Назовите группу веществ к которой относятся ксантофиллы и каротины
+: каротиноиды
-: антоцианы
-: флавоноиды
- 6 Назовите группу веществ к которой относятся флавоны, флавонолы, антоцианы
+: флавоноиды
-: каротиноиды
-: ксантофиллы
- 7 Назовите окраску, которую придают продуктам антоцианы
+: синюю, красную, фиолетовую
-: красную
-: желтую
- 8 Назовите основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов животного происхождения
+: миоглобин, гемоглобин, казеин, фроматофоры
-: хлорофилл, каротиноиды, флавоноиды
-: миоглобин, гемоглобин, хлорофилл, каротиноиды
- 9 Назовите вещества которые являются улучшителями консистенции
+: агар-агар, желатин, пектины
-: каротины, колер, модифицированные крахмалы
-: желатин, агар-агар, пектин, каротины
- 10 Назовите вещества которые являются подсластителями пищевых продуктов
+: аспатрам, цикломат, сахарин
-: колер, пектин, сахарин
-: аспартам, пектин, сахарин
- 11 Назовите все органы чувств, принимающие участие в сенсорном анализе
+: зрения, вкуса, обоняния, осязания, слуха, вестибулярной рецепции и интерорецепции
-: зрения, вкуса, обоняния, осязания, слуха
-: зрения, вкуса, обоняния, осязания
- 12 Укажите показатели качества пищевой продукции, определяемые с помощью зрения и обоняния
+: зрения – внешний вид, цвет, прозрачность; обоняния – запах (аромат, букет)
-: зрения – внешний вид, цвет, прозрачность, флейвор; обоняния – запах, консистенция
-: зрения – внешний вид, цвет, прозрачность; обоняния – запах, консистенция
- 13 Укажите показатели качества пищевой продукции, определяемые с помощью органов вкуса и осязания
+: вкуса – вкус, консистенция; осязания – консистенция
-: вкуса – вкус, консистенция; осязания – запах
-: вкуса – вкус; осязания – внешний вид
- 14 Определите зоны вкусовых ощущений, воспринимаемых языком человека
+: кончик языка – сладкий вкус; боковые поверхности языка – соленый и кислый; основание языка – горький
-: кончик языка – соленый вкус; боковые поверхности языка – сладкий и кислый; основание языка – горький
-: кончик языка – кислый вкус; боковые поверхности языка – сладкий и соленый; основание языка – горький

15 Дайте определение порогу обнаружения вкуса (запаха)

+: минимальная концентрация вещества, вызывающая ощущение

-: максимальная концентрация вещества, вызывающая ощущение

-: минимально концентрация вещества, позволяющая качественно оценить характер ощущения

16 Дайте определение порогу распознавания вкуса (запаха)

+: минимальная концентрация вещества, позволяющая качественно оценить характер ощущения

-: минимальная концентрация вещества, вызывающая ощущение

-: максимальная концентрация вещества, позволяющая качественно оценить характер ощущения

17 Назовите прием подавления нежелательных сенсорных свойств пищевых продуктов

+: маскировка

-: соперничество вкусов

-: синергизм

18 Характеристика вкуса продукта, в котором оптимально сочетаются различные типы вкуса

+: гармоничный

-: свойственный

-: оптимальный

19 Временное изменение органолептической чувствительности, вызванное непрерывным опробованием продукта

+: адаптация

-: маскировка

-: агевзия

20 Укажите отличие хроматических от ахроматических цветов

+: хроматические – окрашенные, ахроматические – неокрашенные (серый)

-: хроматические – неокрашенные (серый), ахроматические – окрашенные

-: хроматические – окрашенные, ахроматические – неокрашенные (черный)

21 Определите правильно цветовые характеристики

+: цветовой тон (оттенок), насыщенность (чистота цвета), яркость (светлота)

-: цветовой тон (оттенок), насыщенность (светлота), яркость (чистота цвета)

-: цветовой тон (светлота), насыщенность (чистота цвета), яркость (оттенок)

22 Укажите характеристику цвета, выражающую терминами: красный, желтый, сине-зеленый, голубой

+: цветовой тон

-: насыщенность

-: яркость

23 Макроструктура пищевой продукции, органолептически характеризуемая комплексом зрительных, слуховых и осязательных ощущений, возникающих при разжевывании

+: текстура

-: флейвор

-: вкус

24 Комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой продукта

+: флейвор

-: консистенция

-: цвет

25 Способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность, в зависимости от ее гладкости

+: блеск

-: цвет

-
- : прозрачность
- 26 Свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины
- +: прозрачность
- : блеск
- : цвет
- 27 Свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиге
- +: плотность
- : эластичность
- : упругость
- 28 Способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины
- +: эластичность
- : плотность
- : упругость
- 29 Характеристика текстуры, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия
- +: упругость
- : плотность
- : эластичность
- 30 Способность текстуры, обусловленная усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, нёбом, зубами или руками
- +: липкость
- : пластичность
- : хрупкость
- 31 Свойство текстуры не разрушаться в процессе, и после прекращения деформирующего воздействия
- +: пластичность
- : липкость
- : хрупкость
- 32 Свойство текстуры разрушаться при небольших резких деформациях
- +: хрупкость
- : пластичность
- : липкость
- 33 Приятный гармоничный запах, характерный для данного пищевого продукта
- +: аромат
- : букет
- : запах
- 34 Приятный развивающийся запах, формирующийся под влиянием сложных процессов, происходящих во время созревания, брожения и ферментации
- +: букет
- : запах
- : аромат
- 35 Какие из перечисленных ниже методов относят к аналитическим
- +: триангулярный метод
- +: метод «два из пяти»
- : опросный метод
- 36 Какой из перечисленных ниже методов относят к различительным
- +: метод «дуо-трио»
- : профильный метод
- : ранговый метод
- 37 Какие из перечисленных ниже методов относят к описательным

-
- + : профильный метод
 - : метод парного сравнения
 - : опросный метод
- 38 Какой из перечисленных ниже методов относят к группе методов с использованием шкал и категорий
- + : скоринг-метод
 - : метод «два из пяти»
 - : профильный метод
- 39 При использовании какого метода потребительской оценки качества продуктов члены потребительской панели выбирают наиболее предпочитаемый образец
- + : исследование предпочтения
 - : исследование приемлемости
 - : исследование потребительского спроса
- 40 При использовании какого метода потребительской оценки качества продуктов члены потребительской панели оценивают свое впечатление при помощи гедонической шкалы
- + : исследование приемлемости
 - : исследование предпочтения
 - : исследование потребительского спроса
- 41 Укажите методы которые относятся к методам потребительской оценки качества продуктов
- + : предпочтения и приемлемости
 - : метод парного сравнения и треугольный
 - : профильный метод и метод балльной оценки
- 42 Укажите цель использования методов потребительской оценки
- + : определить нравится или не нравится продукт
 - : качественная оценка отдельных свойств продукта
 - : анализ интенсивности свойств продукта
- 43 Определите критерии по которым оцениваются свойства продукта гедоническими системами
- + : по степени желанности, приятности
 - : по количественной оценке интенсивности отдельно выбранных характеристик продукта
 - : по нескольким качественным показателям в баллах
- 44 Назовите самые простые из гедонических шкал, используемые при потребительской оценке
- + : словесная и шкала лиц
 - : балльная шкала
 - : ранговая шкала
- 45 Для какой категории «дегустаторов» предназначена шкала лиц детей
- + : для детей старше пяти лет
 - : для родителей с детьми
 - : для непрофессиональных дегустаторов
- 46 Укажите методы относящиеся к аналитическим методам сенсорного анализа
- + : различительные, описательные, методы с использованием шкал и категорий
 - : предпочтения и приемлемости
 - : методы с использованием шкал и категорий
- 47 С какой целью применяют различительные методы
- + : когда требуется установить наличие разницы между оцениваемыми образцами
 - : при оценке качества продукции потребителями
 - : для анализа интенсивности свойств продукта
- 48 Определите сущность метода парного сравнения
- + : опробование двух образцов, один из которых является контрольным, второй – исследуемым

-
- : оценка двух образцов, представленных пятью закодированными пробами
-: оценка свойств продукта по двум категориям – нравится и не нравится
- 49 Определите сущность триангулярного метода
+: сравнение трех образцов, два из которых идентичны
-: оценка двух пар закодированных проб путем сравнения их со стандартной
-: оценка двух образцов, представленных пятью закодированными пробами
- 50 Определите сущность метода «дуо-трио»
+: оценку двух пар закодированных проб путем сравнения их со стандартной
-: сравнение трех образцов, два из которых идентичны
-: оценку двух образцов, представленных пятью закодированными пробами
- 51 Определите сущность метода «два из пяти»
+: оценку двух образцов, представленных пятью закодированными пробами
-: сравнение трех образцов, два из которых идентичны
-: оценку двух пар закодированных проб путем сравнения их со стандартной
- 52 Укажите какие из перечисленных ниже являются описательными методами сенсорного анализа
+: профильный метод
-: метод парного сравнения, триангулярный, «два из пяти»
-: метод индекса разбавления и scoring
- 53 Дайте определение профиля продукта
+: словесное описание органолептических признаков продукта, оцениваемых в баллах и графически расположенных в порядке их проявления
-: графическое изображение порядка проявления органолептических свойств
-: результаты оценки органолептических свойств продукта, выраженные в баллах
- 54 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор хлорида натрия
+: соленый
-: сладкий
-: горький
- 55 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор сахарозы
+: сладкий
-: горький
-: кислый
- 56 Назовите вид вкуса для которого типичными вкусовыми стимулами являются водный раствор кофеина и хинина
+: горький
-: соленый
-: кислый
- 57 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор уксусной или лимонной кислоты
+: кислый
-: горький
-: соленый
- 58 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор бикарбоната натрия
+: щелочной
-: соленый
-: вяжущий
- 59 Назовите вид вкуса для которого типичным вкусовым стимулом является водный раствор танина
+: вяжущий

-
- : щелочной
 - : горький
 - 60 Как называется минимальная величина стимула, вызывающая ощущение
 - +: порог обнаружения
 - : порог распознавания
 - : дифференциальный порог
 - 61 Как называется минимальная величина стимула, позволяющая качественно описать характер ощущения
 - +: порог распознавания
 - : порог обнаружения
 - : дифференциальный порог
 - 62 Как называется минимальное изменение количества идентифицируемого стимула, вызывающее изменение интенсивности ощущения
 - +: дифференциальный порог
 - : порог распознавания
 - : порог обнаружения
 - 63 Образец продукта, используемый для оценки качества
 - +: опытный образец
 - : контрольный образец
 - : исходный образец
 - 64 Образец продукта, принятый за основу при оценке качества продуктов данного вида
 - +: контрольный образец
 - : опытный образец
 - : исходный образец
 - 65 Вкус, свойственный продукту данного вида
 - +: характерный
 - : посторонний
 - : остаточный
 - 66 Вкус, не свойственный продукту данного вида
 - +: посторонний
 - : характерный
 - : остаточный
 - 67 Вкус, ощущаемый дегустатором после нахождения продукта во рту
 - +: остаточный
 - : посторонний
 - : характерный
 - : рыхлость
 - : эссенция
 - 68 Укажите какая балловая шкала применяется для оценки качества коровьего масла
 - +: 20-баллова
 - : 5-баллова
 - : 100-балловая

3.3 Типовые контрольные задания

1. Проведите идентификацию предложенных образцов растительных масел по органолептическим показателям: цвет, запах, прозрачность и известному показателю преломления и заданным физико-химическим показателям качества, используя сборник «Межгосударственные стандарты. Масла растительные пищевые и технические. Технические условия».
2. Органолептическая оценка показателей качества растительных масел для определения их природы, степени свежести и доброкачественности.

3. Изучение показателей идентификации животных топленых жиров для разных видов и сортов жиров по требованиям нормативных документов и справочной литературе.

4. Органолептическая оценка качества топленых жиров по вкусу и запаху, цвету, консистенции и прозрачности на соответствие требованиям нормативных документов.

5. Оценка качества маргарина по органолептическим показателям (цвет, запах и вкус, консистенция и внешний вид).

6. Оценка качества майонеза по органолептическим показателям (консистенция и внешний вид, цвет, запах и вкус).

3.4 Реферат

Не предусмотрен.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

1. Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13 – 2016

2. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017,

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящего процедуру контроля	Сергеева О.А., преподаватели ведущие курс
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего результаты	Сергеева О.А., преподаватели ведущие курс
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ