

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:35:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ И СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала обучения
Форма обучения
Реализуется

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026
очная
4 семестре

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 43.03.01 Сервис

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Основы дегустации и сенсорного анализа»

3. Разработчик Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО «НАШЕ.ВСЁ»

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Основы дегустации и сенсорного анализа» к использованию в учебном процессе.

Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Уровни сформированности и компетенци(ий), индикатора (ов)	Уровни сформированности компетенци(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства</i>				
ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Фрагментарные знания методики анализа свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Знания имеются, но они не систематизированы ;	Незначительные ошибки в знаниях методики анализа свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества	Знает методику анализа свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества
ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Недостаточные умения организации выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	в целом успешное, но не полное умение организации выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	незначительные ошибки в умении организации выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Умеет организовывать выбор, применение методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

ИД-ЗПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Фрагментарное владение навыками разработки мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Недостаточное владение навыками разработки мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет с незначительными ошибками навыками разработки мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Владеет навыками разработки мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
---	--	--	--	---

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		форма обучения очная, семестр 4	
1	в	Что такое аносмия? А. частичное или полное отсутствие способности воспринимать цвет. Б. отсутствие способности воспринимать цвет. В. частичное отсутствие обоняния. Г. потеря осязательных ощущений.	ПК-4
2	а	К какой группе методов относится «дуо-трио»? А. качественный различительный. Б. количественный различительный. В. описательный. Г. метод приемлемости (предпочтительности).	ПК-4
3	г	К какой группе методов относится применение балловых шкал? А. методы приемлемости (предпочтения). Б. качественные различительные. В. количественные различительные. Г. описательные.	ПК-4
4	а	Какую шкалу наиболее удобно применять для работы дегустаторов? А. 5-балловую. Б. 7-балловую. В. 10-или 20-балловую. Г. 100-балловую	ПК-4
5		Вещество, применяемое при тестировании сенсорных способностей дегустаторов это - ...	ПК-4
6		В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, воспринимающие горький вкус - ...	ПК-4
7		... метод можно применять при тестировании сенсорных способностей дегустаторов.	ПК-4
8		... - этот метод наиболее эффективен для обнаружения	ПК-4

		фальсификации соков.	
9		... - этот метод можно использовать для испытания дифференциальных порогов дегустаторов	ПК-4
10		В какой последовательности следует подавать на дегустацию образцы творога разной жирности - ...	ПК-4

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.