

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: 03.06.2026 17:06:59

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

Оботурова Н.П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине

Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций

Направление подготовки

19.04.01 Биотехнология

Направленность (профиль)

«Биотехнология производства продукции из
растительного сырья, виноделия и бродильных
производств»

Введение

Назначение фонда оценочных средств определяет его использование для измерения уровня знания студента, установленных результатов изучения дисциплины «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций» для направления подготовки 19.04.01 «Биотехнология» направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств» в целом.

1. ФОС является приложением к программе дисциплины «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций».

2. Разработчик (и) Шмидт Ю.С. ассистент кафедры ПБ

3. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Оботурова Н.П., к.т.н., декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Члены комиссии: Стаценко Е.Н., председатель УМК факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Представитель организации-работодателя: Суюнчева Б.О., к.т.н., доцент, начальник отдела разработки и инноваций ГК «Берта» г. Ставрополь

Экспертное заключение. Признать ФОС пригодным для оценки знаний студентов направления подготовки 19.04.01 «Биотехнология» направленность (профиль) «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств» по дисциплине «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций»

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции (ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-3 Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор:</i> ИУК-3.2 Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;	Фрагментарные знания направлений обеспечения контроля технологических параметров и режимов оборудования и проведения стандартных и сертификационных испытаний при проведении сенсорной оценки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Демонстрирует пробелы в знании направлений обеспечения контроля технологических параметров и режимов оборудования и проведения стандартных и сертификационных испытаний при проведении сенсорной оценки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Знает направления обеспечения контроля технологических параметров и режимов оборудования и проведения стандартных и сертификационных испытаний при проведении сенсорной оценки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Знает о стратегическом планировании развития и обеспечения контроля технологических параметров и режимов оборудования и проведения стандартных и сертификационных испытаний при проведении сенсорной оценки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств
	Частично освоенное умение проводить научные исследования в области производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умение проводить научные исследования в области производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умеет проводить научные исследования в области стандартизации и сертификации продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умеет проводить научные исследования в области производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств
	Фрагментарные навыки владения методологией проведения научных исследований в области продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Частично освоенное владение методологией проведения научных исследований в области продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Владеет методологией проведения научных исследований в области продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Владеет методологией проведения научных исследований в области продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств
Компетенция: ПК-2 способность к организации и проведению стандартных и сертификационных испытаний при производстве биотехнологической и пищевой продукции с целью организации эффективной системы контроля качества				
Результаты обучения по дисциплине:	Фрагментарные знания свойств	Демонстрирует пробелы в знании	Знание	Знание

<i>Индикатор:</i> ИПК-2.2 Проводит исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок для выработки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств;	сырья биотехнологических производств, используемого для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	свойств сырья биотехнологических производств, используемого для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	свойств сырья биотехнологических производств, используемого для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	свойств сырья биотехнологических производств, используемого для эффективной разработки и оптимизации процессов выработки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств
	Частично освоенное умение определять влияние свойств культур и микроорганизмов, используемых для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умеет определять влияние свойств культур и микроорганизмов, используемых для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умеет определять влияние новых свойств культур и микроорганизмов, используемых для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умеет определять влияние новых технологий, новых свойств культур и микроорганизмов, используемых для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств
	Фрагментарные навыки анализа влияния свойств сырья, используемого для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств на потребительские качества продукции	Владеет навыками анализа влияния сырья, используемого для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств на потребительские качества продукции	Владеет навыками анализа влияния сырья, используемого для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств на потребительские качества пищевой продукции	Владеет навыками анализа влияния сырья, используемого для производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств на потребительские качества продукции
<i>Компетенция:</i> ПК-5 готовность к анализу влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества биотехнологической и пищевой продукции				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор:</i> ИПК 5.2 Разрабатывает инновационные инженерные решения в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Фрагментарные знания способов применения новых технологических решений для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, и вторичных сырьевых ресурсов	Демонстрирует пробелы в знании способов применения новых технологических решений для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, и вторичных сырьевых ресурсов	Знать методы и способы применения новых технологических решений для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, и вторичных сырьевых ресурсов	Знать методы и способы применения технологических решений для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, и вторичных сырьевых ресурсов

	Частично освоенное умение оформлять результаты проведенных научных исследований при разработке инновационных инженерных решений в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умеет оформлять результаты проведенных научных исследований при разработке инновационных инженерных решений в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умеет оформлять результаты проведенных научных исследований при разработке инновационных инженерных решений в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Умеет оформлять результаты проведенных научных исследований, этапов разработки инновационных инженерных решений в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств.
	Фрагментарные навыки применения инновационных технологических решений в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Владеет навыками применения инновационных технологических решений в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Владеет методами и способами применения инновационных технологических решений в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Владеет метода- ми и способами применения современных инновационных технологических решений в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств

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

Перечень заданий для Дифференцированного зачета	
1) Что такое органолептическая оценка и какие операции она включает? а) Оценка внешнего вида продукта б) Выбор номенклатуры показателей качества, определение этих показателей и их сопоставление с базовыми с) Оценка только вкусовых характеристик д) Оценка только аромата	2) Какое определение соответствует понятию "сенсорная чувствительность"? а) Способность запоминать различные вкусовые ощущения б) Способность восприятия внешнего импульса при помощи органов чувств с) Минимальная чувствительность органов чувств д) Способность различать интенсивность двух импульсов
3) Что такое "порог распознавания" в контексте сенсорного анализа? а) Наименьшая интенсивность импульсов, которые воспринимаются органами чувств и качественно определяются б) Минимальное различие между двумя импульсами с) Способность запоминания различных сенсорных впечатлений д) Максимальная интенсивность, которую могут воспринимать органы чувств	4) Какие вкусовые ощущения выделяются в тексте и какие вещества их вызывают? а) Сладкий - сахара; кислый - соли; соленый - кислоты; горький - нитрогруппы б) Сладкий - сахара; кислый - кислоты; соленый - натрий хлорид; горький - третичные амины с) Сладкий - кислоты; кислый - сахара; соленый - горькие вещества; горький - соли д) Сладкий - натрий хлорид; кислый - сахара; соленый - кислоты; горький - третичные амины
5) Как влияет концентрация сахарозы и лимонной кислоты на восприятие вкусов? а) Увеличивает восприятие сладкого вкуса б) Подавляет кислый и горький вкусы с) Уменьшает восприятие соленого вкуса д) Не влияет на восприятие вкусов	6) Какие основные показатели фиксируются и оцениваются в процессе дегустации вина? а) Прозрачность, цвет, букет, вкус и тип вина б) Аромат, текстура, послевкусие и крепость с) Цвет, вкус, температура и содержание алкоголя д) Прозрачность, аромат, крепость и сладость
7) Какое максимальное значение баллов присваивается за прозрачность вина в системе дегустации? а) 1 балл б) 0,5 балла с) 3 балла д) 5 баллов	8) Какие термины используются для характеристики степени прозрачности вина? а) Прозрачное, мутное, сладкое б) Кристально-прозрачное, мутное, опалесцирующее с) Чистое, кислое, горькое д) Прозрачное, сладкое, крепкое

9) Какие природные соединения определяют цвет вина? a) Углеводы и белки b) Флавоны, флавоноиды, антоцианы и полифенолы c) Витамины и минералы d) Спирты и кислоты	10) Какой термин используется для описания приятных обонятельных ощущений, вызываемых испаряющимися соединениями вина? a) Запах b) Букет c) Аромат d) Нота
11) Какое значение имеет цвет вина в процессе дегустации? a) Указывает на содержание сахара b) Позволяет судить о составе, возрасте и наличии пороков c) Определяет крепость вина d) Указывает на уровень кислотности	12) Какую роль играют алифатические оксикислоты в вине? a) Они придают сладкий вкус b) Они создают кислый вкус c) Они определяют цвет вина d) Они улучшают аромат
13) Какое определение используется для характеристики сладости вина? a) Легкая, гармоничная, благородная b) Яркая, насыщенная, крепкая c) Мягкая, терпкая, кислосладкая d) Сильная, резкая, грубая	14) Что такое послевкусие в контексте дегустации вина? a) Вкус, который ощущается сразу после глотка b) Ощущение вкуса, которое сохраняется после проглатывания вина c) Вкус, который появляется при смешивании с другими напитками d) Вкус, который определяется только по аромату
15) Какой цвет должно иметь белое вино? a) Темно-красный b) Светло-соломенный или бледно-золотистый c) Ярко-оранжевый d) Черный	16) Что может указывать на окисление вина при производстве или хранении? a) Бесцветный цвет b) Янтарный цвет c) Светло-зеленый цвет d) Красный цвет
17) Какой признак может указывать на незавершенное брожение в вине? a) Прозрачность b) Наличие крупных «ножек» c) Выделение газа в виде маленьких пузырьков d) Отсутствие аромата	18) Какие ароматы могут быть присущи белым винам? a) Только фруктовые b) Цветочные, фруктовые, древесные и ванильные c) Только древесные d) Запахи плесени и уксуса
19) Какой процесс используется для производства крепленого вина? a) Ферментация без добавления спирта b) Ввод спирта в виноградное сусло c) Выдержка в дубовых бочках d) Смешивание с другими винами	20) Какое содержание алкоголя характерно для крепленых вин? a) 5% - 10% b) 10% - 15% c) 15% - 22% d) 22% - 30%
21) Какой из следующих видов крепленого вина является сладким и имеет выраженные вкусы изюма и карамели?	22) Какой метод выдержки используется для производства хереса? a) Бочковая выдержка

a) Портвейн b) Херес c) Марсала d) Мадера	b) Метод солера c) Настаивание на кожице d) Холодная ферментация
23) Какой цвет шампанского обычно указывает на его молодость? a) Золотисто-желтый b) Очень бледный желтый c) Нежно-розовый d) Коричневатый	24) Что может свидетельствовать о том, что шампанское изготовлено из винограда сорта Пино Менье? a) Соломенно-желтый цвет b) Ярко выраженный соломенно-желтый цвет c) Глубокое старое золото d) Розовый цвет
25) Какой тип дегустации подразумевает, что бутылки закрыты бумагой или тканью? a) Открытая дегустация b) Полуслепая дегустация c) Слепая дегустация d) Горизонтальная дегустация	26) Какой признак качества шампанского связан с игрой жемчуга? a) Крупнопористый жемчуг b) Мелкий, "кремовый" жемчуг c) Непоследовательный подъем пузырьков d) Отсутствие пузырьков
27) Какова идеальная температура подачи коньяка для дегустации? a) 10 °C b) 15 °C c) 18 °C d) 20 °C	28) Какое влияние на "слезы" или "ножки" коньяка может оказать добавление сахарного сиропа? a) Увеличение подвижности b) Уменьшение подвижности c) Изменение цвета d) Увеличение крепости
29) Что может свидетельствовать о возрасте коньяка при оценке его цвета? a) Глубокий и интенсивный цвет b) Светлый цвет c) Прозрачность d) Наличие пузырьков	30) Какой тип бокала рекомендуется для дегустации коньяка? a) Шарообразный бокал b) Бокал с широкой чашей c) Бокал порто или снифтер d) Бокал для шампанского

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».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры, для обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной и очно-заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если: 18-20 правильных ответов на вопросы, 90 – 100 %; 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: 16-18 правильных ответов на вопросы, 78 – 89 %; 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: 12-15 правильных ответов на вопросы, 60 – 77 %; 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: менее 12 правильных ответов на вопросы, менее 59 %; 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.

Процедура проведения **Дифференцированного зачета** осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в СКФУ.

Дифференцированный зачет по структуре состоит из перечня 20 тестовых вопросов.