**Приложение 6**

 **к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДЕНЫ

на заседании кафедры технологии питания

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ**

**КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**по дисциплине**

**Сенсорный анализ**

**Общие требования к написанию и оформлению контрольной работы**

**работы**

 Контрольная работа должна быть оформлена в компьютерном варианте в текстовом редакторе Times New Roman, шрифт 14, интервал 1,5, поля со всех сторон 2 см, красная строка 1,25. Рекомендуется вопросы и подвопросы вариантов контрольных работ выделять подчеркиванием или иным способом.

На титульном листе студент указывает фамилию, имя, отчество, номер группы,название предмета, вариант контрольной работы, домашний адрес.

– в начале работы указывается номер варианта;

– ответы на вопросы должны носить аналитический, сравнительный характер,сопровождаться конкретными примерами из практики;

– каждый новый вопрос и ответ на него начинается с новой страницы;

– ответы должны быть конкретными и раскрывать существо поставленных вопросов;

– в ответах следует показывать умение излагать свои мысли, сообщать факты, делать

аргументированные выводы по результатам решения задачи;

– не допускается переписывать полностью тексты из учебников и других источников;

– не разрешается менять порядок вопросов;

– в конце работы указывается перечень использованной литературы, ставится дата выполнения работы и личная подпись, а также необходимо оставить место для рецензии преподавателя.

Студенты, получившие работу после проверки, должны внимательно ознакомиться с рецензией и с учетом замечаний, рекомендаций преподавателя доработать отдельные вопросы. Незачтенная работа выполняется студентом повторно с учетом рекомендаций рецензии преподавателя.

**Рекомендации по выполнению задания**

Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, не зачитывается. В случае затруднения при выполнении контрольной работы студенты могут получить устную консультацию у преподавателя.

**Критерии оценивания работы**

Критерии оценивания при проверке и защите контрольной работы:

.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент

раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала;

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

Вариант контрольной работы соответствует начальной букве фамилии студента (таблица 1).

Таблица 1 – Варианты контрольных заданий

|  |  |
| --- | --- |
| Начальная буква фамилии | Вариант контрольной работы |
| А, Э | 1 |
| Б, Ю | 2 |
| В, Я | 3 |
| Г | 4 |
| Д | 5 |
| Е, Ж | 6 |
| З, И | 7 |
| К | 8 |
| Л | 9 |
| М | 10 |
| Н | 11 |
| О | 12 |
| П | 13 |
| Р | 14 |
| С | 15 |
| Т | 16 |
| У, Ф, Х | 17 |
| Ц, Ч | 18 |
| Ш, Щ | 19 |

**Варианты контрольных работ**

**Вариант 15**

Задание 1 Характеристика гигиенических показателей качества продукции

Задание 2 Характеристика физиологических показателей качества продукции

Задание 3 Характеристика психофизиологических показателей качества. Органолептическая оценка качества масла сливочного.