

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Мордовия
«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ЗАНЯТИЯ

на тему

«ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ»



Разработала и провела: Царакаева Н.Е., преподаватель специальности 19.02.07
«Технология молока и молочных продуктов»

Торбеево, 2021

Содержание

Введение.

1. Теоретические основы методологии проведения занятия

1.1 Метод проектов – эффективный способ повышения качества образования.

2. Методическое обеспечение занятия «Технология производства творческих изделий»

2.1 Учебно-методическая карта занятия

2.2 Фрагмент рабочей тетради

2.3. Приложения

Введение

Основной целью формирования профессиональной компетентности студентов является повышение их конкурентоспособности, позволяющей наиболее полно реализовать себя в профессиональной деятельности. Современные требования рыночной экономики к выпускникам учебных заведений вносят существенные коррективы в учебный процесс. Изменения, происходящие в современной общественной жизни, требуют развития новых способов образования, педагогических технологий, имеющих дело с индивидуальным развитием личности, творческой инициацией, навыка самостоятельного движения в информационных полях, формирования у обучающегося универсального умения ставить и решать задачи для разрешения возникающих в жизни проблем - профессиональной деятельности, самоопределения, повседневной жизни.

Лабораторно-практические занятия составляют важную и обязательную часть теоретического и практического обучения студентов профессиональных образовательных организаций СПО. Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование умений, являющихся составной частью профессиональных и общих компетенций.

Достаточный состав, продуманное содержание и эффективная организация лабораторно-практических занятий по междисциплинарным курсам должны обеспечивать формирование всего перечня умений, перечисленных во ФГОС СПО.

1. Теоретические основы методологии проведения занятия

1.1. Метод проектов - эффективный способ повышения качества образования.

Проектный метод обучения – это метод, направленный на развитие творческих и познавательных процессов, критического мышления, умения самостоятельно получать знания и применять их в практической деятельности, ориентироваться в информационном пространстве.

Технология проектного обучения - это педагогическая технология, в которой видна самостоятельная, познавательная, творческая работа учащихся над разрешением проблемы по желаемому изменению объекта или процесса, способствующая реальному вхождению субъекта в культурное и историческое пространство социума. Специфика технологии проектного обучения выражается и в методах (традиционных и нетрадиционных), использование которых определяет успешность работы над проектом. Проектная деятельность обеспечивает целостность педагогического процесса и единство обучения, воспитания и развития учащихся. Поэтому есть основание говорить о методах обучения проектной деятельности, под которыми понимаются целенаправленные и организованные способы и приёмы выполнения проектов.

Типы проектов по доминирующей деятельности

1. Исследовательские. Такие проекты требуют хорошо продуманной структуры, четко обозначенных целей, актуальности предмета исследования, социальной значимости, соответствующих методов исследования (в том числе экспериментальных и опытных работ) и обработки результатов. Они полностью подчинены единой логике и имеют структуру, приближенную или полностью совпадающую с подлинным научным исследованием. Такие проекты предполагают аргументацию актуальности принятой темы, выделение проблемы и задач исследования, определение методов исследования, источников информации, выдвижение гипотез и путей решения обозначенной проблемы, обсуждение и оформление результатов, обозначение новых проблем для дальнейшего исследования.

2. Творческие. Творческие проекты предполагают соответствующее оформление результатов, но, как правило, не имеют детально проработанной структуры совместной работы участников. Она лишь намечается и далее развивается, подчиняясь жанру конечного результата, логике совместной деятельности, интересам участников проекта. В данном случае особенно важно договориться о планируемых результатах и форме их представления (совместной газете, сочинении, видеофильме, драматизации, ролевой игре и пр.).

3. Ролевые, игровые. В таких проектах структура также только намечается и остается открытой до окончания проекта. Участники проекта принимают на себя определенные роли, обусловленные характером и содержанием проекта. Это могут быть литературные персонажи или выдуманные герои, имитирующие социальные или деловые отношения, осложненные придуманными участниками ситуациями. Результаты таких проектов могут намечаться в начале проекта, а могут вырисовываться лишь к его завершению. Степень творчества здесь очень высокая, но доминирующим видом деятельности все-таки является ролевая (игровая). В отличие от ролевых игр, в проектах подобного типа персонажи не просто разыгрывают свои роли, а исследуют характер их возможного поведения в предлагаемых ситуациях, особенности их речи, этикета и т. д.

4. Ознакомительно-ориентировочные (или информационные). Этот тип проектов изначально направлен на сбор информации о каком-либо объекте, явлении; ознакомление участников проекта с информацией, ее анализ и обобщение фактов, предназначенных для широкой аудитории. Такие проекты требуют хорошо продуманной структуры, возможности систематической коррекции по ходу работы. Структура информационного проекта часто predetermined: цель проекта, его актуальность, источники информации (литературные источники, средства СМИ, базы данных, в том числе электронные, интервью), обработка информации (анализ, обобщение, сопоставление с известными фактами, аргументированные выводы), результат (статья, реферат, доклад, видео и т. д.) и презентация (публикация, обсуждение и пр.).

Типы проектов по предметно-содержательной области

1. Монопроекты. Как правило, такие проекты проводятся по одному предмету (блоку программы по предмету). При этом выбираются наиболее сложные разделы или темы в курсе физики, биологии, истории и пр. Разумеется, работа над монопроектом предусматривает применение знаний и из других областей для решения той или иной проблемы, но сама проблема принадлежит к какой-то одной конкретной области. Подобный проект также требует тщательной структуризации по урокам (занятиям), с четким обозначением не только целей и задач проекта, но и тех знаний, умений, которые ученики предположительно должны в результате приобрести. Заранее планируется логика работы на каждом уроке (занятии) по группам (роли в группах распределяются самими учащимися), форма презентации, которую участники проекта выбирают самостоятельно.

2. Полипроекты. Такие проекты проводятся по двум-трём предметам (за счёт соединения нескольких блоков программы по предмету или предметам). При этом выбираются наиболее сложные разделы или темы, изучаемые в разных курсах физики, биологии, истории и пр. (например, «Химические элементы», «Радиационное излучение», «Биотоп» и др.). Работа над полипроектом предусматривает обязательное применение знаний из разных областей для решения той или иной проблемы, но сама проблема принадлежит к какой-то одной конкретной области.

3. Межпредметные проекты. Это могут быть небольшие проекты, затрагивающие три-четыре предмета, а могут быть достаточно объемные, продолжительные, общешкольные, планирующие решить ту или иную сложную проблему, значимую для всех участников проекта (например, «Школьная форма», «Единое речевое пространство», «Культура общения»). Такие проекты требуют очень квалифицированной координации со стороны педагогов, согласованной работы многих творческих групп, имеющих четко определенные исследовательские задания, хорошо проработанные формы промежуточных и итоговых презентаций.

Типы проектов по количеству участников

1. **Личностные** (между двумя партнерами, находящимися в разных школах, регионах, странах).
2. **Парные** (между парами участников).
3. **Групповые** (между группами участников).

1.5. Типы проектов по продолжительности проведения

1. **Краткосрочные** (для решения небольшой проблемы или части более крупной проблемы). Такие небольшие проекты разрабатываются за период от нескольких часов до 3-4 занятий.
2. **Среднесрочные** (от недели до месяца).
3. **Долгосрочные** (от месяца до нескольких месяцев).

3. По уровню творчества (репродуктивные, творческие задания и творческие проекты).

В реальной практике чаще всего приходится иметь дело со смешанными типами проектов, в которых сочетаются различные признаки, например, одновременно практико-ориентированные и исследовательские. Каждый тип имеет тот или иной вид координации, сроки исполнения, этапность, количество участников. Поэтому, разрабатывая тот или иной проект, следует иметь в виду признаки и характерные особенности каждого из них.

При работе над проектом появляется исключительная возможность формирования у студентов компетентности решения проблем (поскольку обязательным условием реализации метода проектов является решение студентами собственных проблем средствами проекта) а также освоение способов деятельности, составляющих коммуникативную и информационную компетентности. По своей сути проектирование – самостоятельный вид деятельности, отличающийся от познавательной деятельности.

В основу метода проектов положена идея, составляющая понятия «проект», его прагматическая направленность на результат, который достигается при решении той или иной практически или теоретически значимой проблемы.

Метод проектов всегда предполагает решение студентами какой-то проблемы. Решение проблемы предусматривает, с одной стороны, использование совокупности разнообразных методов и средств обучения, а с другой — необходимость интегрирования знаний и умений из различных предметных областей.

Поэтому метод проектов - способ достижения дидактической цели (субъектом которой является педагог) через детальную разработку проблемы (субъектом которой является учащийся) и ее решение, что должно завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом.

Результаты выполненных проектов, которые получают студенты, должны быть, что называется, «осязаемыми»: если это теоретическая проблема - то конкретное ее решение, оформленное в информационном продукте, если практическая - конкретный продукт, готовый к потреблению. Результатом с позиции педагога является изменение уровня сформированности ключевых компетентностей, который демонстрирует студент в ходе проектной деятельности.

Учебно – методическая карта занятия

ПМ 02.01. « Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания».

группа	дата
23	19.02.21

19.02.07 шифр Технология молока и молочных продуктов

Раздел : «Технология производства творога и творожных изделий».

Тема: «Технология творожных изделий»

Продолжительность занятия: 90 минут

Тип урока: систематизации и обобщения знаний

Вид урока: практическая работа с элементами проектной деятельности

Оборудование: технические средства обучения- компьютер, телевизор, мультимедийная презентация, видеоролики, лабораторное оборудование и инструменты: чашки Петри, шпатели, пергамент, белые листы формат А4,.

Формы организации познавательной деятельности: проектная, индивидуальная, групповая.

Цели занятия:

Обучающая: *формировать профессиональную компетенции:*

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

1. Исследовать результаты деятельности по реализации проектов

2. Показать свои знания, умения и навыки по реализации проектного задания

Развивающая: *развить общие компетенции*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

Воспитательная: воспитывать чувства профессионального достоинства и любви к будущей профессии.

Межпредметные связи: ПМ 01. Приемка и первичная обработка молочного сырья, курсовое и дипломное проектирование

Ожидаемые результаты

– овладение навыками ведения технологическими процессами производства творожных изделий, анализа качества сырья для производства творожных изделий, заполнения качественного удостоверения.

– сформированные компетенции:

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов;

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

Место проведения: лаборатория

Обеспеченность занятия:

1. Справочная литература:

- Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т.1. Цельномолочные продукты. – СПб: Гиорд, - 384 с.

- ГОСТ Р 52096-2003 Творог. Технические условия.

- Меркулова Н.Г. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство.

2. Рабочая тетрадь *(на печатной основе;)*.

3. Проект № 1 Разработка технологии творожного десерта «Клубничное настроение»

4. Проект № 2 Разработка технологии творожного десерта «Абрикосовый рай»

5. Образцы документов (бланк качественного удостоверения).

6. Раздаточные материалы :образцы творога, творожных десертов (по 2 на каждый рабочий стол), салфетки, одноразовые стаканы, поднос, ложки, графин, чай.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

Номер элемента	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся: наименование элементов, учебные вопросы, приемы работы, методические рекомендации	Результаты обучения (формируемые знания, умения ПК и ОК); дополнения, изменения, замечания
1	2	3
1	<p>Организационный момент</p> <ul style="list-style-type: none"> - приветствие студентов; - проверка готовности студентов к занятию; - проверка отсутствующих на занятии - озвучивание темы 	<p><i>Добиться тоном позитивного настроения студентов, желания сотрудничать</i></p> <p>Тема занятия: «Технология творожных изделий».</p>
2.	<p>Постановка целей и задач .</p> <p>Цель занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Исследовать результаты деятельности по реализации проектов 2. Показать свои знания, умения и навыки по реализации проектного задания <p><i>формирование профессиональных компетенций:</i></p> <p>ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов</p> <p>ПК2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>На первом этапе занятия развиваем компетенции:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>
3.	<p>Актуализация опорных знаний</p>	<p>Вопросы формируются в процессе занятия</p>
3.1.	<p><i>Стимулирование мотивов учения</i></p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>

4.	Обобщение и систематизация знаний	Подготовка студентов к обобщенной деятельности
4.1 4.1.1. 4.1.2. 4.1.3.	<p><i>Реализация подготовительного этапа проектов</i> <u><i>Анализ качества сырья для производства творожных десертов</i></u> <i>Демонстрация видеофрагмента предыдущего занятия</i></p> <p>Определение массовой доли жира в твороге Определение кислотности творога Определение массовой доли влаги в твороге</p>	<p>Устный фронтальный опрос. Во время опроса студенты отвечают на поставленные вопросы На экране видеофрагменты предыдущего занятия. Студенты комментируют деятельность</p>
4.2 4.2.1. 4.2.2. 4.3.3.	<p><i>Инструкция по выполнению лабораторных исследований</i></p> <p>Стимулирование мотивов деятельности. Задачная формулировка. Ознакомление студентов со средствами для реализации целей</p>	<p>Преподаватель ставит перед студентами задачу, указывает студентам на средства, которыми они будут пользоваться,. На данном этапе развиваем компетенцию: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>
4.3. 4.3.1. 4.3.2. 4.3.3. 4.3.4.	<p><i>Порядок проведения органолептической оценки творога</i></p> <p>Изучение требований к органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ Р 52096-2003. Органолептическая оценка качества творога а) определение внешнего вида и консистенции творога; б) определение вкуса и запаха творога; в) определение цвета творога. Заполнение качественного удостоверения Анализ результатов исследования.</p>	<p>На данном этапе занятия результатом обучения будет формирование профессиональной и развитие общих компетенций: ПК 2.3; 2.5., ОК 2, ОК 3 Студенты самостоятельно проводят исследования и оглашают полученные результаты, записывают в рабочую тетрадь, заполняют качественное удостоверение.</p>

<p>5.</p> <p>5.1.</p> <p>5.1.1</p> <p>5.1.2.</p> <p>5.1.3</p> <p>5.1.4</p> <p>5.2</p> <p>5.2.1</p> <p>5.2.2.</p> <p>5.2.3</p> <p>5.2.4</p>	<p>Применение знаний и умений в новой ситуации</p> <p>Защита и презентация проектов</p> <p>Презентация и защита проекта №1 «Технология производства творожного десерта «Клубничное настроение»</p> <p>Представление проекта «Клубничное настроение»</p> <p>Дегустация творожного десерта «Клубничное настроение»</p> <p>Обсуждение проекта (ответы на вопросы студентов)</p> <p>Презентация и защита проекта №2 «Технология производства творожного десерта «Абрикосовый рай»</p> <p>Представление проекта «Абрикосовый рай»</p> <p>Дегустация творожного десерта «Абрикосовый рай»</p> <p>Обсуждение проекта (ответы на вопросы студентов)</p>	<p>Сообщения студентов - мультимедийная презентация, проект, творожный десерт для дегустации,, чай, салфетки, оценочные таблицы, студенты в роли специалистов</p> <p>Сообщения студентов ,мультимедийная презентация, проект творожный десерт для дегустации,, , чай, салфетки, оценочные таблицы, студенты</p>
<p>6.</p> <p>6.1.</p>	<p>Контроль усвоения, обсуждение проектов</p> <p>Самооценка студентами сформированности компетенций.</p>	<p>Студенты формируют выводы по полученным результатам. Преподаватель оценивает студентов</p>
<p>7.</p>	<p>Рефлексия</p> <p>Анализ результатов проделанной работы</p>	<p>Подведение итогов занятия</p>
<p>8.</p>	<p>Домашнее задание.</p> <p>Видеообращение заведующей лаборатории ООО «Молоко» Маковой Людмилы Павловны</p>	<p>Заведующая лабораторией ООО «МОЛОКО» Макова Людмила Павловна в качестве домашнего задания вводит студентов в производственную ситуацию</p>

Карту составил преподаватель _____ Царакаева Н.Е.

Карта утверждена на заседании комиссии общепрофессионального и профессионального циклов специальности 19.02.07. «Технология молока и молочных продуктов»

Протокол № _____ от _____ 2021г

Фрагмент рабочей тетради

ПМ.02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

«19» февраля 2020 г.

Тема: «Технология творожных изделий»

Продолжительность занятия: 90 минут

Тип урока: систематизации и обобщения, с элементами практической деятельности

Цели работы:

- формировать профессиональные компетенции:

ПК 2.3. Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов

ПК 2.5. Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

- формировать общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

Студент должен:

Знать:

- Виды контроля качества.
- Методику проведения органолептической оценки творога
- Технологию производства творожных десертов.
- Этапы проектной деятельности

Уметь:

- Проводить органолептическую оценку качества творога
- Заполнять качественное удостоверение
- Проводить органолептическую оценку качества творожных десертов
- Составлять частную рабочую диаграмму производства творожных десертов

Задачная формулировка

Вам необходимо

1. Изучить методику органолептической оценки качества творога.
2. Выполнить органолептическую оценку.
3. Заполнить качественное удостоверение.(Приложение 3)
4. Провести презентацию и дегустацию проекта №1 «Клубничное настроение».
5. Составить частную рабочую диаграмму производства творожного десерт №1 по схеме
6. Провести презентацию и дегустацию проекта №2 «Абрикосовый рай».
7. Составить частную рабочую диаграмму производства творожного десерт №2 по схеме

Бланк задания

1. Органолептическая оценка творога в соответствии с ГОСТ.

Задание 1. Изучить требования к органолептическим показателям в соответствии с ГОСТом (Приложение 1. Выписка из ГОСТ Р 52096-2003 Творог. Технические условия.)

Для определения цвета творог помещают в чашку Петри, заполняя около половины ее объема, чашку ставят на белую поверхность и осматривают. Структуру и консистенцию творога определяют по ощущениям во рту при дегустации образца и путем его растирания шпателем на пергаменте. Запах, вкус и аромат определяют сразу после оценки структуры и консистенции.

Максимальная суммарная оценка творога по органолептическим показателям составляет 10 баллов, которые складывается из оценки следующих показателей: 5 баллов – вкус и запах; 3 балла – консистенция и внешний вид; 1 балл – цвет; 1 балл – внешний вид потребительской упаковки и маркировка. Рекомендуемая шкала дегустационной оценки отражена в приложении 2.

Задание 2. Определить внешний вид и консистенцию творога и оценить по 3-х бальной шкале (*полученные данные записать*)

Задание 3. Определить вкус и запах творога и оценить по 5-ти бальной шкале (*полученные данные записать*)

Задание 4. Определить цвет творога и оценить по бальной шкале (*полученные данные записать*)

Задание 5. По результатам исследований заполнить качественное удостоверение(Приложение 3)

Задание 6. Составить частную рабочую диаграмму по проекту № 1

Особенности технологии	Технологические операции	Оборудование

Задание 7. Составить частную рабочую диаграмму по проекту № 2

Особенности технологии	Технологические операции	Оборудование

Задание 8. Заполнить таблицу органолептической оценки творожных десертов

Наименование показателя	Характеристика	
	«Клубничное настроение»	«Абрикосовый рай»
Внешний вид и консистенция		
Вкус и запах		
Цвет		

Источники информации:

Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. В трех томах. Т.1. Цельномолочные продукты. – СПб: Гиорд, -384
ГОСТ Р 52096-2003 Творог. Технические условия.

Меркулова Н.Г. Производственный контроль в молочной промышленности.
Практическое руководство.

Критерии оценки задания

Результат деятельности заключается в овладении студентом ОК 1, 2 ; ПК2.3;
ПК2.5 занятию

Заключение о сформированности компетенции будет давать преподаватель
учитывая самооценку деятельности студентом.

Преподаватель будет учитывать:

алгоритмичность действий при выполнении заданий;
правильность заполнения качественного удостоверения;

Проверка сформированности выработанных компетенций

Контрольная ведомость студента

Наименование темы занятия: «Технология творожных изделий».

Самооценка студентом сформированности компетенций.

После завершения занятия я,

студент _____

№ п/п	Действия	Заключение
1	<u>Знаю:</u> Виды контроля качества. Методику проведения органолептической оценки творога Технологию производства творожных десертов. Этапы проектной деятельности	Да/нет Да/нет
2	<u>Умею:</u> - Проводить органолептическую оценку качества творога Заполнять качественное удостоверение Проводить органолептическую оценку качества творожных десертов Составлять частную рабочую диаграмму производства творожных десертов	Да/нет Да/нет
3	<u>Имею практический опыт:</u> <u>Реализации творческих проектов</u> Органолептического контроля качества творога и творожных десертов	Да/нет

Оценка результата сформированности общих и профессиональных компетенций педагогом

Студент _____ сформировал общие и профессиональные компетенции	
да	нет

Подпись преподавателя: _____ Н.Е. Царакаева

Выписка из ГОСТ Р 52096-2003 Творог. Технические условия.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта - незначительное выделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого молока
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Таблица 2 - Рекомендуемая шкала дегустационной оценки творога

Показатели продукта. Общая оценка	Снижение оценки, баллы	Оценка, баллы
Вкус, запах		
<i>Очень хорошо:</i> чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом пастеризации, для творога с использованием сухого молока-с привкусом сухого молока, для творога и творожных изделий с использованием наполнителей – с привкусом и запахом введенного наполнителя	0	5
<i>Хорошо:</i> наличие не более одного из следующих признаков: кислый вкус, привкус сыворотки, ореховый (для творога без наполнителей), слабо-кормовой привкус	1	4
<i>Удовлетворительно:</i> одновременное наличие не более 2 из следующих признаков: слабо выраженные характерные для творога вкус и запах, наличие дрожжевого запаха и привкуса, чрезмерно кислый вкус, слабая горечь	2	3
Показатели продукта, общая оценка		
<i>Плохо и очень плохо</i> (в зависимости от степени выраженности порока): вкус и запах - не характерные для продукта, присутствуют выраженные посторонние привкусы и запахи (хотя бы один из указанных): кормовой, затхлый, окисленный, горький, прогорклый, аммиачный, металлический и т.п.	3-4	2-1
Внешний вид и консистенция		
<i>Очень хорошо:</i> однородная, мягкая, слегка мажущаяся, рассыпчатая, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. В продукте с наполнителем – наличие частиц наполнителя. Для нежирного продукта – незначительное отделение сыворотки	0	3
<i>Хорошо:</i> наличие не более следующих признаков: мажущаяся консистенция, легкая крупитчатость. Незначительная мучнистость. Для нежирного продукта – заметное отделение сыворотки	1	2
<i>Удовлетворительно:</i> наличие не более 2 следующих признаков: рыхлая, чрезмерно рассыпчатая, слегка неоднородная консистенция, ощутимая крупитчатость. Слабовыраженная резинистость. Для нежирного продукта – значительное отделение сыворотки	2	1
<i>Плохо и очень плохо</i> (в зависимости от степени выраженности): выраженная резинистая, комковатая, грубая, крошливая, чрезмерно мажущаяся, слизистая консистенция, сильное выделение сыворотки и др.	3	0
Цвет		
<i>Удовлетворительно:</i> равномерный от белого до светло-кремового или обусловленный цветом внесенного наполнителя	0	1
<i>Неудовлетворительно:</i> неравномерный	1	0

