

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:46:07
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по
дисциплине: «Основы дегустации продуктов питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2022
Реализуется в 4 семестре	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Основы дегустации продуктов питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Основы дегустации продуктов питания».

3. Разработчик Гвасалия Т.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.

Члены комиссии:

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Основы дегустации продуктов питания».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технического средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	№ 1 – 16	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	№ 1 – 16	Собеседование	промежуточный	устный	Вопросы для подготовки к экзамену

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

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
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				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования в производстве	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач по	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач по определению	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями;	Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития пищевой промышленности на современном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по определению основных

безопасной продукции высокого качества. ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	различных показателей качества. Владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	показателей качества пищевых продуктов. Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания
---	--	--	--	---

Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

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

Вопросы для собеседования

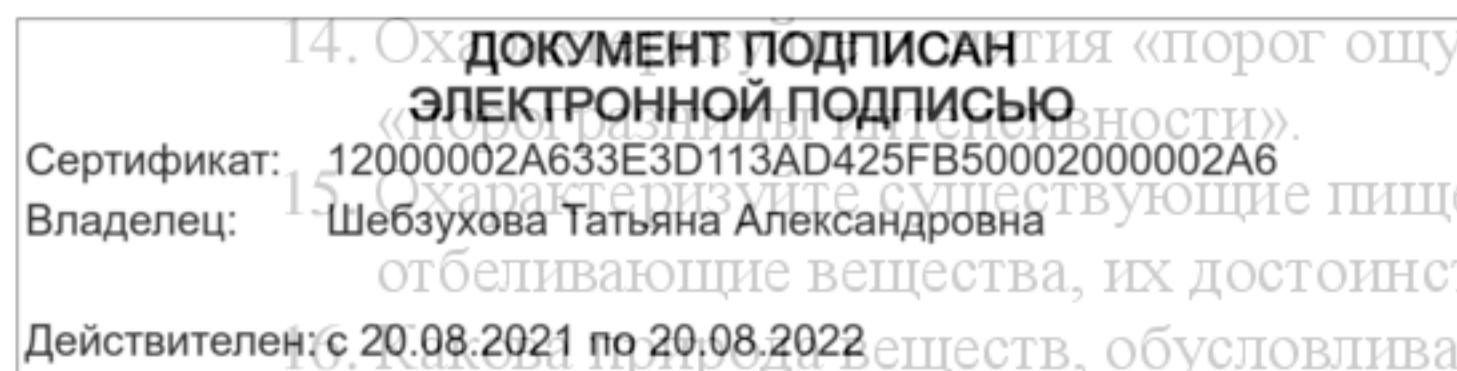
Базовый уровень

1. Дайте определение термина "дегустация" и "дегустатор"
2. Что такое сенсорный анализ?
3. Поясните понятия: «дегустатор», «отобранный дегустатор», «эксперт-дегустатор».
4. Какими показателями характеризуется качество продовольственных товаров?
5. Что понимают под уровнем качества продукции?
6. На чем основан органолептический метод?
7. В чем отличие терминов сенсорный анализ и органолептический анализ?
8. Какие цели преследует органолептическая оценка пищевых продуктов?
9. Какие показатели качества определяются с помощью органов чувств?
10. Какие показатели качества продовольственных товаров оцениваются визуально?
11. Что означает термин «консистенция»?
12. Какие показатели качества пищевых продуктов оцениваются в полости рта?
13. Что общего и в чем различие между терминами «запах», «аромат», «букет»?

14. Охарактеризуйте понятия «порог ощущения», «порог идентификации», «порог различия».

15. Охарактеризуйте существующие пищевые красители, цветокорректирующие и отбеливающие вещества, их достоинства и недостатки.

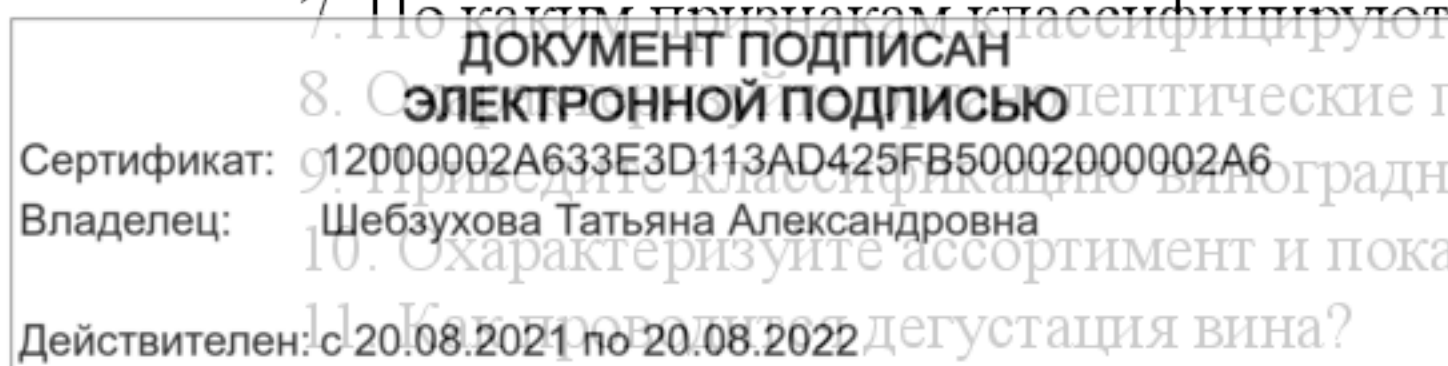
16. Каковы природные вещества, обуславливающие окраску продукта?



17. Какова природа веществ, обуславливающих запах продукта?
18. Поясните понятия «вкус» и «вкусоность».
19. Что такое флейвор продукта?
20. С помощью какого сенсорного анализатора дегустатор оценивает однородность продукта?
21. Назовите методы, применяемые при тестировании сенсорных способностей дегустаторов
22. К какой группе методов относятся гедонические шкалы, и с какой целью рекомендуется их применение?
23. К какой группе методов относятся графические шкалы?
24. Дайте характеристику методу парного сравнения (двойной пробы).
25. Дайте характеристику триангулярному методу (тройной пробы)
26. Дайте характеристику методу ранжирования
27. Что Вы знаете о качественных различительных методах дегустационного анализа? С какой целью применяют эти методы?
28. Систематизация методов дегустационного анализа
29. Назовите качественные методы сенсорного анализа. С какой целью их применяют?
30. В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, воспринимающие горький вкус?
31. Какой вид вкуса воспринимают рецепторы на кончике языка?
32. Какое значение в дегустационной оценке имеют слуховые ощущения?
33. Какое значение в дегустационной оценке имеют слуховые ощущения?
34. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
35. Какие существуют теории запахов
36. Расшифруйте термины "адаптация", "Сенсибилизация", "Усталость вкуса"
37. Чем характеризуется вкусовой контраст, на чем основана маскировка вкуса?
38. Психофизиологические основы вкусовых ощущений.
39. Психофизиологические основы обонятельных ощущений
40. Какие ощущения называются «тактильными»?
41. Влияние факторов на впечатлительность сенсорных ощущений.
42. Как правильно проводить дегустацию продуктов?
43. Какие виды дегустаций Вы знаете?
44. Оформление образцов, рекомендации по проведению дегустации к оформлению результатов.
45. Порядок организации рабочего места дегустатора.
46. Перечислите требования к посуде, применяемой для дегустации напитков.

Повышенный уровень

1. Опишите, по каким органолептическим показателям определяют качество охлажденной и мороженой рыбы.
2. Приведите примеры признаков доброкачественности рыбы по органолептическим показателям.
3. Приведите примеры признаков недоброкачественности рыбы по органолептическим показателям.
4. Какими способами определяют консистенцию рыбы?
5. Какими способами определяют запах рыбы?
6. Как определяют вкус и цвет рыбы?
7. По каким признакам классифицируются вина?
8. С какими органолептическими показателями виноградных вин.
9. Приведите классификацию виноградных вин.
10. Охарактеризуйте ассортимент и показатели качества вина.
11. Как проводится дегустация вина?
12. По каким показателям проводится дегустационная оценка вина?



13. По каким признакам классифицируются *пиво*?
14. Приведите дефекты пива.
15. Охарактеризуйте органолептические показатели пива.
16. Приведите классификацию пива.
17. Охарактеризуйте ассортимент и показатели качества пива.
18. Как проводится дегустация пива?
19. По каким показателям проводится дегустационная оценка пива?
20. По каким признакам классифицируют чай?
21. Чем по вкусовым свойствам отличается байховый черный чай, от
22. Какова закономерность изменения аромата и вкуса чая от высших сортов до самого низшего?
23. Почему органолептический метод оценки качества чая является наиболее важным

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями программного материала, грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, самостоятельно обобщает и излагает материал, не допускает существенных ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки: не ориентируется: в программном материале, допускает существенные неточности при ответе на вопросы.

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Основы дегустации продуктов питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенции: ПК-4.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ								
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6								
Владелец: Ф.Шебзухова Татьяна Александровна								
п/	имя	Знание	Раскр	Ясность,	Обоснова	Самосто	Правильно	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	студента	термин	ытие	четкость,	нность	ятельнос	сть	

		ологии курса дисциплины	пробле мы, темы	логичность, научность изложения	излагаем ой позиции, ответа	ть в формули ровке позиции	ответов на задаваемы е вопросы	Итог
1								
2								
...								

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.
2. Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.
3. Классификация органолептических показателей, характеризующих качество продуктов.
4. Методы потребительской оценки.
5. Различительные методы органолептического анализа.
6. Качественные различительные методы.
7. Количественные различительные методы.
8. Описательные аналитические методы.
9. Балловая шкала.
10. Сенсорный минимум.
11. Этапы экспертных методов.
12. Алгоритм действия экспертов.
13. Разработка балловой шкалы экспертами.
14. Методы обработки результатов экспертизы.
15. Требования к лаборатории органолептического анализа.
16. Требования к посуде, применяемой для дегустации напитков.
17. Порядок организации рабочего места дегустатора.
18. Отбор проб молочных продуктов.
19. Дегустация творога и творожных изделий.
20. Дегустация сметаны.
21. Пороки сыров.
22. Показатели микробиологических пороков сыров.
23. Дефекты и причины их возникновения в колбасах.
24. Основные органолептические показатели колбасных изделий.
25. Бракераж продукции общественного питания.
26. Дегустация вторых блюд, гарниров и соусов.
27. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы.
28. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.
29. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов).
30. Дегустация различных плодов, овощей, продуктов их переработки.
31. Дегустация соков.
32. Отбор проб для оценки качества рыбы и рыбных консервов.
33. Подготовка к анализу средней пробы для оценки качества рыбы и рыбных консервов.
34. По каким органолептическим показателям определяют качество охлажденной и мороженой рыбы
35. Ароматы вина
36. Классификация ароматов вина
37. Виды дегустации вина
38. Показатели качества вин

39. Этапы экспертизы

40. Дефекты вкуса вина

41. Карта вкусовых групп вина

42. Используемые в пивоварении сенсорные тесты

43. Пороки пива

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

44. Показатели дегустационной оценки пива
45. Признаки классификации пива
46. Классификация пива
47. Порядок проведения дегустаций хлеба и хлебобулочных продуктов
48. «органолептическая» оценка качества пищевых продуктов
49. Методы определения качества чая
50. Порядок дегустации чая
51. Международная система оценки качества чая.
52. Аромат чая
53. Цвет настоя чая.
54. Вкус чая
55. Закономерность изменения аромата и вкуса чая от высших сортов до самого низшего
56. Классификация кофе
57. Виды кофе
58. Фальсификация кофе
59. Закономерность изменения аромата и вкуса кофе от высших сортов до самого низшего
60. Балльная оценка качества хлеба
61. Характеристика органолептических показателей хлеба
62. Факторы, обуславливающие органолептические свойства твердых сычужных сыров
63. Колесо привкусов пива
64. Правила дегустации вин
65. Органолептическая оценка рыбы и рыбных продуктов
66. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы.
67. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.
68. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов).
69. Органолептическая оценка супов
70. Восприятие цвета.
71. Вкусовые ощущения
72. Карта вкусовых ощущений
73. Отбор проб молочных продуктов
74. Правила проведения дегустации продуктов
75. Особенности проведения дегустации хлеба
76. Техника дегустации чая
77. Техника дегустации кофе
78. Используемые в пивоварении сенсорные тесты
79. Дегустационная оценка вина по балльной шкале
80. Методика проверки на вкусовой дальтонизм
81. Методика определения порога вкусовой чувствительности
82. Методика проверки на определение дифференциальной вкусовой чувствительности
83. Методика проверки на цветовой дальтонизм
84. Методика проверки обонятельной сенсорной чувствительности
85. Методы ранжирования, парного сравнения и триангулярный метод
86. Методы "дуо-трио", метод "два из пяти", метод «А» не «А».
87. Методы многочисленных стандартов, гедонический метод.
88. Унифицированная балловая система
89. Показатели пороков рисунка и внешнего вида сыров
90. Дегустация сыров
91. Требования, предъявляемые к дегустаторам (экспертам).
92. Дегустация сырого, пастеризованного питьевого молока, кисломолочных напитков
93. Особенности дегустации соленой рыбы
94. Органолептические показатели, характеризующие стадии зрелости соленой рыбы
95. Основные виды порчи колбасных изделий

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания в основах дегустации продуктов питания, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками основ дегустации.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками основ дегустации

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками основ дегустации, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками основ дегустации.

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

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

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении основ ресторанного бизнеса. Для подготовки по билету отводится 15 минут. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативно-техническими документами.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	