

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Основы дегустации продуктов питания

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

РАЗРАБОТАНО:

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Гвасалия Т.С.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Основы дегустации продуктов питания» является:

- усвоение теоретических знаний по основам сенсорного анализа;
- осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Задачами освоения дисциплины «Основы дегустации продуктов питания» являются:

- получение бакалаврами практических навыков организации современного дегустационного анализа пищевого сырья и продукции общественного питания;
- изучение научно обоснованных методов дегустационного анализа;
- показать место сенсорных признаков в системе показателей качества пищевого сырья и продукции общественного питания;
- рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества и понятийный аппарат; изучение психофизиологических основ дегустации пищевых продуктов;
- изучение взаимосвязи между результатами органолептического и инструментального анализа;
- ознакомление с требованиями к помещению и другим условиям, обеспечивающим хорошую воспроизводимость дегустационных оценок;
- знание основных принципов экспертной методологии и применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей пищевого сырья и продукции общественного питания.
- использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания
- проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы дегустации продуктов питания» относится к дисциплинам часть, формируемой участниками образовательных отношений

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 способен определять и анализировать свойства сырья	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и изменения при технологической обработке, основные направления их	Осознает краткие сведения о сенсорном анализе продуктов питания, дегустационной оценке продуктов питания.

Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1	Тема 1. Общие сведения о науке органолептике. Психофизиологические основы органолептики	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		-		95,25
2	Тема 2. Методы дегустационного анализа	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3,0		
3	Тема 3. Организация современного дегустационного анализа	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	-		-		
4	Тема 4. Отбор и подготовка дегустаторов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	-		-		
5	Тема 5 Экспертная методология в дегустационном анализе	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	-		-		
6.	Тема 6 Дегустация пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	-		6,0		
Итого за 4 семестр			3		3		95,25
Подготовка к экзамену							6,75
Итого			3		3		102,0

5.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы дисци пли ны	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объе м часо в	Из них практическа я подготовка, часов
4 семестр			
1	Тема 1. Общие сведения о науке органолептике. Природа и факторы визуальных ощущений при дегустации. Обонятельные и вкусовые ощущения. Влияние факторов на обонятельные и вкусовые ощущения. Осязательные и другие сенсорные ощущения.	1,5	
2	Тема 2. Методы дегустационного анализа. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов. Систематика сенсорных методов. Методы потребительской оценки. Аналитические методы органолептического анализа. Балловая оценка. Традиционные балловые шкалы. Перспективные балловые шкалы. Унифицированная балловая система.	1,5	
	Тема 3. Организация современного дегустационного анализа. Требования к лаборатории органолептического анализа. Отбор проб. Требования к помещению. Проведение испытаний. Обработка результатов. Дегустационная комиссия.	-	
3	Тема 4. Методы экспертной оценки качества продуктов. Подготовка экспертов. Применение экспертных методов в профильном анализе. Разработка балловых шкалы экспертами.	-	

Сертификат:
Владелец:
Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Подготовка
применение
Разработка

4	Тема 5.Экспертная методология в дегустационном анализе. Методы опроса экспертов. Процедура опроса экспертов. Применение экспертных методов в профильном анализе. Применение экспертных методов при разработке балловых шкал.	-	
5	Тема 5 Дегустация пищевых продуктов Дегустация молочной продукции. Дегустация мясных продуктов. Дегустация продукции общественного питания. Дегустация плодовоовощных консервов. Органолептические методы оценки качества рыбы и рыбных консервов. Дегустация вина. Дегустация пива. Дегустация хлеба и хлебобулочных изделий. Дегустация чая. Дегустация кофе.	-	
	Итого за 4 семестр	3	
	Итого	3	

5.3 Наименование лабораторных работ

№ Темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
2 семестр			
2	Лабораторная работа № 1. Проведение и подготовка испытаний на «Вкусовой дальтонизм» Провести определение индивидуального порога вкусовой чувствительности по 4 основным видам вкуса. Организовать проверку дегустаторов на определение вида вкуса и порога разницы интенсивности вкуса различными методами	1,5	
3	Лабораторная работа №2 Проведение и подготовка испытаний на «Цветовой дальтонизм» Из основных растворов приготовить десять концентраций рабочих растворов для каждого красящего вещества. Организовать проверку дегустаторов на цветовой дальтонизм посредством размещения рабочих растворов в порядке возрастания концентрации красящих веществ.	1,5	
	Итого за 4 семестр	3,0	
	Итого	3,0	

5.4.Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН Коды ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Итоговый		Средства	Объем часов, в том числе
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

реализуемы х компетенци й, индикаторо в	деятельнос ти студентов	продукт самостоятел ьной работы	и технологи и оценки	СРС	Контактна я работа с преподава телем	Всего
4 семестр						
ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	Подготовка к лабораторным занятиям	Отчет по лабораторн ым работам №1-8	Отчет (письменн ый)	0,81	0,09	0,9
ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-5	Конспект	Собеседов ание	84,915	9,435	94,35
Итого за 4 семестр:				85,725	9,525	95,25
Итого				85,725	9,525	95,25
Подготовка к экзамену					6,75	6,75

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Проектирование предприятий общественного питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины (модуля).

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды рекомендуемых источников информации.

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

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1 Перечень основной литературы:

1. Медведев П.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / П.В. Медведев, В.А. Федотов. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 98 с. — 978-5-7410-1760-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71323.html>

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Дуборосова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. - М.: Дашков и Ко, 2009-184 с.
2. Родина Т.Г. Практикум по дисциплине «Сенсорный анализ продовольственных товаров». - М.: изд-во ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». - 2011. – 52с.
3. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студентов ВУЗов-М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 208с

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

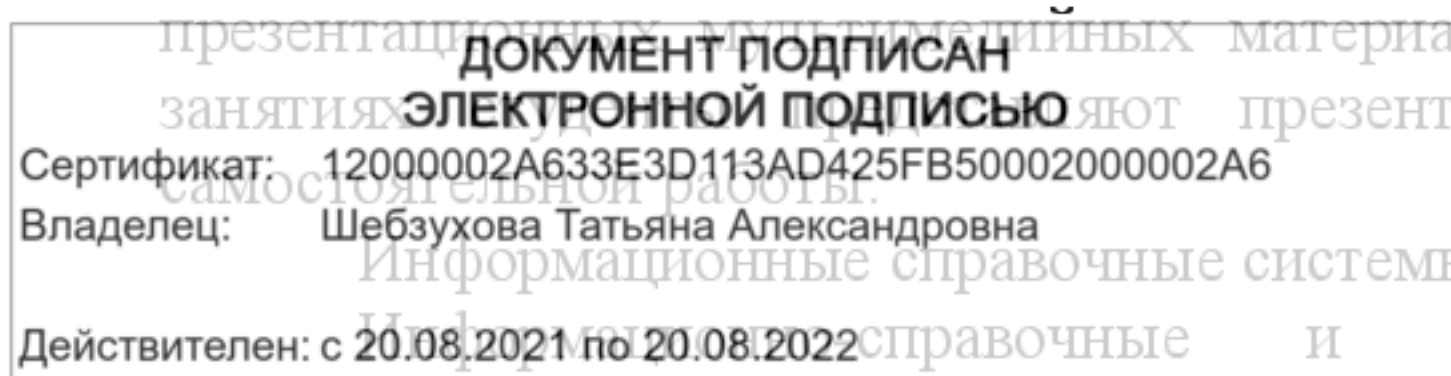
1. Гвасалия Т.С. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине «Основы дегустации продуктов питания» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Пятигорск, 2022- стр
2. Гвасалия Т.С. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Основы дегустации продуктов питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Пятигорск: ИСТиД, 2022. – 37 с.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО
2. <http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека
3. <http://www.cnshb.ru/> - Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук
4. <http://www.suharevka.ru/> – сайт технологического оборудования
5. <http://www.complexdor.ru/> – сайт базы нормативной и технической документации
6. <http://www.twirpx.com/> – сайт поиск литературы
7. <http://www.pitportal.ru/> – сайт информационного портала
8. <http://www.libgost.ru/> – сайт библиотеки Гостов и нормативных документов

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентаций, мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях используются презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.



Информационные справочные системы: информационно-правовые системы,

используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания. Плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект ученой мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук, проектор переносной, экран переносной.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

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

Особенности освоения дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Результаты освоения дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Высшего образования по образовательной

программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022