

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 21.10.2023 14:48:43
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.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Основы дегустации продуктов питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общест- венного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2023</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>	<u>4</u>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

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 «Основы дегустации продуктов питания»

3. Разработчик доцент кафедры ТППТ Гвасалия Т.С.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

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 ОП ВО 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».

«___»_____2023 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023	

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

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий)			
	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: Индикатор: ИД-1_{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения 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	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества; Минимально владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	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 различных показателей качества. Владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	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; 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	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 показателей качества пищевых продуктов. Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания

Владелец:	Шебухова Татьяна Александровна	Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточ-
-----------	--------------------------------	--

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

ной 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	а	Цветовое зрение бывает а)- хроматическое б) - термическое в) - герметическое	ПК-4
2.	б	Какая из характеристик не относится ка вкусовой а)- сладкий б) - терпкий в) - горький	ПК-4
3.	в	Диск вина а)- плоскость вина б) - округлость вина в) - поверхность вина	ПК-4
4.	б	Психовкус –это а)- ошибка винодела б) - все, что касается вкуса вина, но не сам вкус в) - вкус «нервного» вина	ПК-4
5.	в	Вкусовые рецепторы у всех людей развиты: а)- одинакова б) - не одинаково в) - примерно одинаковое, но их количество-разное	ПК-4
6.	а	Флейвор вина- это а) вкус и аромат б) вкус и цвет в) цветочные ноты в вине	ПК-4
7.	в	В каком порядке расположены вкусовые рецептора на языке: а) у языка есть строгое зонирование б) равномерно в) в центральной части языка рецепторов нет	ПК-4
8.	а	Жжение перца это: а) тактильность вкуса	ПК-4

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		б) осязание в) обоняние	
9.	б)	Продолжите ряд: умами, сладкий, кислый, горький а) вкусный б) соленый в) в меру соленый	ПК-4
10.	4 2 1 3 6 5	Расположите в порядке очередности. Оценка органолептических свойств включает шесть стадий: 1.Фиксирование 2.Осознание 3.Запоминание 4.Восприятие 5.Собственно оценка 6.Вопроизведение	ПК-4
11.	в)	Обонятельная луковица: а) луковица с резким запахом б) второе название лука-шалота в) Область мозга, отвечающая за обоняние	ПК-4
12.	вкус	Ощущение, возникающее в результате взаимодействия вкусового стимула с рецепторами, отражающими свойства стимула и физиологические особенности индивидуума	ПК-4
13.		Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.	ПК-4
14.		Классификация органолептических показателей, характеризующих качество продуктов.	ПК-4
15.		Методы потребительской оценки	ПК-4
16.		Различительные методы органолептического анализа.	ПК-4
17.		Качественные различительные методы.	ПК-4
18.		Количественные различительные методы.	ПК-4
19.		Описательные аналитические методы.	ПК-4
20.		Балловая шкала.	ПК-4
21.	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Сенсорный минимум.	ПК-4
22.	Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA50006010004E	Этапы экспертных методов.	ПК-4
23.	Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Алгоритм действия экспертов.	ПК-4
24.		Разработка балловой шкалы экспертами.	ПК-4

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

25.	Методы обработки результатов экспертизы.	ПК-4
26.	Требования к лаборатории органолептического анализа.	ПК-4
27.	Требования к посуде, применяемой для дегустации напитков.	ПК-4
28.	Порядок организации рабочего места дегустатора.	ПК-4
29.	Отбор проб молочных продуктов	ПК-4
30.	Дегустация творога и творожных изделий.	ПК-4
31.	Требования, предъявляемые к дегустаторам (экспертам)	ПК-4
32.	Особенности проведения дегустации соленой рыбы	ПК-4
33.	Методы "дуо-трио", метод "два из пяти", метод «А»не«А».	ПК-4
34.	Методы ранжирования, парного сравнения и триангулярный метод	ПК-4
35.	Методика проверки обонятельной сенсорной чувствительности	ПК-4
36.	Методика проверки на цветовой дальтонизм	ПК-4
37.	Методика проверки на определение дифференциальной вкусовой чувствительности	ПК-4
38.	Методика определения порога вкусовой чувствительности	ПК-4
39.	Методика проверки на вкусовой дальтонизм	ПК-4
40.	Органолептическая оценка сладких блюд (десертов).	ПК-4
41.	Дегустация соков.	ПК-4
42.	Дегустация различных плодов, овощей, продуктов их переработки.	ПК-4
43.	Отбор проб для оценки качества рыбы и рыбных консервов.	ПК-4
44.	Подготовка к анализу средней пробы для оценки качества рыбы и рыбных консервов.	ПК-4
45.	По каким органолептическим показателям определяют качество охлажденной и мороженой рыбы	ПК-4

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по 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 заочной форме обучения.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует 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 демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он 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, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется: в терминах.

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