

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (образовательное учреждение высшего образования

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:44:17

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой технологии продуктов питания и
товароведения

Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Основы дегустации продуктов питания»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» по дисциплине «Основы дегустации продуктов питания»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Основы дегустации продуктов питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела»
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Гвасалия Т.С.
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ

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

Щедрина Т.В., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения

Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

7. 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 при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Основы дегустации продуктов питания».

7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине
Направление подготовки

Основы дегустации продуктов питания
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль
Квалификация выпускника
Форма обучения
Учебный план

Технология и организация ресторанного дела
бакалавр
очная
2021

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повы- шенный
ПК-4	1-5	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	45	23
	1-5	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену	90	14

Составитель _____ Т.С. Гвасалия
(подпись)

«_____» _____ Г.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения

_____ Е.Н. Холодова
« » _____ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине: **Основы дегустации продуктов питания**

Базовый уровень

Тема 1. Общие сведения о науке органолептике

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 разницы интенсивности».
15. Охарактеризуйте существующие пищевые красители, цветокорректирующие и отбеливающие вещества, их достоинства и недостатки.
16. Какова природа веществ, обуславливающих 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?

Тема 2. Методы дегустационного анализа.

1. Назовите методы, применяемые при тестировании сенсорных способностей дегустаторов.
2. К какой группе методов относятся гедонические шкалы, и с какой целью рекомендуется их применение?
3. К какой группе методов относятся графические шкалы?

4. Дайте характеристику методу парного сравнения (двойной пробы).
5. Дайте характеристику триангулярному методу (тройной пробы).
6. Дайте характеристику методу ранжирования.
7. Что Вы знаете о качественных различительных методах дегустационного анализа? С какой целью применяют эти методы?
8. Систематизация методов дегустационного анализа.
9. Назовите качественные методы сенсорного анализа.
10. С какой целью их применяют?

Тема 3 Подготовка экспертов

1. В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, воспринимающие горький вкус?
2. Какой вид вкуса воспринимают рецепторы на кончике языка?
3. Какое значение в дегустационной оценке имеют слуховые ощущения?
4. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
5. Какие существуют теории запахов
6. Расшифруйте термины "адаптация", "Сенсибилизация", "Усталость вкуса".
7. Чем характеризуется вкусовой контраст, на чем основана маскировка вкуса?
8. Психофизиологические основы вкусовых ощущений.
9. Влияние факторов на впечатлительность сенсорных ощущений.
10. Психофизиологические основы обонятельных ощущений
9. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
10. Какие ощущения называются «тактильными»?

Тема 4. Организация современного дегустационного анализа.

1. Как правильно проводить дегустацию продуктов?
2. Какие виды дегустаций Вы знаете?
3. Оформление образцов, рекомендации по проведению дегустации к оформлению результатов.
4. Порядок организации рабочего места дегустатора.
5. Перечислите требования к посуде, применяемой для дегустации напитков.

Тема 5. Дегустация пищевых продуктов

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 вино?
8. Охарактеризуйте органолептические показатели 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

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

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

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя проведение собеседования по изучаемым темам в виде устного опроса. Обучающимся предлагается ответить на вопросы базового и повышенного уровня.

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить профессиональную компетенцию ПК-4 Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базовых более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо изучить темы по

дисциплине «Основы дегустации продуктов питания», используя при этом технологическую карту самостоятельной работы, выполнить лабораторные занятия, предусмотренные Программой дисциплины и защитить отчет по каждому лабораторному занятию в виде индивидуального собеседования.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативными документами.

При проверке задания и устного ответа на вопросы, оцениваются:

- последовательность и аккуратность выполнения задания;
- качество представляемого материала;
- уверенность при устном ответе;
- четкость и полнота устного ответа.

Составитель _____ Т.С.Гвасалия
(подпись)

« _____ » _____ Г.

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии продуктов
питания и товароведения

_____ Е.Н. Холодова
«_____» _____ г.

Вопросы к экзамену

Вопросы для проверки уровня обученности

по дисциплине **Основы дегустации продуктов питания**

Базовый уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

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 дегустации вин
40. Дефекты вкуса вина
41. Карта вкусовых групп пива
42. Используемые в пивоварении сенсорные тесты
43. Пороки пива
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

Уметь

1. Карта вкусовых ощущений
2. Отбор проб молочных продуктов
3. Правила проведения дегустации продуктов
4. Особенности проведения дегустации хлеба
5. Техника дегустации чая
6. Техника дегустации кофе
7. Используемые в пивоварении сенсорные тесты
8. Дегустационная оценка вина по бальной шкале

Владеть

1. Методикой проверки на вкусовую дальтонизм
2. Методикой определения порога вкусовой чувствительности
3. Методикой проверки на определение дифференциальной вкусовой чувствительности.
4. Методикой проверки на цветовой дальтонизм
5. Методикой проверки обонятельной сенсорной чувствительности
6. Методикой проверки порогов разницы интенсивности обоняния
7. Методами ранжирования, парного сравнения и триангулярным методом.
8. Методами "дуо-трио", метод "два из пяти", метод «А»не«А».
9. Методами многочисленных стандартов, гедоническим методом.
10. Методами индекса разбавления, методом балльной оценки, описательным методом.
11. Профильным методом, методом шкалирования, методом пределов.

Повышенный уровень Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Классификация виноградных вин.
2. Особенности проведения дегустации соленой рыбы
3. Органолептические показатели, характеризующие стадии зрелости соленой рыбы.
4. Программа Шутца.
5. Производство напитков.

Уметь

1. Требования, предъявляемые к дегустаторам (экспертам).
2. Основные виды порчи колбасных изделий

Владеть

1. Унифицированная балловая система.
2. Восприятие запахов.
3. Восприятие цвета
4. Показатели пороков рисунка и внешнего вида сыров
5. Особенности дегустация вина.
6. Дегустация сырого, пастеризованного питьевого молока, кисломолочных напитков
7. Дегустация сыров

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

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100.

Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

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 в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических 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 знаний по кондитерскому производству.

Для подготовки по билету отводится 20 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Составитель _____ Т.С.Гвасалия
(подпись)

« _____ » _____ Г.