

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзууров Тимур Алиевич

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:49:40

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала обучения	2021
Изучается	во 2 семестре

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 20 г.

Содержание

Введение	3
1 Общая характеристика самостоятельной работы студента.....	3
2 План-график выполнения СРС по дисциплине.....	4
3 Контрольные точки и виды отчетности по ним	4
4 Методические рекомендации по изучению теоретического материала	5
4.1 Вопросы для собеседования.....	6
4.2 Формы отчетности, порядок их оформления и представления, критерии оценивания	10
5 Методические указания.....	12
6 Методические указания по подготовке к экзамену	13
7 Список рекомендуемой литературы	14

ВВЕДЕНИЕ

Цель дисциплины «Основы дегустации продуктов питания» является:

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

Для достижения данной цели необходимо решить следующие задачи:

- 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.

Дисциплина «Основы дегустации продуктов питания» относится к дисциплинам Б1.В.01 направления подготовки бакалавра 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела. Изучается во 2 семестре.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Основы дегустации продуктов питания»

Цели самостоятельной работы: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа по дисциплине «Основы дегустации продуктов питания» заключается в подготовке к лабораторным занятиям, написанию отчета, конспектированию литературы, подготовке к собеседованию, тестированию и экзамену.

После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, её проблематика и практическая значимость, обучающиеся знакомятся с литературой в рамках проблемного поля дисциплины. Бакалавры готовят принтерный (письменный) вариант отчета по лабораторным работам и делают по нему доклад перед коллегами в группе. Обсуждение доклада происходит в диалоговом режиме между обучающимися бакалаврами, бакалаврами и преподавателем, но без его доминирования. Такая интерактивная технология обучения способствует развитию у студентов информационной коммуникативности, рефлексии критического мышления, самопрезентации, умений вести дискуссию, отстаивать свою позицию и аргументировать её, анализировать и синтезировать изучаемый материал, акцентировано представлять его аудитории. Качество доклада, конспекта (его структура, полнота, новизна, количество используемых источников,

самостоятельность его написания, степень оригинальности и инновационности предложений, обобщений и выводов), а также уровень доклада (акцентированность, последовательность, убедительность, использование специальной терминологии) учитываются в системе балльно-рейтингового контроля и итоговой оценке по дисциплине.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код	Формулировка:
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

2. План-график выполнения СРС по дисциплине

2.1 Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии и оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-4;	Подготовка к лабораторным занятиям	Отчет по лабораторным работам №1-8	Отчет (письменный)	6,48	0,72	7,2
ПК-4;	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-8	Конспект	Собеседование	52,245	5,805	58,05
Итого:				58,725	6,525	65,25

3 Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по данной дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

3.1 Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа	6 неделя	25
2.	Лабораторная работа	10 неделя	15
3.	Лабораторная работа	14 неделя	15
	Итого за 2 семестр		55
	Итого		55

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

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с практическими занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

Самостоятельная работа, не используя рекомендуемые источники информации.					
№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основ ная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы по темам:					
	Тема 1. Введение в науку. Определение науки органолептики, ее цели и задачи. Сенсорная характеристика как составляющая качества продукции питания.	1	1,2,3	1,2	1,2
	Тема 2. Теоретические основы восприятия цвета.	1	1,2,3	1,2	1,2
	Тема 3. Теоретические основы восприятия вкуса, запаха. Понятие «карты языка», вкусовой и обонятельной чувствительности.	1	1,2,3	1,2,	1,2
	Тема 4. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания.	1	1,2,3	1,2,	1,2
	Тема 5. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям	1	1,2,3	1,2,	1,2
	Тема 6. Методы дегустационного анализа Систематизация методов дегустационного анализа.	1	1, 2,3	1,2,	1,2
	Тема 7. Перспективы баллового и профильного методов в дегустационной экспертизе качества продуктов.	1	1, 2,3	1,2	1,2
	Тема 8. Система организации и проведения сенсорного анализа. Технические средства	1	1, 2,3	1,2	1,2

	для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции				
2. Подготовка к лабораторным занятиям					
	Выполнение лабораторной работы 1-8	1	1,2,3	1,2	1,2

4.1 Вопросы для собеседования

Тема 1. Введение в науку. Определение науки органолептики, ее цели и задачи. Сенсорная характеристика как составляющая качества продукции питания.

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 «вкусность».
19. Что такое флейвор продукта?
20. С помощью какого сенсорного анализатора дегустатор оценивает однородность продукта?

Тема 2. Теоретические основы восприятия цвета.

1. Охарактеризуйте качественные признаки продовольственных товаров.
2. Как осуществляется органолептическая оценка качества продукции?
3. Что такое зрительная оценка?
4. Какие факторы влияют на восприятие визуальных ощущений?
5. Какие требования предъявляются к сенсорным лабораториям и технике проведения сенсорного анализа?
6. Как устроен зрительный анализатор человека?
7. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
8. Как проводится проверка на сенсорную чувствительность?

Тема 3. Теоретические основы восприятия вкуса, запаха. Понятие «карты языка», вкусовой и обонятельной чувствительности.

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. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания.

1. Как вы понимаете термин anosmia?
2. Что такое вкусовой дальтонизм?
3. Что такое порог разницы интенсивности вкуса?
4. Что такое порог разницы интенсивности запаха?
5. Как проводят проверку порога разницы интенсивности вкуса методом ранжирования?
6. Что такое порог разницы интенсивности запаха?
7. Какие методы используются при определении дифференциальной чувствительности обоняния?
8. Что такое цветовой дальтонизм?
9. Какие методы используются при определении цветового дальтонизма
10. Как проводят определение дальтонизма методом ранжирования?
11. Назовите семь основных видов запахов.
12. Какие факторы влияют на восприятие визуальных ощущений?
13. Какое значение в дегустационной оценке имеют слуховые ощущения?
14. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
15. Какие существуют теории запахов
16. Расшифруйте термины "адаптация", "Сенсибилизация", "Усталость вкуса".
17. Чем характеризуется вкусовой контраст, на чем основана маскировка вкуса?

Тема 5. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям

Тестирование зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности дегустаторов.

1. Что такое стимул, порог чувствительности, порог обнаружения и порог распознавания, дифференциальный порог?
2. Опишите порядок проверки дегустаторов на вкусовой дальтонизм.
3. Опишите порядок определения порога индивидуальной вкусовой чувствительности.
4. Как проводят проверку порога разницы интенсивности вкуса методом двойной пробы?
5. Как проводят проверку порога разницы интенсивности вкуса методом тройной пробы?
6. Как проводят тестирование органов обоняния дегустаторов?
7. Как готовятся пробы для определения запаха?
8. Как проводят проверку порога разницы интенсивности обоняния методом парного сравнения (двойной пробы)?
9. Как проводят проверку порога разницы интенсивности обоняния триангулярным методом (тройной пробы)?

Тема 6. Методы дегустационного анализа. Систематизация методов 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. С какой целью их применяют?

Тема 7. Перспективы баллового и профильного методов в дегустационной экспертизе качества продуктов.

1. Основные этапы разработки научно обоснованных балловых шкал.
2. Какую градацию балловой шкалы наиболее удобно применять для работы дегустаторов?
3. С какой целью вводят коэффициенты весомости показателей в балловые шкалы?
4. Какие требования предъявляются к научно обоснованным балловым шкалам?
5. Каковы принципы построения унифицированной балловой системы?
6. Как проводят дифференцирование продуктов по качественным уровням в зависимости от результатов балловых оценок?
7. С какой целью применяют описательные методы сенсорного анализа?
8. Принципиальные основы и назначение профильного метода.
9. В каких случаях рекомендуется применять метод профильного анализа сенсорного качества продовольственных товаров?
10. Какие шкалы наиболее удобно применять для работы дегустаторов?

Тема 8. Система организации и проведения сенсорного анализа. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

1. Условия и техника проведения дегустации
2. Требования, предъявляемые к помещению и освещению для проведения органолептического анализа
3. Почему любая дегустация является субъективной?
4. Требования к опыту экспертов в дегустационном анализе.
5. Как влияют психологические факторы на дегустационную оценку?
6. Основные принципы научно обоснованного дегустационного анализа.
7. В какое время суток предпочтительно проводить дегустации? Назовите принципы подачи образцов на дегустации.
8. Требования к помещению и оснащению лабораторий дегустационного анализа

4.2 Формы отчетности, порядок их оформления и представления, критерии оценивания

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам 1-8 дисциплины «Основы дегустации продуктов питания». Вопросы для

собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала. Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4 компетенции.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами и справочными таблицами.

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 документами и справочными таблицами.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателями, ведущими лабораторные работы по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование, тестирование.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он свободно справляется с решением практических задач по разработке мероприятий по технологическому контролю соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (использует стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания). Демонстрирует уверенное, глубокое знание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, уверенное владение способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет применять базовые знания по фундаментальным разделам дисциплины, умеет подбирать типовые стандартные решения, иногда допускает незначительные ошибки в проведении исследований по заданной методике; На достаточно хорошем уровне владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но допускает неточности в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; Владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. Владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет понятие о методиках проведения экспериментов. Минимально владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. Знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

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.

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, выставаемый 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

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью лабораторных занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков сенсорного анализа продукции питания и проведение эксперимента.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом лабораторного занятия, данного в методических указаниях к лабораторным занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков сенсорного анализа.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он свободно справляется с решением практических задач по разработке мероприятий по технологическому контролю соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (использует стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания). Демонстрирует уверенное, глубокое знание технических

средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, уверенное владение способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он умеет применять базовые знания по фундаментальным разделам дисциплины, умеет подбирать типовые стандартные решения, иногда допускает незначительные ошибки в проведении исследований по заданной методике; На достаточно хорошем уровне владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает основной программный материал, но допускает неточности в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; Владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. Владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет понятие о методиках проведения экспериментов. Минимально владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. Знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

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.

6. Методические указания по подготовке к экзамену

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен экзамен.

Вопросы к экзамену (2 семестр)

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать:

1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа.
2. Сенсорные анализаторы и сенсорные реакции
3. Природу и факторы визуальных ощущений
4. Влияние факторов на вкусовые ощущения
5. Влияние факторов на обонятельные ощущения
6. Характеристику понятий «адаптация и сенсibilизация»
7. Индивидуальную восприимчивость запахов
8. Индивидуальную восприимчивость вкусов
9. Влияние возраста на сенсорную чувствительность
10. Научные основы сенсорного анализа.
11. Характеристику различных гипотез запаха
12. Характеристику гигиенических показателей качества продукции
13. Характеристику антропометрических показателей качества продукции
14. Характеристику физиологических показателей качества продукции

15. Характеристику психофизиологических показателей качества продукции
16. Характеристику эстетических показателей качества продукции
17. Механизм цветовосприятия
18. Механизм обонятельных ощущений
19. Механизм вкусовых ощущений
20. Характеристику понятий «компенсация запахов и вкусов»
21. Характеристику понятий «остаточный вкус; вкусовой контраст»
22. Характеристику вкусовой гармонии
23. Влияние цвета на вкус
24. Влияние внешних факторов на индивидуальную сенсорную чувствительность
25. Качественные органолептические характеристики
26. Органолептические свойства пищевых продуктов.
27. Пороги восприятия и пороги обнаружения
28. Индивидуальные особенности чувствительности.
29. Необходимость и правомерность экспертных методов при дегустационном анализе.
30. Основные разновидности экспертных методов.
31. Требования к помещению, оборудованию и инвентарю при проведении дегустационного анализа
32. Характеристику терминов «запах», «букет», «аромат» в сенсорном анализе
33. Характеристику термина «umami», флейвор в сенсорном анализе
34. Характеристику основных видов вкуса
35. Влияние внешних факторов на сенсорную чувствительность
36. Классификацию показателей качества продуктов
37. Показатели качества, определяемые с помощью зрения
38. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания
39. Показатели качества, определяемые обонянием
40. Показатели качества, определяемые в полости рта
41. Характеристику методов органолептического анализа.
42. Характеристику методов балльной оценки при дегустационном анализе
43. Потребительские и аналитические методы дегустационного анализа.

Уметь, Владеть:

1. Применять различительные методы в сенсорном анализе
2. Применять описательные методы в сенсорном анализе
3. Применять гедонические шкалы
4. Организовать и провести испытания при дегустационном анализе
5. Обработать результаты дегустационного анализа.
6. Методами потребительской оценки в сенсорном анализе
7. Методикой проверки на вкусовой дальтонизм
8. Методикой определения порога вкусовой чувствительности
9. Методикой проверки на определение дифференциальной вкусовой чувствительности.
10. Методикой проверки на цветовой дальтонизм
11. Методикой проверки обонятельной сенсорной чувствительности
12. Методикой проверки порогов разницы интенсивности обоняния
13. Методами ранжирования, парного сравнения и триангулярным методом.
14. Методами "дуо-трио", метод "два из пяти", метод «А»не«А».
15. Методами многочисленных стандартов, гедоническим методом.
16. Методами индекса разбавления, методом балльной оценки, описательным методом.
17. Профильным методом, методом шкалирования, методом пределов.
18. Основными видами дегустации пищевых продуктов.
19. Подготовкой экспертного опроса.
20. Методологией разработки балловых шкал
21. Профильным методом сенсорного анализа

22. Требованиями к дегустаторам.
23. Экспертными методами в разработке балловых шкал и профильном анализе.
24. Особенности дегустационного анализа молока и молочных товаров
25. Особенности дегустационного анализа алкогольных напитков
26. Балловым методом оценки качества продукции
27. Методикой подбора дегустаторов
28. Основами экспертного опроса
29. Источниками ошибок при дегустационном анализе

6.1 Критерии оценивания компетенций

Промежуточная аттестация

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.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу обучающемуся предоставляется право пользования справочными таблицами, нормативными документами.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; Глубокие знания мероприятий по технологическому контролю соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания). Полное умение организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Уверенное владение способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. Уверенное, глубокое знание методики проведения экспериментов и способов анализа результатов эксперимента; Полное владение умением измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он демонстрирует достаточные знания в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по осуществлению технологического процесса производства продукции питания; Владеет навыками применения базовых знаний для самостоятельного решения типовых задач. Допускает незначительные ошибки в выборе способа достижения образовательной цели. Умеет применять базовые знания по фундаментальным разделам дисциплины. Умеет подбирать типовые стандартные решения. Иногда допускает незначительные ошибки в проведении исследований по заданной методике; Допускает незначительные ошибки в измерении и составлении описания проводимых экспериментов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; Справляется с решением практических задач по осуществлению технологического процесса производства продукции питания. В основном умеет применять базовые знания в области обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания; В основном умеет применять базовые знания в области проведения исследований по заданной методике; Владеет

навыками для решения задач по заданному алгоритму, способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (знать отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания). Минимально справляется с решением практических задач по осуществлению технологического процесса производства продукции питания. Имеет понятие о способах рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; Умения по основным разделам дисциплины отсутствуют; умения, проведения исследований по заданной методике минимальны. Имеет понятие о статистических методах и средствах обработки экспериментальных данных проведенных исследований

7 Список рекомендуемой литературы

7.1. 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>

7.2. 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

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

1. Беляева И.А. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Основы дегустации продуктов питания» для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; направленность (профиль) Ресторанный менеджмент – Пятигорск, 2021.

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

1. www.rea.ru/sens. Сенсорный анализ продовольственных товаров: электронная версия учебника для студентов вузов.- на сайте Рос. экон. акад.
2. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2002. – 41 с. – ISBN 5-8265-0181