

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Минервовна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:01:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c0e9961

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

**Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

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

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 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.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

4. Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для Научно-исследовательской работы.

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

Наименование компетенций

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

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы

формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК-18
Уметь: пользоваться фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК-18
Владеть: фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК-18

6. Объем учебной дисциплины/модуля

стр.	А часов
Объем занятий: Итого	135 ч. 5 з.е.
В том числе аудиторных	36 ч.
Из них:	
Лекций	12 ч.
Лабораторных работ	24 ч.
Самостоятельной работы	65,25 ч.
Экзамен 2 семестр	33,75

Перечень компонентов	Технологии формирования компетенции	Средства и технологии оценки
ПК-4 знает: классификацию алкогольных и безалкогольных напитков; виды и задачи дегустаций; общие правила проведения дегустации напитков; этапы подготовки дегустаторов; классификацию, характеристики и особенности дегустации алкогольных и безалкогольных напитков, правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков; умеет: осуществлять дегустацию различных видов напитков; пользоваться специальными терминами для описания органолептических характеристик напитки владеет: методами органолептического анализа применительно к отдельным видам алкогольных и безалкогольных напитков; методами подачи напитков; правилами сочетания алкогольных напитков и еды	Лекция Самостоятельное изучение литературы Лабораторная работа Эксперимент Самостоятельное изучение литературы Выполнение контрольной работы Лабораторная работа Эксперимент Самостоятельное изучение литературы Выполнение контрольной работы	Собеседование Отчет (письменный) Собеседование Контрольная работа Отчет (письменный) Собеседование Контрольная работа

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества астрономических часов и видов занятий

Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
2 семестр							
1	Тема 1.Общие сведения о науке органолептике	ПК-4	1,5		-		
2	Тема 2. Методы дегустационного анализа	ПК-4	4,5		9,0		
3	Подготовка экспертов	ПК-4	1,5				
4	Организация современного дегустационного анализа	ПК-4	1,5				
5	Дегустация пищевых продуктов	ПК-4	3,0		15,0		
	Итого за 2 семестр		12		24		65,25
	Итого		12		24		65,25

Наименование и содержание лекций

№ тем	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 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	Лекция-беседа
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.	4,5	
3	Тема 3 Подготовка экспертов Формирование экспертной группы. Подготовка специалистов для сенсорного анализа. Применение экспертных методов в профильном анализе. Разработка балловой шкалы экспертами.	1,5	
4	Тема 4. Организация современного дегустационного анализа. Требования к лаборатории органолептического анализа. Отбор Проб.	1,5	
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.	3,0	

	Итого за 2 семестр	12	1,5
	Итого	12	1,5

7.3 Наименование лабораторных работ

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
2 семестр			
2	Лабораторная работа № 1. Проведение и подготовка испытаний на «Вкусовой дальтонизм»	3,0	
2	Лабораторная работа № 2 Определение индивидуального порога вкусовой чувствительности	3,0	
2	Лабораторная работа № 3 Проверка на «цветовой дальтонизм»	3,0	
5	Лабораторная работа № 4 Применение балльных шкал при дегустационной оценке масла коровьего. Применение профильного метода при дегустационной оценке масла коровьего	3,0	
5	Лабораторная работа № 5 Дегустация продукции общественного питания	3,0	
5	Лабораторная работа № 6 Дегустация плодоовощных консервов	3,0	
5	Лабораторная работа № 7 «Дегустационная оценка пищевой продукции. Применение балльных шкал при дегустационном анализе вкусовых товаров»	3,0	
5	Лабораторная работа № 8 Дегустация хлеба и хлебобулочных изделий	3,0	
	Итого за 2 семестр	24	3,0
	Итого	24	3,0

7.4.Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

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 1-5	Конспект	Собеседование	52,245	5,805	58,05
Итого:				58,725	6,525	65,25

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий /промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ПК-4	1-5	собеседование	текущий	устный	Вопросы к собеседованию
ПК-4	№ 1-5	Собеседование	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену: - вопросы для проверки уровня знаний - вопросы (задания) для проверки умений и навыков

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

Уровни сформированности компетенции	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
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					
Базовый	Знать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, но допускает ошибки	Знает различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	

	Уметь работать с различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания	Не умеет работать с различными видами технологическог о оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания	Умеет работать с различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания, но допускает ошибки	Умеет работать с различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания	
	Владеть методами обслуживания различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Не владеет методами обслуживания различных видов технологическог о оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Владеет методами обслуживания различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, но допускает неточности	Владеет методами обслуживания различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
Повышенн ый	Знать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания				Знает на высоком уровне Знать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Уметь работать с различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания				Свободно умеет работать с различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
	Владеть методами обслуживания различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания				На высоком уровне владеет методами обслуживания различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

Описание шкалы оценивания

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

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа № 1-4	2 неделя	20
2.	Лабораторная работа № 5-8	5 неделя	35
Итого за 8семестр			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, 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

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена¹ предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». 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.

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

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

Вопросы в экзамену (2 семестр)

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 вкусовой 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

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

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 теоретических вопроса.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в форме собеседования.

Допуск к практическим занятиям происходит при наличии выполненного конспекта по теме практического занятия, самостоятельно изученной литературы.

Максимальное количество баллов студент получает, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, показывает самостоятельность мышления.

Основанием для снижения оценки являются:

- слабое знание темы и основной терминологии;
- пассивность участия в групповой работе;
- отсутствие умения применять теоретические знания для решения практических задач.

Собеседование проводится по результатам самостоятельного изучения тем дисциплины студентами по рекомендуемым источникам информации в форме ответов на вопросы преподавателя.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы: конспекта приведенных в Фонде оценочных средств по дисциплине «Кондитерское производство в ресторане».

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определенные формы отчетности.

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

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-5	1	1-3	1-3	1-3
2	Подготовка к лабораторным занятиям №1-8	1	1-3	1-3	1-3

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

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>

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

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

1. Беляева И.А., 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; направленность (профиль) Ресторанный менеджмент– Пятигорск, 2021.

4. 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

