

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультетов ветеринарной
медицины и биотехнологического,
профессор **Скридкин В.С.**

« 20 » мая 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

Б1.О.14.06 Сенсорный анализ

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Форма обучения

Заочная

2022

год набора

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Сенсорный анализ» является приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области определения качества сырья и готовой продукции с помощью органов чувств.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения: Проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Навыки и/или трудовые действия: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.14.06 «Сенсорный анализ» является дисциплиной по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 3 курсе.

Для освоения дисциплины «Сенсорный анализ» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

Безопасность пищевой продукции

- Химия пищевых добавок
- Биологическая безопасность товаров
- Эстетика общественного питания

Освоение дисциплины «Сенсорный анализ» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
- Современные методы исследования качества
- НАССР в системе общественного питания (специализация)
- Экологическая экспертиза товаров
- Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
- Санитария и гигиена питания
- Проектно-технологическая практика
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Сенсорный анализ» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 144 час. (4 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблице.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	144/4	4	10		126	4	Контр. работа, зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>			4				
<i>практической подготовки (при наличии)</i>							

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
1	Сенсорная характеристика продовольственных товаров	25	1	2		22	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ПК-1.2
2	Психофизиологические основы органолептики	25	1	2		22	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ПК-1.2
3	Методы сенсорного анализа	25	-	4		21	Тестирование, практико-ориентированное задание	ПК-1.2
4	Система организации и проведения дегустаций	25	1	2		22	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ПК-1.2
5	Экспертная методология в дегустационном анализе	24	1			23	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ПК-1.2
	Промежуточная аттестация	16				16	Контрольная работа	ПК-1.2
		4				4	Зачет	
	Итого	144	4	10		130		

5.1. Лекционный курс указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер.з занятий
		Заочная форма обучения
Сенсорная характеристика продовольственных товаров	Сущность и значение сенсорного анализа. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов. Показатели качества продовольственных товаров	1
Психофизиологические основы органолептики	Природа и виды сенсорных ощущений. Ощущения и их свойства. Индивидуальная чувствительность и тренинг ощущений	1
Система организации и проведения дегустаций	Виды дегустаций. Система организации и проведения дегустаций	1

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер.з занятий
		Заочная форма обучения
Экспертная методология в дегустационном анализе	Оценка сенсорных способностей человека. Требования к экспертам-дегустаторам	1
Итого		4/-

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях
		Заочная форма
Сенсорная характеристика продовольственных товаров	Глоссарий сенсорного анализа по ГОСТ Р ИСО 5492-2005 Органолептический анализ. Словарь.	2
Психофизиологические основы органолептики	Определение вкусовой и обонятельной чувствительности (<i>экспертное исследование</i>)	4/4
Методы сенсорного анализа	Разработка профильного метода оценки качества продуктов	2
Система организации и проведения дегустаций	Организация проведения дегустационного анализа (на примере дегустации вин)	2
Итого		10/4

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Лабораторные занятия –не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к зачету
Самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины	106	
Подготовка контрольной работы	16	
Подготовка к зачету		4
ИТОГО	122	4

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Сенсорный анализ» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Сенсорный анализ».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Сенсорный анализ».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Сенсорный анализ».

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Требования и методика органолептической оценки воды и пищевых продуктов (по группам товаров)	1,2	1,2,3	1, 2
2	Методика проведения органолептической оценки: молочных, мясных, рыбных, пищевкусовых продуктов, хлеба и хлебобулочных, макаронных изделий, круп, овощей, фруктов, пищевых жиров и пр. видов пищевых продуктов	2, 3, 5,6,7,8	1, 2, 3	2, 3, 4

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Сенсорный анализ»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления	Химия пищевых добавок		+			
	Биологическая безопасность товаров		+			
	Эстетика общественного питания		+			
	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов		+			
	Сенсорный анализ					
	Современные методы исследования качества			+		

и специализированных пищевых продуктов	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов			+		
	Экологическая экспертиза товаров			+		
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли			+		
	Санитария и гигиена питания			+		
	Проектно-технологическая практика				+	
	НАССР в системе общественного питания (специализация)					
	Современные методы исследования качества				+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+	
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Современные методы исследования качества» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Современные методы исследования качества» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО» (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную точку в виде контрольной работы по всем разделам дисциплины (**маx 60 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
	Контрольная работа по всем темам дисциплины	60
<i>Сумма баллов по итогам текущего контроля</i>		60
	Активность на лекционных занятиях	10
	Результативность работы на практических занятиях	15
	Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)	15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

7.3. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Сенсорный анализ»

Для студентов **заочной формы обучения** уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

Теоретические вопросы

Критерии оценки ответа

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены некоторые недочеты.

2-1 балл - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется профессиональная терминология, но допущены существенные недочеты и искажения.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Тестовые задания –это набор стандартизованных заданий по определенным разделам и темам изучаемой дисциплины, устанавливающий степень усвоения его обучающимися.

Критерии оценки

1 балл– за правильный ответ

0,5 балла –выбран только один из правильных ответов (при наличии двух правильных)

0 баллов– тест решен неверно.

Дополнительные баллы могут получены студентом за написание реферата (выполнение творческого задания).

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки реферата

5 баллов – если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

2 балла – тема реферата (доклада) не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат (доклад) студентом не представлен.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы(оценка знаний):

1. Понятие о сенсорике
2. Цели и задачи сенсорного анализа.
3. Научные основы сенсорного анализа.
4. Понятия «сенсорный» и «органолептический» – сходство и различие
5. Роль сенсорного анализа в товароведной практике
6. Показатели качества продовольственных товаров
7. Классификация органолептических показателей
8. Типы вкусов и их характеристика
9. Виды и классификация пищевых красителей
10. Виды и характеристика вкусовых и ароматических веществ
11. Подсластители и заменители свекловичного сахара
12. Сенсорный анализатор и его строение
13. Природа и факторы зрительных ощущений
14. Условия проведения визуальной оценки
15. Природа и факторы вкусовых ощущений
16. Природа и факторы обонятельных ощущений
17. Какие физические свойства характерны для «пахучих» веществ?
18. Природа и факторы осязательных ощущений
19. Терминология, применяемая для оценки текстуры пищевых продуктов
20. Природа и факторы слуховых ощущений
21. Теории восприятия запахов

22. Ощущения и их свойства
23. Качество, интенсивность и длительность ощущений.
24. Пороги чувствительности: распознавания и определения
25. Адаптация и усталость рецепторов.
26. Систематика сенсорных методов.
27. Методы приемлемости и предпочтения. Виды гедонических шкал
28. Различительные методы: дуо-трио, два из пяти, метод парных сравнений и др.
29. Описательные методы. Балловые шкалы
30. Количественные методы сенсорного анализа.
31. Как рассчитывается индекс разбавления? В каком случае применяется метод разбавления, а в каком скоринг?
32. Статистическая обработка результатов.
33. Типы и виды дегустаций.
34. Профессиональная терминология
35. Понятия первичный, вторичный вкус, аромат, букет, вкусовой контраст, маскировка вкуса.
36. Порядок проведения аттестации дегустаторов и критерии оценки.
37. Факторы, влияющие на результат дегустационного анализа. Требования к помещению, посуде, месту и времени проведения дегустаций.
38. Оценка сенсорных способностей человека. Подготовка экспертов.
39. Охарактеризуйте факторы, влияющие на профессионализм дегустаторов

Тестовые задания(оценка знаний):

1. Какой из показателей не относится к органолептическим
 - А. Температура
 - Б. Консистенция
 - В. Запах
2. Флейвор определяет в продукте
 - А. Вкусность
 - Б. Консистенцию
 - В. Температуру
3. Какая шкала используется для оценки качества вин:
 - А. 10-и балльная
 - Б. 20-и балльная
 - В. 5-и балльная
4. Цветовое зрение бывает:
 - А. Хроматическое
 - Б. Термическое
 - В. Герметическое
5. Понятие «порог идентификации» означает
 - А. Минимальную величину стимула, вызывающую ощущение
 - Б. Минимальную величину стимула, позволяющую определить характер ощущения
 - В. Минимальная величина стимула, выше которой нет разницы в интенсивности вызываемого им ощущения
6. Какой из признаков не характеризует консистенцию продукта
 - А. Эластичность
 - Б. Наличие послевкусия
 - В. Твердость
7. Интенсивность запаха зависит от:
 - А. Наличия в продукте летучих веществ

- Б. Концентрации вещества
- В. Мелкой или крупной расфасовки продукта
- 8. Лучшее восприятие запаха продукта происходит при температуре:
 - А. Ниже 0 °С
 - Б. При комнатной температуре
 - В. При температуре около 35°С
- 9. Какая шкала используется для оценки качества масла коровьего:
 - А. 20-и балльная
 - Б. 100- балльная
 - В. 5-и балльная
- 10. Какой из стимулов не вызывает ощущения горького вкуса:
 - А. Лактулоза
 - Б. Хинин
 - В. Кофеин

Типовые практико-ориентированные задания(оценка умений и навыков):

1. Подберите дескрипторы для оценки органолептических показателей кофе.
2. Подберите дескрипторы для оценки органолептических показателей майонеза.
3. Подберите дескрипторы для оценки органолептических показателей яблочного сока с мякотью.
4. Постройте профиль вкуса томатного кетчупа, если оцененные характеристики вкуса соответствуют следующим уровням по пятибалльной шкале: сладкий – 4; кислый – 3; томатный – 5; горький – 0; чесночный – 1; фруктовый – 1.
5. Постройте профиль аромата белого виноградного вина, если оцененные характеристики (дескрипторы) соответствуют следующим уровням по пятибалльной шкале: дыня – 4; апельсин – 2; абрикос – 2; виноград – 0; ананас – 1; яблоко – 1.

Вопросы и задания к зачету

1. Понятие о сенсорике. Цели и задачи сенсорного анализа.
2. Сенсорная характеристика продовольственных товаров.
3. Классификация органолептических показателей качества продуктов.
4. Роль товароведа как эксперта продовольственных товаров.
5. Ощущения и их виды.
6. Качественные органолептические характеристики.
7. Индивидуальные особенности чувствительности.
8. Механизм восприятия зрительных ощущений.
9. Виды цветов, их классификация.
10. Факторы, влияющие на восприятие цвета.
11. Обонятельная сенсорная система.
12. Виды и интенсивность запахов.
13. Механизм восприятия вкусовых ощущений.
14. Виды вкусов и соответствующих вкусовых стимулов.
15. Осязательные ощущения, их роль в сенсорном анализе продовольственных товаров.
16. Качество, интенсивность и длительность ощущений.
17. Понятие порога чувствительности.
18. Индивидуальная чувствительность и тренинг ощущений.
19. Классификация методов сенсорного анализа.
20. Качественные методы сенсорного анализа.

21. Методы потребительской оценки.
22. Количественные методы.
23. Описательные методы.
24. Виды балловых шкал. Статистическая обработка результатов.
25. Типы и виды дегустаций.
26. Профессиональная терминология дегустаторов.
27. Факторы, влияющие на результат дегустационного анализа.
28. Требования к помещению, посуде, месту и времени проведения дегустаций.
29. Порядок разработки балловых шкал.
30. Характеристика профильного метода сенсорного анализа.
31. Номенклатура сенсорных характеристик консистенции.
32. Номенклатура сенсорных характеристик вкуса.
33. Номенклатура сенсорных характеристик запаха.
34. Оценка сенсорных способностей человека.
35. Оценка чувствительности вкуса.
36. Оценка обонятельной чувствительности.
37. Оценка зрительной чувствительности.
38. Пигменты и пищевые красители.
39. Ароматобразующие и вкусовые вещества.
40. Структурно-механические свойства продуктов.
41. Методика определения цветоразличительной чувствительности.
42. Методика определения обонятельной чувствительности.
43. Методика определения вкусовой чувствительности.
44. Органолептическая характеристика чая.
45. Общие правила и условия дегустации вин.
46. Характеристика прозрачности вина.
47. Характеристика цвета и консистенции вина.
48. Основные типы аромата вин.
49. Правила оценки аромата вина.
50. Правила оценки вкуса вина.
51. Виды вкусов вин.
52. Характеристика сложения вкуса вина.
53. Общее сложение (гармония) вина, послевкусие.
54. Оценка достоверности дегустационного анализа.
55. Определение медианной оценки.
56. Определение среднего места по результатам дегустации.
57. Органолептическая характеристика кисломолочных напитков и продуктов.
58. Характеристика балловой шкалы оценки сливочного масла.
59. Характеристика балловой шкалы оценки твердых сыров.
60. Характеристика балловой шкалы оценки виноградных вин.

Формы интерактивных занятий

По дисциплине «Сенсорный анализ» для проведения практических занятий используются интерактивная форма «Экспертное исследование», которая применяется для тестирования сенсорных способностей обучающихся.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Молоко и молочные продукты. Идентификационные признаки. Методы органолептического анализа.
2. Рыба охлажденная, мороженая, сырая, соленая, сушеная, вяленая, маринованная, пресервы. Требования к органолептическим показателям, методика их определения.
3. Масложировая продукция. Методы органолептической оценки масложировой продукции.

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

1. Постройте профиль аромата белого виноградного вина, если оцененные характеристики (дескрипторы) соответствуют следующим уровням по пятибалльной шкале: дыня – 4; апельсин – 2; абрикос – 2; виноград – 0; ананас – 1; яблоко – 1.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Сенсорный анализ», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

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

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Сенсорный анализ» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Сенсорный анализ» проводится в виде зачета (Зкурс).

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки: «ЗАЧТЕНО» и «НЕ ЗАЧТЕНО».

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Сенсорный анализ»

а) основная литература:

1. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Трубина, И. А. Органолептические методы исследования качества мяса и мясных продуктов [электронный полный текст] : учеб.пособие / И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь, 2016. - 501 КБ.
2. ЭБС «Znanium» Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/19429. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891059>
3. ЭБС «Znanium» Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ– "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975904>

б) дополнительная литература:

1. ЭБС «Znanium» Органолептическая оценка зернопродуктов: Учебное пособие / Скорбина Е.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 40 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/976579>
2. ЭБС «Лань».Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>. — Загл. с экрана.
3. Пищевая промышленность (периодическое издание).
4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
5. Молочная промышленность (периодическое издание).
6. Переработка молока (периодическое издание).

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <https://www.doehler.com/ru/our-portfolio/integrated-solutions/service-solutions/sensory-consumer-science-solutions/> Сенсорный анализ и изучение потребительского спроса [Электронный ресурс].
2. www.stg.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
3. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
4. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Специфика изучения дисциплины «Сенсорный анализ» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

На лекциях рассматриваются основные подходы к организации и проведению исследования продуктов питания. Лекции носят информационный и обобщающий характер. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

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

MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), KasperskyTotalSecurity (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), PhotoshopExtendedCS3 (CertificateID: CE0712390 от 7.12.2007).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Сенсорный анализ»

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -

	занятий (ауд. № 402 площадь - 96,7м ²)	1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	Учебная аудитория для проведения практических занятий № 106 (площадь 50,3 м ²).	Оснащение: парты, стулья, 26 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы	
	1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для

	(ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
--	--	--

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (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 зачет/экзамен может проводиться в устной форме.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

доктор с.-х. наук, профессор



Сычева О.В.

Рецензенты:

канд. вет. наук, доцент



Пономарева М.Е.

канд. вет. наук, доцент



Ходусов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции (протокол № 15 от «16» мая 2022 г.) и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Заведующий кафедрой, д.с.-х.н., профессор



Сычева О. В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП к.т.н., доцент



Трубина И.А.