

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.В.02.04 Дегустационная оценка и принципы организации
дегустаций**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

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

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с	знает - Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья - Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья - Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья - Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

	технологическими инструкциями	<p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none">- Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях- Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях- Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья- Производить анализ качества и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из растительного сырья- Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья- Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
--	-------------------------------	--

		<p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства - Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями - Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции - Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья
<p>ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья - Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями - Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями <p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях <p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использование методов контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Раздел 1 - Подготовка к дегустации			
1.1.		6		
1.2.		6		
1.3.		6		
1.4.		6		
1.5.		6		
1.6.		6		
1.7.		6		
2.	2 раздел. Раздел 2 - Проведение дегустаций			
2.1.		6		
2.2.		6		
2.3.		6		
2.4.		6		
2.5.		6		
2.6.		6		
2.7.		6		
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
	Текущий контроль		
	Для оценки знаний		
	Для оценки умений		
	Для оценки навыков		
	Промежуточная аттестация		

1	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету
---	-------	---	----------------------------

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Вопросы для собеседования

1. Что означают понятия «органолептика» и «органолептический анализ»?
2. В чем заключается сенсорная способность человека?
3. Какие правила необходимо соблюдать при проведении органолептических испытаниях?
4. Что необходимо делать дегустатору при проведении дегустации?
5. Что собой представляет биологически чистая вода в вине?
6. На какие группы делятся вещества аромата?
7. Что собой представляют вещества, возникающие в процессе созревания, обработки и хранения вина?
8. Какие вещества относятся к группе экстрактивных вещества вина?
9. Какие вещества оказывают отрицательное значение на вино?
10. Перечислить лечебные свойства натурального виноградного вина.
11. Выделить расположения главных сфер в головном мозге человека.
12. Что собой представляет орган обоняния человека?
13. Указать расположение вкусовых сосочков на языке человека.
14. Из каких ощущений состоит вкусовое воздействие вина?
15. Как осуществляется отбор проб для дегустации?
16. Какие помещения выбирают для дегустации?
17. Как выбирают помещение для дегустации по европейскому стандарту?
18. Какие бокалы необходимо применять для дегустации алкогольных напитков?
19. В какое время проводят дегустацию алкогольных напитков?
20. Какое количество образцов подают на дегустации?
21. Указать последовательность подачи проб вина на дегустацию.
22. Как должен выглядеть дегустатор при проведении дегустации?
23. В чем заключается работа обслуживающего персонала при дегустации алкогольных напитков?
24. Какие сопровождающие документы необходимы для проведения дегустации?
25. Как проводят тестовые задания для распознавания запаха?
26. Чем характеризуется пороговый градиент запаха?
27. Как оценивают обонятельную память?
28. Как проводят проверку сенсорной чувствительности?
29. Что является целью определения пороговой чувствительности к основным вкусовым ощущением эксперту?
30. Как проводят оценку вкусовой памяти?
31. Какие тестовые задачи применяют для оценки дегустационных способностей дегустатора?
32. По каким показателям определяют изменения во вкусе вина?
33. В чем заключается определение квалификации дегустаторов?
34. Общие термины, характеризующие вино.

35. Специальные термины, характеризующие вино.
36. Термины и определения вина.
37. Как образуется и какова роль в вине растворенного углекислого газа?
38. Указать основные специфические признаки подачи на дегустации игристых вин?
39. Как проводят дегустационную оценку игристых и газированных вин?
40. Что такое МУСС вина?
41. Из чего состоит игра вина?
42. Как оценивают характер пены вина?
43. Какие оттенки присутствуют во вкусе и букете игристых вин?
43. В чем особенности 10- балльной системы оценки качества вина?
44. Перечислить и дать характеристику условным категориям качества вина.
45. Охарактеризовать ранговую шкалу оценки вина.
46. Охарактеризовать метрическую шкалу оценки вин.
47. В чем заключается интерес коэффициента значимости,
48. Дать характеристику немецкой 20- балльной системе оценки вина.
49. В чем особенности Итальянской 30- балльной системе оценки качества вина?
50. В чем особенности Французской 35- балльной системе оценки качества вина?
51. Охарактеризовать метод разбавления.
52. Что собой представляет метод парного сравнения?
53. Какие разновидности метода парного сравнения существуют? (двупарный метод – дуо-трио).
54. Дать характеристику методу двух эталонов.
55. В чем особенности метода треугольных сравнений?
56. Как определяют средний балл при обработке результатов дегустации?
57. Что собой представляет медианная оценка обработки результатов дегустации?
58. Как определяют необходимое количество дегустаторов – экспертов?
59. Какие болезни возникают под воздействием аэробными микроорганизмами?
60. Какие болезни возникают при действии анаэробными микроорганизмами?
61. Что собой представляют пороки вин и как они проявляются?
62. Для чего необходимы эталоны качества вина?
63. В чем заключается творческая роль винодела?
64. Какие портреты эталонов вина существуют, основываясь на дегустационной оценке вина?
65. Дать органолептическую характеристику сорта винограда Мускат и вина из этого сорта.
66. Дать органолептическую характеристику сорта винограда Ркацители и Траминер розовый и вина из этого сорта.
67. Дать органолептическую характеристику сорта винограда Алиготе, Совиньон, Мерло и вина из этого сорта.
68. Дать органолептическую характеристику сорта винограда Токайские, Рислинг и вина из этого сорта.
69. Какая цель стоит перед дегустаторами при проведении конкурсов вин?
70. Какие вина разрешается представлять на конкурс?
71. Как проходит подготовка образцов вина на конкурс?
72. В чем заключается работа жюри конкурса вин?
73. Какая шкала оценок существует при проведении конкурсов вин и коньяка?
74. Что собой представляет система штрафных очков вина?
75. Каковы критерии награждения вин и коньяков по 100- балльной системе?
76. Как осуществляется математическая обработка результатов дегустационной оценки вин?

Контрольная точка № 1

Типовой вопрос (оценка знаний):

Разновидности терпкого вкуса (6 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Вкус вина при разной кислотности (4 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Вкусовые ощущения на фоне спиртуозности вина (10 баллов).

Контрольная точка № 2

Типовой вопрос (оценка знаний):

Вещества, запрещенные для применения в виноделии (6 баллов).

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание реконструктивного уровня (умения, навыки):

Культура потребления вина (4 балла).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Лечебные свойства виноградных вин (10 баллов).

Примерные оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен) по итогам освоения дисциплины (модуля)

1. Идентификация, оценка соответствия органолептических показателей требованиям ГОСТ Р и технологической инструкции.
2. Диагностика болезней, пороков и недостатков, определение сочетаемости алкогольной продукции и блюд. Субъекты органолептической экспертизы.
3. Системный подход к дегустации вина. Органы чувств человека как основные инструменты органолептического анализа.
4. Области и зоны органов чувств и восприятие ими оттенков вкуса и аромата. Порядок определения аромата и вкуса напитков.
5. Специализированные бокалы и их влияние на определение органолептических нюансов. Терминология органолептического анализа.
6. Национальные стандарты в органолептическом анализе.
7. Соответствие органолептических параметров виноматериалов и вин (столовых, специальных, плодовых, игристых) параметрам, определенным государственными стандартами.
8. Цветовые параметры и параметры прозрачности в органолептическом анализе.
9. Оттенки цвета как фактор типа вина, сортности, продолжительности выдержки, особенностей производства.
10. Аромат и букет в органолептическом анализе.
11. Нюансы аромата и букета как фактор типа вина, сортности, продолжительности выдержки, особенностей производства.
12. Терминология основных ароматов.
13. Вкус как основной органолептический параметр, терминология вкусов и вкусовых ощущений при описании различных типов вин и алкогольной продукции.
14. Описательная характеристика вкуса, аромата или букета, цвета и типа столовых вин.
15. Описательная характеристика вкуса, аромата или букета, цвета и типа специальных вин.
16. Описательная характеристика вкуса, аромата или букета, цвета и мусса игристых вин.
17. Описательная характеристика вкуса, аромата или букета, цвета коньяка.
18. 10-балльная и 100-балльная шкала дегустационной оценки органолептических показателей вин, коньяков и ликероводочной продукции.
19. Конкурсная шкала оценок, общая дегустационная оценка виноградных вин для допуска к выпуску и реализации.
20. Болезни вина, пороки и недостатки, которые могут быть обнаружены методом дегустационной оценки.
21. Диагностика болезней, пороков и недостатков вин и алкогольной продукции на основе их органолептической оценки.
22. Учебные и производственные дегустации, открытые и закрытые дегустации; порядок их организации и проведения.
23. Требования к персоналу лабораторий органолептического анализа, этапы формирования персонала, конкурсных отбор и подготовка профессиональных дегустаторов.
24. Основные требования к помещениям для проведения органолептического анализа.
25. Примеры планов помещений для органолептических исследований.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тематика рефератов

1. Дегустационные туры по Грузии и Армении.
2. Дегустационные туры по Ставропольскому и Краснодарскому краю.
3. Сомелье в ресторане.
4. Мини – бары в номерах гостиниц.
5. История бокалов.
6. Мировые кухни для различных спиртных напитков.
7. Как пить не пьянея.
8. Проведение рабочей дегустации.
9. Проведение производственной дегустации.
10. Экспертная или арбитражная дегустация.
11. Проведение конкурсной дегустации.
12. Проведение коммерческой дегустации.
13. Проведение потребительской дегустации.
14. Проведение научной дегустации.
15. Проведение учебной дегустации.
16. Проведение медицинской дегустации.
17. Особенности «открытых» дегустаций.
18. Особенности «закрытых» дегустаций.
19. Роботы – дегустаторы.
20. Проведение Международных дегустаций и конкурсов.