

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института агробиологии и  
природных ресурсов  
Есаулко Александр Николаевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**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. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» является изучение целей, задач и методик органолептического анализа винодельческой продукции и ликероводочных изделий, принципов организации дегустаций различного уровня, принципов формирования профессиональных навыков в области дегустационной оценки, а также изучение требований и основных планов дегустационных помещений.

## 2. 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 компетенции  | 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 технологическими инструкциями | <b>знает</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья</li><li>- Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</li><li>- Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li><li>- 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</li><li>- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</li></ul> <b>умеет</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- 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</li></ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>соответствии с технологическими инструкциями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- 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</li> <li>- Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul> |
|--|--|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | инструкциями<br>- 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<br>- 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<br>- Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья  |
| ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья | ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | <b>знает</b><br>- Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья<br>- Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями<br>- Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями<br><br><b>умеет</b><br>- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях<br><b>владеет навыками</b><br>- Использование методов контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в бсеместре(-ах).

Для освоения дисциплины «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Инженерная подготовка  
Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Естественнонаучная подготовка

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Пищевая химия  
Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Грибоводство

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Введение в технологию продуктов питания

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химииХимия отрасли  
Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химииОбщая технология отрасли

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Основы виноградарства  
Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Основы садоводства

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Основы овощеводства  
Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Процессы и аппараты пищевых производств

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Ознакомительная практика  
Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Технологическая практика

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Технология пива и пивных напитков  
Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Электротехника и электроника

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Тепло- и хладотехника

Пищевая микробиология  
Пищевая химия  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Технология пива и пивных напитков  
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья  
Экологическая и продовольственная безопасность  
Аналитическая химия и физико-химические методы исследования  
Биохимия  
Инженерная подготовка  
Общая технология отрасли  
Основы овощеводства  
Тепло- и хладотехника  
Технологическая практика  
Физическая и коллоидная химия  
Электротехника и электроника  
Введение в технологию продуктов питания  
Грибоводство  
Основы виноградарства  
Основы садоводства  
Ознакомительная практика  
Органическая химия  
Введение в профессиональную деятельность  
Основы общей и неорганической химии  
Введение в профессиональную деятельность

Освоение дисциплины «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы  
Научно-исследовательская работа  
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа  
Производственный контроль на предприятиях отрасли  
Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности  
Биотехнологические основы технологии бродильных производств и виноделие  
Технология безалкогольных и лечебных напитков



|      |                          |    |     |    |    |  |    |  |  |
|------|--------------------------|----|-----|----|----|--|----|--|--|
| 2.1. |                          | 6  | 6   | 2  | 4  |  |    |  |  |
| 2.2. |                          | 6  | 4   | 2  | 2  |  |    |  |  |
| 2.3. |                          | 6  | 6   | 4  | 2  |  |    |  |  |
| 2.4. |                          | 6  | 4   | 2  | 2  |  |    |  |  |
| 2.5. |                          | 6  | 8   | 6  | 2  |  |    |  |  |
| 2.6. |                          | 6  | 2   |    | 2  |  |    |  |  |
| 2.7. |                          | 6  | 2   |    | 2  |  | 36 |  |  |
|      | Промежуточная аттестация | За |     |    |    |  |    |  |  |
|      | Итого                    |    | 108 | 36 | 36 |  | 36 |  |  |
|      | Итого                    |    | 108 | 36 | 36 |  | 36 |  |  |

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

| Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка) | Содержание темы (и/или раздела)  | Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка |
|---|--|---|
|   | Введение. Общие понятия. Особенности состава виноградного сула и вина. Органы чувств человека, принимающие | 2/-   |
|   | Пороги органолептических ощущений. Виды дегустаций   | 4/-   |
|   | Подготовка к дегустации  | 4/-   |
|   | Подготовка дегустаторов  | 2/-   |
|   | Терминология дегустации  | 4/-   |
|   | Техника дегустации   | 2/-   |
|   | Характеристика вкуса и, типичности и гармонии вина   | 2/-   |
|   | Особенности дегустации коньяков и игристых вин   | 2/-   |
|   | Системы балльной оценки винопродукции  | 2/-   |
|   | Болезни, пороки и недостатки вин, влияющие на их органолептические свойства                                | 4/-   |
|   | Эталонные вина, как основа сравнительной дегустации  | 2/-   |
|   | Проведение международных конкурсов вин, коньяков и другой алкогольной продукции                            | 6/-   |
| Итого   |  | 36  |

### 5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

| Наименование раздела дисциплины | Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)   | Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка |       |
|---------------------------------|--|---|-------|
|                                 |  | вид   | часы  |
|                                 | Анализ областей и зон органов чувств и восприятия ими оттенков вкуса и аромата. Изучение системного подхода к дегустации, порядка взятия пробы и специализированной посуды   | Пр  | 4/-/4 |
|                                 | Изучение основных этапов формирования персонала лабораторий органолептического анализа, выявление индивидуальных порогов чувствительности студентов  | Пр  | 4/-/4 |
|                                 | Изучение отбора проб для дегустации. организация рабочего места аналитика. Освоение оформления документов дегустации   | Пр  | 2/2/2 |
|                                 | Определение оценки чувствительности обоняния и чувствительности вкуса  | Пр  | 4/-/4 |
|                                 | Освоение терминологии вкусов и вкусовых ощущений при описании различных типов вин и алкогольной продукции. Описание ароматических характеристик вин различных типов. Определение сортности, продолжительности выдержки, особенностей производства по ароматическим показателям | Пр  | 2/2/2 |
|                                 | Дегустационная оценка специального вина  | Пр  | 2/2/2 |
|                                 | Дегустационная оценка столового вина   | Пр  | 2/2/2 |
|                                 | Дегустационная оценка игристого вина и коньяка   | Пр  | 4/-/4 |
|                                 | Определение общей дегустационной оценки виноградных вин для допуска к выпуску и реализации   | Пр  | 2/2/2 |
|                                 | Дегустация вин, имеющих пороки и недостатки, их идентификация  | Пр  | 2/-/2 |
|                                 | Дегустации образцов эталонных вин  | Пр  | 2/-/2 |
|                                 | Изучение проведения международных конкурсов и дегустаций   | Пр  | 2/2/2 |
|                                 | Изучение биологического значения виноградного вина в жизни человека  | Пр  | 2/-/2 |
|                                 | Разработка индивидуального плана дегустационного помещения для проведения дегустаций различных типов   | Пр  | 2/-/2 |
| Итого                           |  |   |       |

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

#### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

| Темы и/или виды самостоятельной работы | Часы |
|--|------|
|  | 36   |



| Индикатор компетенции<br>(код и содержание)  | Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции | 1 |   | 2 |   | 3 |   | 4 |   |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | Программирование урожаев плодово-ягодных культур   |   |   |   |   |   | x |   |   |
|  | Проектно-технологическая практика  |   |   |   |   | x |   | x |   |
|  | Промышленное строительство и инженерное оборудование   |   |   |   |   |   |   | x |   |
|  | Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности                               |   |   |   |   |   |   |   | x |
|  | Технологии виноделия   |   |   |   |   |   | x | x | x |
|  | Технологическая практика   |   |   | x | x |   |   |   |   |
|  | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья   |   |   |   |   |   | x |   |   |
|  | Технология безалкогольных и лечебных напитков  |   |   |   |   |   |   | x |   |
|  | Технология бродильных производств и виноделия  |   | x | x | x | x | x | x | x |
|  | Технология коктейлей   |   |   |   |   |   |   | x |   |
|  | Технология пива и пивных напитков  |   |   |   |   | x |   |   |   |
|  | Технология спирта и ликероводочного производства   |   |   |   |   |   |   | x |   |
|  | Технология экзотических напитков   |   |   |   |   |   |   | x |   |
|  | Управление качеством и безопасностью пищевой продукции   |   |   |   |   |   | x |   | x |
| ПК-3.3: Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Естественнонаучная подготовка  | x | x |   | x | x |   |   |   |
|  | Ознакомительная практика   |   | x |   |   |   |   |   |   |
|  | Пищевая микробиология  |   |   |   |   | x |   |   |   |
|  | Пищевая химия  |   |   |   |   | x |   |   |   |
|  | Проектно-технологическая практика  |   |   |   |   | x |   | x |   |
|  | Технологическая практика   |   |   | x | x |   |   |   |   |
|  | Технология бродильных производств и виноделия  |   | x | x | x | x | x | x | x |

## 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 «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» 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 «Дегустационная оценка и принципы

организации дегустаций» проводится в виде Зачет.

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 очной формы обучения**

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

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 |
|---------------------|---|--------------------------------|
|---------------------|---|--------------------------------|

### **Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации**

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### **Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете**

По дисциплине «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

| Вопрос билета               | Количество баллов |
|-----------------------------|-------------------|
| Теоретический вопрос        | до 5              |
| Задания на проверку умений  | до 5              |
| Задания на проверку навыков | до 5              |

#### **Теоретический вопрос**

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с

обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

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

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций»**

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.

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.

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 ощущениям 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- бальной 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 – дуотрио).
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).

### 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

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

| № | Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|--------------------------------------|---------------------------|
| 1 |                                      |                           |

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения учебной дисциплины «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» обусловлена формой обучения студентов (очная), 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, лабораторные 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 обзоров по основным темам. Лабораторные занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки. 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 лабораторных занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к устному опросу, контрольной работе или коллоквиуму;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и лабораторных занятий для студентов очной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные лабораторные занятия отрабатываются в виде устной защиты лабораторного занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на лабораторных занятиях, выполнения контрольных работ, коллоквиумов по теоретическому курсу дисциплины.

## 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

### 11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

## 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| № п/п | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Номер аудитор или | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|-------|---|-------------------|---|
|-------|---|-------------------|---|

|   |  |              |   |
|---|--|--------------|---|
| 1 | Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | 251/ФА<br>ЗР | специализированная мебель на 89 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., стол президиума – 2 шт., трибуна для лектора – 1 шт., настольный конденсаторный микрофон Invotone GM200 – 4 шт., плазменная панель – 1 шт., документ-камера AverVisionCP 135 – 1 шт., интерактивный дисплей – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.  |
|   |  | 270/ФА<br>ЗР | Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 12 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.   |
| 2 | Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования   |              |   |
|   |  | 265/ФА<br>ЗР | Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Acer – 1 шт., доска учебная - 1 шт., телевизор – 1 шт., фотоколориметр ПЭ-5300ВИ – 1 шт.; электроплитка КВАРЦ ЭПП-1-1,2/220 – 3 шт.; водяная баня LOIP-160 – 1 шт.; рН-метр-иономер «Эксперт-рН» – 1 шт.; термостат суховоздушный ТС-1/8 СПУ – 1 шт.; шкаф сушильный ШС 80-01 – 1 шт.; шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 1 шт.; стенд титровальной установки «Экология М 1» – 1 шт.; рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт.; центрифуга ОПН-8 – 1 шт.; афрометр АМ-01 – 1 шт.; насос Камовского – 1 шт.; анализатор качества пива «КОЛОС-1» – 1 шт.; лабораторная установка для анализа вина, пива и напитков Labwine and Beer – 1 шт.; система капиллярного электрофореза «Капель-105М» – 1 шт.; вспомогательное оборудование, лабораторная посуда |

|  |  |              |   |
|--|--|--------------|---|
|  |  | 270/ФА<br>ЗР | Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 12 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета. |
|--|--|--------------|---|

### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ старший преподаватель , - Новак Мария Сергеевна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доцент , кандидат с.-х. наук Лобанкова Ольга Юрьевна

\_\_\_\_\_ доцент , кандидат с.-х. наук Голубь Анна Сергеевна

Рабочая программа дисциплины «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» рассмотрена на заседании Кафедры садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 27 от 10.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Романенко Елена Семеновна

Рабочая программа дисциплины «Дегустационная оценка и принципы организации дегустаций» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП \_\_\_\_\_