

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Рег. № Б-56-017

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
П.Б. Акмаров
« 26 » _____ 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки – **Технология продукции и организация
общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.....	3
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
4.1.1 Структура дисциплины (очное отделение)	6
4.1.2 Структура дисциплины (заочное отделение)	7
4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций	8
4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)	9
4.4 Лабораторный практикум	10
4.5 Практические занятия.....	10
4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля	11
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	12
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ.....	14
6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств.....	14
6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	15
6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций) ..	15
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
7.1 Основная литература	17
7.2 Дополнительная литература	17
7.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины	18
7.4 Методические указания по освоению дисциплины.....	18
7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....	19
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	21
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	22
1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	23
2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций	23
2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине	24
3. Типовые контрольные задания тесты и вопросы.....	25
3.1 Тесты	25
3.2 Задания.....	26
3.3 Вопросы.....	27

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» являются:

формирование знаний по вопросам значение органолептического контроля и учета на предприятиях отрасли, организации лабораторных испытаний, изучение схем оперативного контроля технологических процессов, основных положений по учету сырья, готовой продукции и отходов производства, неучтенные потери и методы их определения

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина (модуль) *Сенсорный анализ продуктов питания* относится к циклу Б1.В.ДВ.07.02 профессиональному циклу, вариативная часть.

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

В ходе изучения дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» будущие специалисты общественного питания должны научиться оценивать качество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также решать вопросы о реализации, об изменении технологического процесса. В связи с этим в ходе прохождения курса достигается следующее:

- ознакомление студентов с организацией контроля качества продукции на предприятиях общественного питания;
- овладение студентами органолептическими методами, применяемыми при контроле качества продукции общественного питания;
- проведения контроля качества продукции общественного питания;
- изучения контроля правильности проведения технологического процесса.

В результате изучения учебной дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» студент должен:

Знать: физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке; технологические характе-

ристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; требования к качеству кулинарной продукции и услуг; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила его проведения; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Уметь: проводить расчеты потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; работать с научно-технической и периодической литературой; проводить патентные исследования.

Владеть: навыками выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений; анализа существующих и разработки новые технологии с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии; прогнозирования повышения качества продуктов питания

Материал курса тесно связан со следующими дисциплинами: «Технология производства продукции общественного питания», «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Физика», «Микробиология», «Управление качеством» и др.

Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) «Сенсорный анализ продуктов питания»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.В.ДВ.07.02	Б1.Б.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б1.Б.15 Физическая и коллоидная химия Б1.Б.11 Физика Б1.Б.16 Биохимия Б1.Б.23 Товароведение продовольственных товаров Б1.В.05 Микробиология Б1.В.07 Санитария и гигиена питания	Б3.Б.21 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б3.Б.22 Проектирование предприятий общественного питания

	Б1.В.08 Физиология питания Б1.В.10 Метрология, стандартизация и сертификация Б1.В.13 Управление качеством и сертификация услуг общественного питания Б1.В.ДВ.01.01 Химические основы безопасности продуктов питания	Подготовка выпускной квалификационной работы
--	--	--

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

- должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

3.1 Перечень общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций

Но-мер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2	Должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Способы приготовления блюд	Пользоваться и составлять ТТК и ТК	Навыками изменения технологических процессов, для получения необходимого результата
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества про-	Основные методы контроля	Производить оценку качества продукции, пользоваться-	Способами устранения выявленных недостатков и отклонений.

	изводимой продукции и услуг установленным нормам		ся НТД	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Методику оформления и осуществления контроля, заполнения журналов контроля	Применять полученный опыт на конкретных практических примерах	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Семестр	Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Промежуточная аттестация
8	144	52	92	26	0	26	Зачет с оценкой

4.1.1 Структура дисциплины (очное отделение)

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	практические	СРС	контроль	
1	8	1	Стандартизация продукции общественного питания.	16	2	2	12		Контрольный срез знаний (тестирование или опрос)
2		2,3	Качество продукции	16	2	2	12		Контрольный

		общественного питания. Факторы, формирующие качество						срез знаний (тестирование или опрос)
3	4,5	Организация контроля качества продукции в общественном питании	18	2	4	12		Контрольный срез знаний (тестирование или опрос)
4	6,7	Определение степени восприимчивости органов чувств	18	4	2	12		Контрольный срез знаний (тестирование или опрос)
5	8,9,10	Методика проведения органолептического анализа	36	12	4	20		Контрольный срез знаний (тестирование или опрос)
6	11	Контроль качества полуфабрикатов	20	2	6	12		Контрольный срез знаний (тестирование или опрос)
7	12,13	Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	20	2	6	12		Контрольный срез знаний (тестирование или опрос)
8		Промежуточная аттестация					+	Зачет с оценкой
Итого			144	26	26	92	+	

4.1.2 Структура дисциплины (заочное отделение)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Курс / сессия	Всего часов	Самост. работа	Лекций	Практических	Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)
4/2	72	64	4	4	
5/1	72	66		2	4
Всего	144	130	4	6	4

№ п/п	курс	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					Форма: - СРС; - промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекция	практ.	СРС	контроль	
1.	4,5	Стандартизация продукции общественного питания.	10,5	0,5		10		Дискуссия, контр.работа, тест
2.	4,5	Качество продукции общественного питания. Факторы, формирующие качество	21,5	0,5	1	20		Дискуссия, контр.работа, тест
3.	4,5	Организация контроля качества продукции в общественном питании	11,5	0,5	1	10		Дискуссия, контр.работа, тест
4.	4,5	Органолептические методы определения качества продукции	11,5	0,5	1	10		Дискуссия, контр.работа, тест
5.	4,5	Физико-химические методы контроля качества продукции ОП	32	1	1	30		Дискуссия, контр.работа, тест
6.	4,5	Контроль качества полуфабрикатов	28,5	0,5	1	25		Дискуссия, контр.работа, тест
7.	4,5	Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	28,1	0,5	1	25		Дискуссия, контр.работа, тест
8.	5	Промежуточная аттестация	4				4	Контрольная работа / Зачет с оценкой
Итого			144	4	6	130	4	

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВПО)			
		1	2	3	общее кол-во компетенций
Стандартизация продукции общественного питания.	16	ОПК-2	ОПК-3	ПК-25	3

Качество продукции общественного питания. Факторы, формирующие качество	16	ОПК-2			1
Организация контроля качества продукции в общественном питании	18	ОПК-2			1
Определение степени восприимчивости органов чувств	18	ОПК-2			1
Методика проведения органолептического анализа	36		ОПК-3	ПК-25	2
Контроль качества полуфабрикатов	20	ОПК-2	ОПК-3		2
Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	20	ОПК-2	ОПК-3		2
Промежуточная аттестация		ОПК-2	ОПК-3	ПК-25	3
Итого	144	ОПК-2	ОПК-3	ПК-25	3

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1.	Стандартизация продукции общественного питания.	Стандартизация продукции общественного питания. НТД, категории и виды. Основные понятия и термины в области качества продукции (качество продукции, качество продукции общественного питания, свойство продукции, показатель качества продукции т.д.). Роль стандартизации на современном этапе.
2.	Качество продукции общественного питания. Факторы, формирующие качество	Основными показателями кулинарной продукции
3.	Организация контроля качества продукции в общественном питании	Организация контроля качества продукции в общественном питании. Службы входного, операционного и приемочного контроля. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Бракераж. Порядок проведения бракеража.
4.	Определение степени восприимчивости органов	Проба на "вкусовой дальтонизм" Проверка порога вкусовой чувствительности Проверка порога разницы интенсивности вкуса

	чувств	Проверка способности определения запахов Проверка порогов разницы интенсивности обоняния Проверка на дальтонизм
5.	Методика проведения органолептического анализа	Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества блюд (изделий)
6, 7	Контроль качества блюд (изделий)	Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

4.4 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
		Не предусмотрен	

4.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1.	Стандартизация продукции общественного питания.	4
2.	3.	Организация лаборатории на пищевом предприятии. Нормативные документы.	4
3.	4.	Определение степени восприимчивости органов чувств	4
4.	5.	Методика проведения органолептического анализа	4
5.	6.	Контроль качества мясных, овощных полуфабрикатов, полуфабрикатов из теста, полуфабрикатов повышенной степени готовности	5
6.	7.	Контроль качества первых и вторых горячих блюд, салатов, закусок, напитков и кулинарных изделий	5
		Итого	26

4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

Самостоятельная работа студентов проводится с целью углубления знаний по дисциплине и заключается в следующем:

- обработка материала, вынесенного на самостоятельное изучение и повторение материала, изученного аудиторно с использованием литературы, приведенной в соответствующем разделе
- подготовка к проверочным работам и исследовательской работе (студенческая конференция).

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание сам. работы	Форма контроля
1.	Стандартизация продукции общественного питания.	Проработка лекций, подготовка к лабораторной работе и ее оформление,	Устно – фронтальный опрос; письменно – контрольный срез знаний
2.	Качество продукции общественного питания. Факторы, формирующие качество		
3.	Организация контроля качества продукции в общественном питании		
4.	Определение степени восприимчивости органов чувств		
5.	Методика проведения органолептического анализа		
6.	Контроль качества полуфабрикатов		
7.	Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий		

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
8	Л	Презентация – на лекциях, научно-публицистические фильмы	6
	ЛР	Разработка конкретных ситуаций	6
Итого:			12

Главное направление лекционных, лабораторных и практических занятий по дисциплине «Санитария и гигиена питания» на осуществление заключительного профессионального этапа образования, а закладывание профессиональных основ, сопряженное с задачей научить непрерывно учиться и развиваться самостоятельно – в профессиональном и личностном направлениях. На занятиях применяются активные методы и формы обучения через включение в учебную деятельность элементов проблематизации, научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Модель обучения выстраивается в основном на основе концепции развивающего обучения (в русле так называемого личностно-ориентированного подхода) и интенсивнее опирается на активную познавательную позицию учащегося (в русле деятельностного подхода). Одной из развиваемых характеристик является внимание студентов на фиксации результатов обучения, ключевая особенность данной характеристики - разработка вариантов достижения учебных результатов (на основе изменения параметров условий обучения) для учащихся с разными способностями.

Ключевые особенности лекционных занятий: Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала (беседа с элементами проблематизации, рассказ с элементами поисковой беседы) с использованием новейших информационно-коммуникационных средств и технологий (мультимедийные презентации).

Краткая характеристика модели обучения на практических/лабораторных занятиях по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Целевой акцент	Процесс обучения (научить учиться)
Роль студента	Преимущественно активная
Роль преподавателя	Консультативная (менеджер, режиссер)
Форма предъявления знаний	Разнообразные и преимущественно активные формы (проблемные ситуации, инициирование самостоятельной работы, поиска, кейс-технологии, тренинги, игровое проектирование, дискуссия с «мозговым штурмом» и др.)
Использование знаний	Акцент на прикладное использование знаний, в реальных условиях
Преобладающая форма учебной деятельности	Использование групповых форм обучения (по 4...5 человек в группе)

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт) ¹	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства	
				Форма	Количество вопросов в задании
1.	8	Контрольный срез знаний по предыдущей лекции	1-7	тест	5-8
2.		Оформление работ и ответы на контрольные вопросы	1-7	опрос	5-10
3.		Промежуточная аттестация: контрольный тест	1-7	тест	27 (3 варианта)
...					

*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Рекомендуемый перечень вопросов для вынесения на зачет:

1. Стандартизация продукции общественного питания.
2. НТД, категории и виды.
3. Основные понятия и термины в области качества продукции (качество продукции, качество продукции общественного питания, свойство продукции, показатель качества продукции т.д.).
4. Роль стандартизации на современном этапе.
5. Основными показателями кулинарной продукции
6. Организация контроля качества продукции в общественном питании.
7. Службы входного, операционного и приемочного контроля. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.
8. Бракераж.
9. Порядок проведения бракеража.
10. Проба на "вкусовой дальтонизм"
11. Проверка порога вкусовой чувствительности
12. Проверка порога разницы интенсивности вкуса
13. Проверка способности определения запахов
14. Проверка порогов разницы интенсивности обоняния
15. Проверка на дальтонизм
16. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества блюд (изделий)

17. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

18. Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена питания»: Портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Методика проведения органолептического анализа : методические указания для проведения практических работ по дисциплинам "Сенсорный анализ продуктов питания", "Технохимический контроль продовольственных товаров" / сост.: Н. Г. Главатских, К. В. Анисимова. - Ижевск, 2016

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=13778>

6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

Рейтинговая оценка качества подготовки студента (инженер, бакалавр)

Вид работ и форма текущего контроля	Количество баллов (максимальное) за VIII семестр	
	За 1 работу	Всего
Лекция (13л / 26 ч)	10	<i>13л*10балл=130 баллов</i>
Практическая работа / Семинар (12 пар / 24часов)	10	<i>12 с*10балл=120баллов</i>
Практическая работа / Исследование рынка (1 пара / 2 часа)	100	<i>1 р *100 = 100 баллов</i>
Контрольная работа / тест в Moodle.izhgsha (117 вопроса)	10 за правильный ответ	<i>1к.р.*1170балл=1170баллов</i>
Зачет Максимально возможное количество баллов Минимальное количество баллов		<i>130+120+100+1170=1520 баллов</i> <i>760 баллов</i>

1292 баллов - дает возможность получить зачет с оценкой «отлично»;

988 баллов – дает возможность получить зачет с оценкой «хорошо»;

760 баллов - дает возможность получить зачет с оценкой «удовлетворительно»;

Менее 760 баллов - неудовлетворительный результат, повторное тестирование.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-50%	51-65%	66-85 %	85-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Количество экземпляров
				в библиотеке на кафедре
1.	Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания. Ч. 1, 2 : учеб.пособие	М. А. Студяникова, Г. В. Карпова	Оренбург ОГУ, 2012	ЭБС «Рукопт» https://lib.rucont.ru/efd/202415 http://lib.rucont.ru/efd/202416

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Се м е стр	Количество эк-земпляров
						в библиотеке на кафедре
1.	ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. М., 2011			1-7	8	Консультант+
2.	ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. М., 2012			1-7		Консультант+
3.	ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания. М., 2014			1-7		Консультант+
4.	ГОСТ Р 54607.4-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ. М., 2015			1-7		Консультант+
5.	ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2008			1-7		Консультант+
6.	ГОСТ Р 50104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009			1-7		Консультант+
7.	ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2008			1-7		Консультант+
8.	Методика проведения органолептического анализа / Главатских Н.Г., Анисимова К.В.		Ижевск, 2016	1-7		http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=19066&id=13778
9.	Методы оценки свойств сырья и про-	Сидоренко, Г.А., / А.В. Бе-	Оренбургский гос. ун- т, .—			ЭБС «Рукопт» https://lib.rucont.ru/

	дуктов питания : метод.указания,— 42 с. :	рестова, Г.Б. Зинюхин	Оренбург : ОГУ, 2013 .			efd/205001
10.	Техно-химический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов : учеб.пособие	Мирошникова, Е.П.	Оренбург: ОГУ, 2006	1-7		ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/190471
11.	Оценка качества сырья для производства продуктов функционального назначения : метод.указания /	Берестова, А. В.	Оренбург: ОГУ, 2014	1-7		ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/271374
12.	Анализ качества продуктов длительного хранения : метод. указания / В. П. Попов, Г. Н. Зинюхин, А. В. Берестова .	Берестова, А. В.	Оренбург: ОГУ, 2013	1-7		ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/233741
13.	. Методы исследования качества продуктов питания : учеб.пособие / И. И. Евгеньева, Казан. гос. технол. ун-т, М. И. Евгеньев.	Евгеньев, М. И	Казань : КГТУ, 2010 .— 290 с. — ISBN 978-5-7882-0853-4	1-7		ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/229650

7.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <https://izhgsha.ru/>
2. Портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. Электронная библиотечная система «Руконт» - Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. Электронная библиотечная система «AgriLib» - Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин «Товароведение продовольственных товаров», «Микробиология», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания», «Химические основы

безопасности продуктов питания», Для изучения дисциплины необходимо найти в справочно-консультационной системе «Консультант-плюс» (доступ свободный с портала академии) или <http://libgost.ru>, <http://www.tehlit.ru/> нормативные документы, представленные в списке литературы.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи по проектированию предприятий общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении курсовых и выпускных квалифицированных работ(проектов), а также на учебных и производственных практиках.

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

Поиск информации в глобальной сети Интернет
Работа в электронно-библиотечных системах
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)
Мультимедийные лекции
Работа в компьютерном классе
Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. AstraLinuxCommonEdition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office ProfessionalPlus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. P7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Сенсорный анализ продуктов питания

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине **«Сенсорный анализ продуктов питания»**
Основной профессиональной образовательной программы
высшего образования
по специальности **«Технология продукции и
организация общественного питания»**
квалификация бакалавр

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Стандартизация продукции общественного питания.	ОПК-2	1-5	1	1-2
	ОПК-3	11-20	2-3	3-4
	ПК-25	21-27	4	1-4
Качество продукции общественного питания. Факторы, формирующие качество	ОПК-2	5-10	1	1-4
Организация контроля качества продукции в общественном питании	ОПК-2	11-20	2-3	5-9
Определение степени восприимчивости органов чувств	ОПК-2	11-27	3-4	10-15
Методика проведения органолептического анализа	ОПК-3	11-20	2-3	8,9
	ПК-25	21-27	4	16-31
Контроль качества сырья и полуфабрикатов	ОПК-2	1-15	1-2	16-18
	ОПК-3	15-27	3-4	19-21
Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	ОПК-2	15-25	2	22-26
	ОПК-3	25-31	4	27-31

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично(5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается

- на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;
- на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;
- по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-50%	51-65%	66-85 %	85-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
3. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
4. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии про-	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информа-

	анализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	информации	информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	ции, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

Особенности преподавания и освоения дисциплины

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет студентам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

На лекциях рассматриваются основные методики контроля качества при производстве продукции общественного питания. Лекции носят информационный и обобщающий характер, изучаются методы исследования, критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Для активизации учебной работы студентов в течение семестра на практических занятиях проводится тестирование (или опрос) в течение 10÷15 мин. Оценки результатов тестирования учитываются при промежуточной аттестации по дисциплине.

Важное место в структуре дисциплины занимают практические занятия, включающие в себя по очной форме обучения 13, по заочной 3 семинарских занятия. Студенты осваивают нормативную документацию и сами методики проведения органолептических, химических и физико-химических методов определения свойств продуктов питания; приобретают знания по работе с оборудованием. По каждому семинарскому занятию оформляется отчет, на основании которого проводится защита работы (цель – оценка уровня освоения учебного материала). По результатам работы в семестре выставляется оценка, которая учитывается при промежуточной аттестации по дисциплине.

3. Типовые контрольные задания тесты и вопросы

3.1 Тесты

Тест по ТХКПТ

1. С помощью сенсорного анализа не могут определить...

2. Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность обеспечивать нормальную жизнедеятельность человеческого организма, т.е. удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания.
3. Какие органы чувств отвечают за формирование вкусовых ощущений.
4. Каковы особенности формирования ощущений запаха.
5. Как определяют консистенцию продукта.
6. Как формируется и определяется показатель – цвет.
7. Служба входного контроля не входит в ведение:
8. Партией считается...
9. Микробиологический контроль производится в лаборатории ...
10. Контрольная проба – это
11. Допустимые отклонения для рубленых изделий
12. Рубленые полуфабрикаты в экспедиции контролируется полностью вся партия
13. За вкусность продукта (блюда) отвечают следующие качественные показатели:
14. Органолептическое определение качества на ПОП проводится
15. Проверку сенсорной впечатлительности проводят
16. Выберите правильную последовательность определения основных блюд:
17. При определении запаха не допустимо
18. С реализации снимается блюдо если
19. Количественное определение жира не проводят следующим методом
20. Свободная влага удерживается в продукте с помощью связей
21. Определение азота в продукте производят методом
22. Титрование проводят для определения
23. В присутствии крахмала пшеничного хлеба цвет раствора Люголя
24. Достаточность термической обработки не определяют методом
25. В ультрафиолетовых лучах каждому виду жира соответствует свой характерный цвет. Масло сливочное имеет цвет
26. Контроль сульфитированного картофеля осуществляют с целью
27. В каких случаях добавление муки в творожные полуфабрикаты считается фальсификацией?
28. Максимальное значение содержания сухих веществ в супе равно
29. Проверке соблюдения выполнения калорийности горячего блюда проводят
30. Для чего в чай могут добавлять соду
31. Определение содержания сухих веществ в напитках проводят методом.

3.2 Задания

1. Выбрать блюдо определенного наименования (каждый студент выбирает блюда самостоятельно и сообщает преподавателю (повторений быть не должно)):

- 1- первое,
- 2- второе горячее,
- 3- напиток,
- 4- салат,
- 5- выпечное изделие,

2. Произвести оценку качества четырёх производителей (три разных типа предприятия и собственного производства).
3. Произвести органолептическую оценку по бальной системе с учетом снижения баллов по таблице, приведенной в методичке.
4. Дать заключение о проделанной работе и выявить победителя.

3.3 Вопросы

1. Стандартизация продукции общественного питания.
2. НТД, категории и виды.
3. Основные понятия и термины в области качества продукции (качество продукции, качество продукции общественного питания, свойство продукции, показатель качества продукции т.д.).
4. Роль стандартизации на современном этапе.
5. Основными показателями кулинарной продукции
6. Организация контроля качества продукции в общественном питании.
7. Службы входного, операционного и приемочного контроля. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.
8. Бракераж.
9. Порядок проведения бракеража.
10. Проба на "вкусовую дальтонизм"
11. Проверка порога вкусовой чувствительности
12. Проверка порога разницы интенсивности вкуса
13. Проверка способности определения запахов
14. Проверка порогов разницы интенсивности обоняния
15. Проверка на дальтонизм
16. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества мясного сырья.
17. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества растительного сырья.
18. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества гастрономии.
19. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества мясных полуфабрикатов.
20. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества растительных полуфабрикатов.
21. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества творожных полуфабрикатов.
22. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества первых горячих блюд.
23. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества холодных супов.
24. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества вторых блюд.
25. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества салатов.
26. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества горячих напитков.
27. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества холодных напитков.
28. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества кондитерских изделий.
29. Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества выпечных изделий.
30. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты.
31. Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий.

