


Министерство сельского хозяйства российской федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной,  
воспитательной работе и молодежной  
политике, доцент Ю.З. Кирова  
  
« 27 » мая 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Сенсорный анализ продуктов питания

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология производства и экспертиза продуктов  
из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2024

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель дисциплины – формирование системы компетенций необходимых для осуществления профессиональной деятельности в области методологии и проведения научно обоснованного сенсорного анализа продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- обучение методологии и основным приемам научно обоснованного сенсорного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продуктов;
- получение практических навыков организации современного сенсорного анализа продуктов питания;
- изучение научной информации и определение места сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов;
- изучение номенклатуры органолептических показателей качества и понятийного аппарата, психофизических основ органолептики; определение взаимосвязи между результатами органолептического и инструментального анализа; овладение методами сенсорного анализа;
- изучение требований к экспертам-дегустаторам и основных принципов экспертной методологии.

## **2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина Б1.О.16 «Сенсорный анализ продуктов питания» относится к базовой части обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины» учебного плана.

Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе очной и заочной форм обучения.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3.	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 <small>ОПК-3.</small> Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания.	<b>Знает</b> нормы и регламенты проведения контролируемых работ по управлению качеством продуктов питания, <b>Умеет</b> анализировать и оценивать риски при управлении качеством продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками оформления документов для осуществления контроля управления качества и разработки новых технологических решений.
ПК-2.	Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров	ИД-1 <small>ПК-2</small> Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья;  ИД-2 <small>ПК-2</small> Разрабатывает корректировочные мероприятия по	<b>Знает</b> причины возникновения дефектов и нарушение технологии производства при производстве пищевой продукции из растительного сырья, <b>Умеет</b> оценивать органолептические показатели качества продуктов питания из растительного сырья; <b>Владеет</b> навыками оформления нормативно-технической и эксплуатационной документации.  <b>Знает</b> критические точки и пределы возникновения

		<p>устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья.</p>	<p>дефектов пищевой продукции из растительного сырья,  <b>Умеет</b> разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов производства продуктов питания из растительного сырья;  <b>Владеет</b> навыками анализа рекламаций, причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению</p>
--	--	--	---

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа  
для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	1 (19)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>
в том числе:	Лекции	18	18	18
	Практические работы	34	34	34
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	32	32	32
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>20</b>	<b>0,25</b>	<b>20</b>
СР в семестре: :	Проработка и повторение лекционного материала	2		2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	6		6
	Подготовка к практическим занятиям	4		4
	Подготовка к сдаче и сдача зачета	8	0,25	8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет)</b>		зачет	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>72</b>	<b>52,25</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		2	1,45	2

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)
		всего часов	объем контактной работы	1 (20)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
в том числе:	Лекции	4	4	4
	Лабораторные работы	4	4	4
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	4	4	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>64</b>	<b>0,25</b>	<b>64</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	4		4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	52		52
	Подготовка к практическим занятиям	4		4
СР в сессию	Зачет	4		4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет)</b>		зачет	0,25	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>72</b>	<b>8,25</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>2</b>	<b>0,23</b>	<b>2</b>

### 4.3 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Компоненты, обуславливающие сенсорные свойства продуктов	4
2	Основы физиологии сенсорных систем человека	4
3	Влияние внешних и внутренних факторов на ощущения человека	2
4	Методы сенсорного анализа	2
5	Экспертная методология в сенсорном анализе	4
6	Организация современного сенсорного анализа	2
Итого:		18

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Методы сенсорного анализа	2
2	Экспертная методология в сенсорном анализе	2
<b>Итого:</b>		<b>4</b>

### 4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Определение обонятельной способности дегустаторов.*	2
2	Определение вкусовой чувствительности дегустаторов.*	2
3	Определение зрительной чувствительности дегустаторов.*	2
4	Характеристика балльных шкал, применяемых в органолептическом анализе	2
5	Профильный метод оценки качества продуктов питания.*	2
6	Органолептическая (сенсорная) оценка качества крупы.*	2
7	Органолептическая (сенсорная) оценка качества муки.*	2
8	Органолептическая (сенсорная) оценка качества изделий макаронных.*	2
9	Органолептическая (сенсорная) оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.*	2
10	Органолептическая (сенсорная) оценка качества безалкогольных напитков.*	2
11	Органолептическая (сенсорная) оценка качества чая.*	2
12	Органолептическая (сенсорная) оценка качества кофе.*	2
13	Органолептическая оценка (сенсорная) качества вина.*	2
14	Органолептическая оценка (сенсорная) качества пива.*	2
15	Органолептическая оценка (сенсорная) качества яблок.*	2
16	Органолептическая оценка (сенсорная) качества шоколада.*	2
17	Органолептическая (сенсорная) оценка качества меда.*	2
Итого:		34

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Определение вкусовой чувствительности дегустаторов.*	2
2	Профильный метод оценки качества продуктов питания.*	2
Итого:		4

\* - темы лабораторных занятий, которые реализуются в форме практической подготовки

### 4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

## 4.5 Самостоятельная работа:

### для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	2
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	6
3.	Подготовка к практическим занятиям	Изучение теоретических основ изучаемых вопросов и методики выполнения лабораторных работ	4
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			<b>20</b>

### для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	52
3.	Подготовка к практическим занятиям	Изучение теоретических основ и методики выполнения лабораторных работ	4
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			<b>64</b>



## **4 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы**

Успешное изучение дисциплины требует от обучающегося посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

### **5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса**

В процессе изучения темы: «Определение вкусовой чувствительности дегустаторов» необходимо точно ориентироваться на свои сенсорные ощущения, очередность и интенсивность проявления того или иного признака. Усвоение данной темы позволит сформировать навыки применения профильного анализа при органолептической оценке качества товаров.

### **5.3 Рекомендации по работе с литературой**

При изучении дисциплины особое внимание следует обратить на изучение основной и дополнительной литературы. Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Их поиск осуществляется в соответствующих библиографических справочниках, систематическом каталоге, периодической печати и в Интернет-ресурсах.

Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Полезно составлять опорные конспекты.

### **5.4 Советы по подготовке к зачету**

При подготовке к зачету, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

## **5 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:**

### **6.1. Основная литература:**

6.1.1. Медведев, П.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие для обучающихся по образоват. программам высш. образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растит. сырья / В.А. Федотов, Оренбургский гос. ун-т, П.В. Медведев. – Оренбург : ОГУ, 2017. – 98 с. – ISBN 978-5-7410-1760-9. – Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/635020>.

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.А. Вытовтов. – СПб. : ГИОРД, 2010. — 227 с. : ил. – ISBN 978-5-98879-113-3. – Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/294641>.

### **6.3 Программное обеспечение.**

- 6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
- 6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
- 6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;
- 6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;
- 6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
- 6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
- 6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

### **6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:**

- 6.4.1 <http://www.garant.ru> - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.;
- 6.4.2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</b></p> <p>Учебная аудитория 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №4)</p>	<p>Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
2	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</b></p> <p>Учебная аудитория 623 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №12)</p>	<p>Офисная мебель, (сушильный шкаф СЭШ-3М; весы ВЛТК-500; муфельная печь; холодильник; микроскоп МБС-10; микроскоп «Микмед-1» с осветлителем; лупы; предметное стекло; спиртовка; фильтровальная бумага, краска, лабораторная посуда и питательные среды; СанПиНы; опытные образцы продуктов питания, мультимедийный проектор, ноутбук, экран, иллюстрационные плакаты)</p>
3	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</b></p> <p>Аудитория 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №11)</p>	<p>Шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы 5-килограммовые; белизнамер «Блик-Р3»; комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; подогреватель воды; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200 °С; соковыжималка электрическая; набор ареометров; холодильник; питательные среды; анализатор влажности Эвлас-2М; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; весы лабораторные ВК -300,1; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; ионометрический комплект Анион-7010; ПЧ П-3; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-3</p>
4	<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</b></p> <p>Учебная аудитория 603 - Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.</p>	<p>Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	5 (по техническому паспорту № 12)	
5	<b>Помещение для самостоятельной работы</b> Компьютерный класс № 3210: 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А (по техническому паспорту № 39)	Компьютерная техника подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение

## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Виды и формы контроля по дисциплине**

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

### **8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины**

#### ***Оценочные средства для проведения текущей аттестации***

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Сенсорный анализ продуктов питания» включает защиту лабораторных работ.

#### **Методика выполнения**

Преподаватель выдает группе перечень контрольных вопросов после каждой изученной темы занятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По заданию преподавателя обучающиеся в устной форме представляют ответы на контрольные вопросы и также могут отчет представить в виде необходимого материала выполненного письменно по заданию преподавателя. Преподаватель обращается к обучающимся с вопросом, на который те должны дать краткий ответ. При затруднении одного отвечающего преподаватель спрашивает другого.

Далее следует анализ ответов по существу поставленных вопросов, высказанных позиций, принятие наиболее перспективных, дополнение, взаимообогащение разных точек зрения, расширение представлений, установок, способов поведения.

По окончании работы подводятся итоги работы.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если выполнен весь объем работы, ответ обучающегося полный и правильный. Обучающийся способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры. Минимальным уровнем для данной оценки является, выполнение обучающимся 50% работы, ответ правилен в основных моментах;

- оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

### ***Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации***

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим 2 вопроса.

### **Пример билета**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Самарский государственный аграрный университет»**

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология продуктов питания из растительного сырья»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

«Сенсорный анализ продуктов питания»

(наименование дисциплины)

### **Билет № 1**

1 Вопрос. Основные функции сенсорных систем.

2 Вопрос. Классическая программа тренировки и обучения дегустаторов Шутца.

Составитель \_\_\_\_\_ Н.В. Праздничкова  
(подпись)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ О.А. Блинова  
(подпись)

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Основные понятия органолептической оценки
2. Оценка уровня качества продукции
3. Эргономические показатели качества продукции
4. Эстетические показатели качества продукции
5. Показатели качества продукции: показатели назначения
6. Показатели качества продукции: патентно-правовые, унификации и стандартизации, экологические, технологические, экономические, сохраняемости, транспортабельности, безопасности потребления и др.
7. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов
8. Факторы, влияющие на качество продуктов

9. Методы оценки показателей качества продукции
10. Понятие о сенсорной системе человека
11. Классификация рецепторов
12. Свойства психофизических анализаторов человека
13. Основные функции сенсорных систем
14. Уровень сенсорной чувствительности человека
15. Сенсорные анализаторы человека: зрительные ощущения
16. Сенсорные анализаторы человека: обонятельные ощущения
17. Сенсорные анализаторы человека: вкусовые ощущения
18. Сенсорные анализаторы человека: осязательные и другие сенсорные ощущения
19. Влияние факторов на вкусовые ощущения
20. Влияние факторов на обонятельные ощущения
21. Общие сведения о сенсорных методах
22. Метод потребительской оценки
23. Метод предпочтения
24. Аналитические методы органолептического анализа: качественные различительные методы
25. Качественные различительные методы анализа: метод парного сравнения
26. Качественные различительные методы анализа: триангулярный (треугольный) и «дуо-трио»
27. Качественные различительные методы анализа: метод два из пяти, метод единичных стимулов (*метод «А-не-А»*)
28. Качественные различительные методы анализа: ранговый метод
29. Аналитические методы органолептического анализа: количественные различительные методы
30. Количественные различительные методы анализа: методы индекса разбавления.
31. Количественные различительные методы анализа: метод *scoring*.
32. Описательные аналитические методы: профильный метод
33. Описательные аналитические методы: балловый метод
34. Балловые шкалы
35. Традиционные балловые шкалы
36. Перспективные балловые шкалы
37. Формирование экспертной группы
38. Показатели оценки квалификации экспертов
39. Комфортность дегустаторов
40. Методы опроса дегустаторов
41. Процедура опроса дегустаторов
42. Тестирование дегустаторов: испытание воспроизводимости результатов
43. Тестирование интеллектуально-профессиональной компетентности дегустаторов
44. Тестирование дегустаторов

45. Количественная характеристика сенсорных способностей дегустаторов
46. Аттестация дегустаторов
47. Проверка вкусовой способности дегустаторов
48. Проверка обонятельной аносмии дегустаторов
49. Определением уровня воспроизводимости результатов.
50. Подготовка специалистов сенсорного анализа пищевых продуктов
51. Классическая программа тренировки и обучения дегустаторов Шутца
52. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа
53. Требования, предъявляемые к сотрудникам лаборатории органолептического анализа
54. Отбор проб продуктов и подготовка к органолептическому анализу
55. Порядок подачи образцов для органолептического анализа
56. Компоненты и сенсорные свойства продуктов: пигменты пищевых продуктов
57. Компоненты и сенсорные свойства продуктов: пищевые красители
58. Компоненты и сенсорные свойства продуктов: цветокорректирующие и отбеливающие вещества
59. Компоненты и сенсорные свойства продуктов: пищевые ароматизаторы
60. Методика органолептического анализа механических параметров консистенции

### 8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х бальной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

#### Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающегося материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.
«не зачтено»	Обучающийся неправильно отвечает на вопрос преподавателя или билета либо его отсутствие. Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.

#### **8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – зачтено» или «незачтено».

Все виды текущего и итогового контроля осуществляются на лабораторных занятиях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.



3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

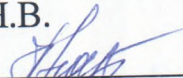
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Устный опрос по основным терминам может проводиться в начале/конце занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего занятия по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное на подготовку - 30 мин.	Комплект вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:  
доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с-х. наук, доцент Праздничкова Н.В.

  
\_\_\_\_\_ *подпись*


Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «14» мая 2024 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой  
канд. с-х. наук, доцент О.А. Блинова

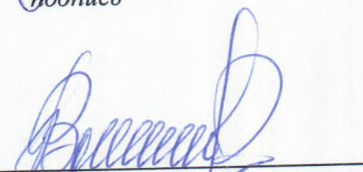
  
\_\_\_\_\_ *подпись*

СОГЛАСОВАНО:

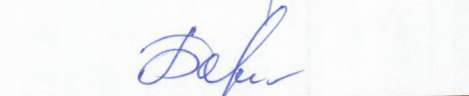
Председатель методической комиссии факультета  
канд. тех. наук, доцент С.П. Кузьмина

  
\_\_\_\_\_ *подпись*

Руководитель ОПОП ВО  
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова

  
\_\_\_\_\_ *подпись*

И.о. начальника управления УМУ  
М.В. Борисова

  
\_\_\_\_\_ *подпись*