



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)  
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.09 «Органолептический анализ продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, Курсовая работа

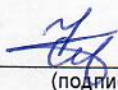
Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

доцент, к.с.н., доцент

(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

Е.Н. Черненко

(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.

(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко

(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	4
4.1. Содержание лекционных занятий .....	4
4.2. Содержание лабораторных занятий .....	5
4.3. Содержание практических занятий .....	6
4.4. Содержание самостоятельной работы .....	6
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	7
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	8
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения .....	9
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем .....	9
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	9
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) .....	9
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	<b>ПК-2.5</b> Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания	<b>З1 ПК-2.5</b> Знать: знать основные технические средства, используемые для измерения технологических параметров процессов, свойств сырья полуфабрикатов и качества готовой продукции <b>У1 ПК-2.5</b> Уметь: самостоятельно организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания <b>В1 ПК-2.5</b> Владеть: навыками организации персонала и технологических потоков при осуществлении органолептического входного контроля сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания

**2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания	Безопасность продуктов общественного питания; Учебная практика: проектная практика; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Контроль качества продуктов общественного питания; Практико-ориентированный проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании; Проектирование предприятий общественного питания; НАССР в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания

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

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	2 курс
<b>Аудиторная контактная работа (всего),</b> в том числе:	<b>64</b>	<b>64</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	16	16
лабораторные работы (ЛР)	48	48
практические занятия (ПЗ)	0	0
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	<b>40</b>	<b>40</b>
подготовка к ЛР	10	10
выполнение курсовой работы	20	20
подготовка к экзамену	10	10
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	<b>вопросы к лабораторным занятиям</b>	<b>вопросы к лабораторным занятиям</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен, курсовая работа</b>	<b>экзамен, курсовая работа</b>
<b>Контроль</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

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

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Введение в науку. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевой продукции.	2	4		8	1	9	24
2	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продукции	4	12		12	1	9	38
3	Организация сенсорного анализа	6	14		12	1	9	44
4	Экспертная методология в дегустационном анализе	4	18		8	1	9	36
<b>Итого:</b>		<b>16</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

**4.1. Содержание лекционных занятий**

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>4</b>				
1	Введение в науку. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевой продукции.	Введение в науку. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевой продукции.	Предмет, цели, задачи сенсорного анализа в экспертизе качества пищевой продукции. Классификация свойств и показателей качества продукции. Стандартизация органолептики. Понятийный аппарат. Основные условия, необходимые для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе.	2
2	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продукции	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продукции	Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Классификации вкусов и запахов. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности, адаптации и усталости органов чувств, маскирования и компенсации вкусов и запахов и другие сведения, необходимые для организации правильной работы	4

			экспертов-дегустаторов.	
3	Организация сенсорного анализа	Организация сенсорного анализа	Система методов дегустационного анализа. Балловый и профильный методы в дегустационном анализе. Типы шкал, принципы построения традиционных балловых шкал, недостатки и пути совершенствования балловой системы оценки качества продуктов. Понятие диапазона (бальности) шкалы, градации, коэффициентов весомости и др. Требования к совокупности качественных описаний шкалы: всеупотребительность, однозначность, различимость, достаточность. Правила построения профилограмм.	6
4	Экспертная методология в дегустационном анализе	Экспертная методология в дегустационном анализе	Экспертные методы в разработке балловых шкал. Разработка научно-обоснованных шкал для сенсорного анализа пищевых продуктов. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям. Тестирование зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности. Тестирование воспроизводимости результатов дегустационных испытаний качества продуктов.	4
<b>Итого за :</b>				<b>16</b>
<b>Итого:</b>				<b>16</b>

#### 4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>4</b>				
1	Введение в науку. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевой продукции.	Разработка и апробация балловой шкалы для оценки качества пищевой продукции	Стандартизация органолептики. Понятийный аппарат. Классификация качественных признаков продовольственных товаров. Показатели, определяемые при помощи органов чувств: зрения, глубокого осязания, обоняния, в полости рта.	4
2	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продукции Организация сенсорного анализа	Определение вкусовой чувствительности	Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Классификации вкусов и запахов. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности (пороги восприятия, сенсорная память и другие), адаптации и усталости органов чувств, маскирования и компенсации вкусов и запахов, и другие сведения, необходимые для организации правильной работы экспертов-дегустаторов. Влияние пола, возраста, генетических других индивидуальных факторов, географических особенностей, национальных традиций на особенности восприятия сенсорных органов.	10
3	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продукции Организация сенсорного анализа	Определение обонятельной чувствительности	Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Классификации вкусов и запахов. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности (пороги восприятия, сенсорная память и другие), адаптации и усталости органов чувств, маскирования и компенсации вкусов и запахов, и другие сведения, необходимые для организации правильной работы экспертов-дегустаторов. Влияние пола, возраста, генетических других индивидуальных факторов, географических особенностей, национальных традиций на особенности восприятия сенсорных органов.	8

4	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продукции Организация сенсорного анализа	Определение зрительной чувствительности.	Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Классификации вкусов и запахов. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности (пороги восприятия, сенсорная память и другие), адаптации и усталости органов чувств, маскирования и компенсации вкусов и запахов, и другие сведения, необходимые для организации правильной работы экспертов-дегустаторов. Влияние пола, возраста, генетических других индивидуальных факторов, географических особенностей, национальных традиций на особенности восприятия сенсорных органов.	8
5	Экспертная методология в дегустационном анализе	Сенсорная оценка качества продукции с использованием описательного и различительного методов	Система методов дегустационного анализа. Характеристика потребительских и аналитических методов. Гедонические шкалы. Аналитические методы (парного сравнения, треугольный, «дуо-трио», ранговый, профильный, индекса разбавления, балловый и др.). Преимущества и возможности методов для решения конкретных задач. Оценка достоверности результатов.	6
6	Экспертная методология в дегустационном анализе	Сенсорный анализ пищевой продукции с использованием метода балловой шкалы	Балловый и профильный методы в дегустационном анализе. Типы шкал, принципы построения традиционных балловых шкал, недостатки и пути совершенствования балловой системы оценки качества продуктов. Понятие диапазона (бальности) шкалы, градации, коэффициентов весомости и др. Требования к совокупности качественных описаний шкалы: общепотребительность, однозначность, различимость, достаточность. Преимущества балловой системы. Правила построения профилограмм.	6
7	Экспертная методология в дегустационном анализе	Сенсорный анализ пищевой продукции с использованием метода профильной шкалы	Разработка научно-обоснованных шкал для сенсорного анализа пищевых продуктов. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям. Тестирование зрительной, обонятельной и вкусовой чувствительности дегустаторов. Тестирование воспроизводимости результатов дегустационных испытаний качества продуктов.	6
<b>Итого за :</b>				<b>48</b>
<b>Итого:</b>				<b>48</b>

#### 4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

#### 4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
<b>4</b>				
1	Введение в науку. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевой продукции.	Подготовка к лабораторным работам курсовая работа подготовка к экзамену	Показатели, определяемые при помощи органов чувств: зрения, глубокого осязания, обоняния, в полости рта. Факторы, влияющие на качество.	8
2	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков	Подготовка к лабораторным работам курсовая работа подготовка к экзамену	Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние пола, возраста, генетических и других индивидуальных факторов, географических особенностей, национальных традиций на	12

	продукции		особенности восприятия сенсорных органов	
3	Организация сенсорного анализа	Подготовка к лабораторным работам курсовая работа подготовка к экзамену	Характеристика потребительских и аналитических методов. Гедонические шкалы. Аналитические методы (парного сравнения, триангулярный, «дую-трио», ранговый, профильный, индекса разбавления, балловый и др.). Преимущества и возможности методов для решения конкретных задач. Оценка достоверности результатов.	12
4	Экспертная методология в дегустационном анализе	Подготовка к лабораторным работам курсовая работа подготовка к экзамену	Требования к экспертам-дегустаторам. Методы и процедуры опроса экспертов. Требования к качеству экспертов-дегустаторов. Проблема подготовки экспертов-дегустаторов в связи с необходимостью совершенствования системы сертификации и экспертизы качества продовольственных товаров.	8
<b>Итого за :</b>				<b>40</b>
<b>Итого:</b>				<b>40</b>

## **5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

### **Методические указания при работе на лекции**

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

### **Методические указания при работе на лабораторном занятии**

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

### **Методические указания по самостоятельной работе**

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.



Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

### Методические указания при написании курсовой работы

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Структура курсовой работы:

- титульный лист,
- оглавление
- введение;
- основная часть, разделенная на главы и параграфы,
- заключение
- список литературы;
- приложение.

Во введении должны быть освещены следующие вопросы: актуальность выбранной темы, объект и предмет исследования, исследования, цель и задачи исследования; методы исследования.

В основной части подробно раскрывается содержание темы. Каждая глава основной части должна заканчиваться выводами.

В заключении курсовой работы даются краткие выводы, полученные в результате исследования проблемы, а также практические рекомендации и предложения.

В список литературы студент включает только те документы, которые он использовал при написании курсовой работы.

В приложении содержится иллюстративный материал. Текст курсовой работы оформляется на листах белой бумаги стандартного формата (210 x 297 мм). Каждая страница основного текста и приложений должна иметь поля: левое - 30мм, верхнее – 20 мм до основного текста, правое – 10 мм, нижнее – 25 мм. Текст набирается шрифтом Times New Roman, размер 14 через 1,5 интервала.

### 6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Еремеева Н.Б. Контроль качества продуктов общественного питания: учеб. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар. гос. техн. ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 207с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700</a>	ЭР	+	-
2.	Роганова Е.Е. Органолептический анализ исходного сырья для продуктов общественного питания: курс лекций / Е. Е. Роганова, Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 132с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2497">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2497</a>	ЭР	+	-
3.	Макарова Н.В. Органолептический анализ продуктов общественного питания: теоретические и практические основы: учеб. пособие / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 168с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2498">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2498</a>	ЭР	+	-
4.	Макарова Н.В. Теоретические основы органолептического анализа исходного сырья и продуктов общественного питания: учеб. пособие / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 424с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2506">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2506</a>	ЭР	+	-
5.	Макарова Н.В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания: примеры кейсов: учебное пособие / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2019. - 144с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3555">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3555</a>	ЭР	-	+
6.	Роганова Е.Е. Органолептический анализ исходного сырья для продуктов общественного питания: лаборатор. практикум / Е. Е. Роганова, Н. В. Макарова, Самар. гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 74с. <a href="https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2486">https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2486</a>	ЭР	-	+

7.	Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=51872">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=51872</a>	ЭР	-	+
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	---	---

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ ([elib.samgtu.ru](http://elib.samgtu.ru)) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

### 7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

#### Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
6.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное

### 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>

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

#### Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

#### Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; PH метр; кухонная посуда; электрические плиты.

#### Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

### 10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

**Б1.В.01.09 «Органолептический анализ продуктов общественного питания»**

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144 / 4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен, курсовая работа</u>

**1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	<b>ПК-2.5</b> Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания	<b>З1 ПК-2.5</b> Знать: знать основные технические средства, используемые для измерения технологических параметров процессов, свойств сырья полуфабрикатов и качества готовой продукции <b>У1 ПК-2.5</b> Уметь: самостоятельно организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания <b>В1 ПК-2.5</b> Владеть: навыками организации персонала и технологических потоков при осуществлении органолептического входного контроля сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания

**Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения**

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства				Промежуточная аттестация
	Раздел 1.	Раздел 2.	Раздел 3.	Раздел 4.	
	Введение в науку. Роль органолептического анализа в экспертизе качества пищевой продукции	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков продукции	Организация сенсорного анализа	Экспертная методология в дегустационном анализе	
	отчет к лабораторной работе				Вопросы к экзамену, курсовая работа
ПК-2.5	З1 ПК-2.5 У1 ПК-2.5 В1 ПК-2.5	З1 ПК-2.5 У1 ПК-2.5 В1 ПК-2.5	З1 ПК-2.5 У1 ПК-2.5 В1 ПК-2.5	З1 ПК-2.5 У1 ПК-2.5 В1 ПК-2.5	З1 ПК-2.5 У1 ПК-2.5 В1 ПК-2.5

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы**

**2.1. Формы текущего контроля успеваемости**

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

## Примерный перечень вопросов для подготовки к курсовой работе

1. Разработка технологических схем органолептического анализа блюд из молока и молочных продуктов для ресторана европейской кухни.
2. Разработка технологических схем органолептического анализа для ресторана итальянской кухни, с учетом особенностей кухни.
3. Разработка технологических схем органолептического анализа детских блюд в школьных столовых.
4. Разработка технологических схем органолептического анализа из говядины вырезки в ресторане класса люкс.
5. Разработка технологических схем органолептического анализа национальных блюд из теста в ресторанах кавказской кухни.
6. Разработка технологических схем органолептического анализа первых блюд в столовой при городской больнице.
7. Разработка технологических схем органолептического анализа напитков собственного приготовления из зернового кофе в десерт-кафе.
8. Разработка технологических схем органолептического анализа салатов в фитнес-кафе в фитнес-центрах.
9. Разработка технологических схем органолептического анализа блюд из морепродуктов в ресторане паназиатской кухни.
10. Разработка технологических схем органолептического анализа мясных и рыбных полуфабрикатов собственного производства в сети супермаркетов.
11. Разработка технологических схем органолептического анализа гарниров на предприятиях общественного быстрого обслуживания.
12. Разработка технологических схем органолептического анализа кондитерских изделий в кулинарии.
13. Разработка технологических схем органолептического анализа десертов в ресторане французской кухни.
14. Разработка технологических схем органолептического анализа соусов на основе растительных жиров в ресторанах японской кухни.

## 2.2. Формы промежуточной аттестации


Экзамен проводится в письменном виде, в виде ответов на вопросы. Для подготовки к экзамену рекомендуется:

- изучить материалы фонда оценочных средств;
- систематизировать конспект лекций, учебные материалы, материалы лабораторных работ в соответствии с контрольными вопросами;
- продумать структуру ответа на каждый контрольный вопрос, выучить основные положения.

## Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Классификация органолептических показателей качества.
2. Методы органолептического анализа
3. Методы потребительской оценки
4. Различительные методы.
5. Метод парного сравнения.
6. Метод треугольный и два из трех (дуо-трио).
7. Метод индекса разбавлений.
8. Органолептическая оценка механических параметров консистенции.
9. Балльная система оценки.
10. Экспертная методология в дегустационном анализе Требования к экспертам-дегустаторам
11. Психофизиологические требования, предъявляемые к экспертам-дегустаторам.
12. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям
13. Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов.
14. Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.
15. Тестирование органа обоняния.
16. Тестирование вкусовой чувствительности.
17. Применение экспертных методов в профильном анализе.
18. Применение экспертных методов при разработке балловых шкал.
19. Эргономические показатели качества продукции
20. Эстетические показатели продукции
21. Психофизиологические основы органолептики
22. Правила и порядок проведения дегустационной оценки.
23. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.
24. Методы потребительской оценки.
25. Уровень качества продукции.

## Образец экзаменационного билета

 <p><b>САМАРСКИЙ ПОЛИТЕХ</b> Опорный университет</p>	<p><b>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации</b>  <b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение</b>  <b>высшего образования «Самарский государственный технический</b>  <b>университет»</b>  <b>(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)</b>  <b>Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан</b></p> <p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>  1  </u></b></p> <p>По дисциплине (модулю): «Органолептический анализ продуктов общественного питания» Семестр 4</p> <p>Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептическая оценка механических параметров консистенции.</li> <li>2. Правила и порядок проведения дегустационной оценки.</li> </ol> <p><b>Составил:</b>  <u>доцент, к.с.н. _____ Е.Н. Черненко</u>  <i>(подпись)</i>          « ____ » _____ 20__ г</p> <p><b>Утверждаю:</b>  <u>Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева</u>  <i>(подпись)</i>          « ____ » _____ 20__ г.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1	Какие органолептические показатели качества оцениваются с помощью глубокого осязания: а) внешний вид; б) сочность; в) консистенция; г) блеск.	ПК-2	2
2	С помощью обоняния определяют: а) внешний вид, форму; б) запах, аромат; в) эластичность, плотность; г) нежность, флейвор.	ПК-2	2
3	Какие показатели качества продовольственных товаров оцениваются визуально: а) флейвор; б) прозрачность; в) букет; г) эластичность.	ПК-2	2
4	Укажите какие цели преследует органолептическая оценка пищевых продуктов: а) изучение показателей качества; б) тренировка; в) описание чувств, возникающих при органолептической оценке; г) все вышеперечисленное.	ПК-2	2
5	Чем обусловлен цвет продукта: а) поглощение света пигментами в видимой части спектра; б) окраской пигментов; в) технологией производства; г) все ответы верны.	ПК-2	2
6	Какой показатель качества пищевых продуктов оценивается в полости рта: а) флейвор; б) плотность; в) букет; г) эластичность.	ПК-2	2
7	Что из пищевых добавок относится к отбеливающим веществам: а) жженка;	ПК-2	2

	б) тартразин; в) диоксид серы; г) нитрит натрия.		
8	С помощью какого сенсорного органа дегустатор оценивает однородность продукта: а) визуально; б) глубоким осязанием; в) обонянием; г) в полости рта.	ПК-2	2
9	Какие показатели качества оцениваются с помощью органов чувств: а) внешний вид; б) флейвор; в) крошливость; г) все вышеперечисленное.	ПК-2	2
10	Указать термин, характеризующий свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиме: а) консистенция; б) упругость; в) плотность; г) эластичность.	ПК-2	2
11	Какие ощущения называют тактильными: а) зрительные; б) вкусовые; в) обонятельные; г) осязательными.	ПК-2	2
12	В какой области языка расположены вкусовые рецепторы, воспринимающие горький вкус: а) на кончике языка; б) по краям задней части языка; в) у основания языка; г) по краям задней части языка.	ПК-2	2
13	Какими сенсорными органами воспринимается флейвор продукта: а) с помощью зрения; б) глубоким осязанием (нажимом); в) обонянием; г) в полости рта.	ПК-2	2
14	К какой группе методов относится «дуо-трио»: а) качественный различительный; б) количественный различительный; в) описательный; г) метод приемлемости (предпочтительности).	ПК-2	2
15	Какие из перечисленных ниже веществ относятся к группе цветокорректирующих, используемых в качестве пищевых добавок при производстве продуктов: а) альгинаты; б) нитриты; в) ксантофиллы; г) кармин.	ПК-2	2
16	Флевор - это	ПК-2	8
17	Порог разницы – это	ПК-2	8
18	Сенсорный анализ. Определение	ПК-2	8
19	Порог чувствительности – это	ПК-2	8
20	Дегустация – это	ПК-2	8
21	Свойства и характеристика ликопина	ПК-2	8
22	Аносмия. Характеристика	ПК-2	8
23	Паросмия. Характеристика	ПК-2	8
24	Парагевзия. Характеристика	ПК-2	8
25	Определение термина «обоняние»	ПК-2	8
26	Адаптация - это	ПК-2	8
27	Органолептическая оценка. Определение	ПК-2	8
28	Что такое упругость?	ПК-2	8
29	Что представляет собой «порог обнаружения»?	ПК-2	8
30	Запах – это..	ПК-2	8
31	Метод экспертных оценок	ПК-2	8
32	Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.	ПК-2	8
33	Градация балловой шкалы наиболее удобная в применении для работы дегустаторов	ПК-2	8
34	В чем заключается идентификация вкусовых веществ?	ПК-2	8
35	Тестирование дегустаторов	ПК-2	8
36	Тестирование цветоразличительной чувствительности	ПК-2	8
37	Тестирование вкусовой чувствительности.	ПК-2	8
38	Сенсорная память дегустатора	ПК-2	8
39	Когда используют коэффициенты весомости и показателей в балловой шкале	ПК-2	8
40	Уровень конформности дегустатора	ПК-2	8



41	Что такое дифференциальный порог	ПК-2	8
42	Что означает термин «Консистенция»?	ПК-2	8
43	Какие механические параметры определяемые органолептически?	ПК-2	8
44	Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима)	ПК-2	8
45	Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью органов чувств	ПК-2	8
46	Значение показателя «Стандартное отклонение» при разработке балловых шкал, с использованием экспертных методов.	ПК-2	8
47	Аналитические методы органолептического анализа	ПК-2	8
48	Показатели качества, определяемые с помощью зрения	ПК-2	8
49	Показатели качества, определяемые обонянием	ПК-2	8
50	Показатели качества, определяемые в полости рта	ПК-2	8
51	Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы – профильный анализ	ПК-2	8
52	Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы – балловый метод.	ПК-2	8

### 3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

#### 3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к лабораторным занятиям	систематически на лабораторных занятиях /письменно и устно / в личном кабинете	экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Курсовая работа	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость, зачетная книжка
3.	Промежуточная аттестация - экзамен	по окончании изучения дисциплины/ устно	экспертный	По пятибалльной шкале	экзаменационная ведомость, зачетная книжка

#### 3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

##### Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	31-45 баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	16-30 баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	5-15 баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0 баллов

##### Критерии оценки и шкала оценивания курсовой работы

Таблица 8

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
------------------	-----------------	---------------

«Отлично»	Если в курсовой работе во введении приводится обоснование выбора конкретной темы, полностью раскрыта актуальность её в научной отрасли, чётко определены грамотно поставлены задачи и цель курсовой работы. Основная часть работы демонстрирует большое количество прочитанных автором работ. В ней содержатся основные термины, и они адекватно использованы. Критически прочитаны источники: вся необходимая информация проанализирована, вычленена, логически структурирована. Присутствуют выводы и грамотные обобщения. В заключении сделаны логичные выводы, а собственное отношение выражено чётко. Автор курсовой работы грамотно демонстрирует осознание возможности применения исследуемых теорий, методов на практике. Приложение содержит цитаты и таблицы, иллюстрации и диаграммы: все необходимые материалы. Курсовая работа написана в стиле академического письма (использован научный стиль изложения материала). Автор адекватно применял терминологию, правильно оформил ссылки. Оформление работы соответствует требованиям ГОСТ, библиография, приложения оформлены на отличном уровне. Объём работы заключается в пределах от 20 до 30 страниц.	21-30 баллов
«Хорошо»	Курсовая работа во введении содержит некоторую нечёткость формулировок. В основной её части не всегда проводится критический анализ, отсутствует авторское отношение к изученному материалу. В заключении неадекватно использована терминология, наблюдаются незначительные ошибки в стиле, многие цитаты грамотно оформлены. Допущены незначительные неточности в оформлении библиографии, приложений.	11-20 баллов
«Удовлетворительно»	Курсовая работа во введении содержит лишь попытку обоснования выбора темы и актуальности, отсутствуют чёткие формулировки. Расплывчато определены задачи и цели. Основное содержание — пересказ чужих идей, нарушена логика изложения, автор попытался сформулировать выводы. В заключении автор попытался сделать обобщения, собственного отношения к работе практически не проявил. В приложении допущено несколько грубых ошибок. Не выдержан стиль требуемого академического письма по проекту в целом, часто неверно употребляются научные термины, ссылки оформлены неграмотно, наблюдается плагиат.	10 баллов
«Неудовлетворительно»	При оценивании такой курсовой работы, ее недостатки видны сразу. Курсовая работа во введении не содержит обоснования темы, нет актуализации темы. Не обозначены и цели, задачи проекта. Скупое основное содержание указывает на недостаточное число прочитанной литературы. Внутренняя логика всего изложения проекта слабая. Нет критического осмысления прочитанного, как и собственного мнения. Нет обобщений, выводов. Заключение таковым не является. В нём не приведены грамотные выводы. Приложения либо вовсе нет, либо оно недостаточно. В работе наблюдается отсутствие ссылок, плагиат, не выдержан стиль, неадекватное использование терминологии. По оформлению наблюдается ряд недочётов: не соблюдены основные требования ГОСТ, а библиография с приложениями содержат много ошибок. Менее 20 страниц объём всей работы.	0 баллов

### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 9

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы к лабораторным занятиям	0-100 баллов
<b>Итого:</b>		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

### 3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на экзамене определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

**Оценку «отлично»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 85-100 %**, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

**Оценку «хорошо»** заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 71-84 %**, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

**Оценку «удовлетворительно»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования **на 51-70 %**, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем **на 51%**, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

### Шкала оценивания результатов

Таблица 10

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

\_\_\_\_\_ Л.М. Инаходова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)**  
**Б1.В.01.09 «Органолептический анализ продуктов общественного питания»**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

**на 20\_\_/20\_\_ учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) .....
- 2) .....

Разработчик дополнений и изменений:

\_\_\_\_\_ (должность, степень, ученое звание)      \_\_\_\_\_ (подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.,  
протокол № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (степень, звание, подпись)      \_\_\_\_\_ (ФИО)

## Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.В.01.09 «Органолептический анализ продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, курсовая работа

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
4	144 / 4	16	48	-	4	40	36	экзамен, курсовая работа
Итого	144 / 4	16	48	-	4	40	36	экзамен, курсовая работа

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.5	Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией и проведением работ по органолептическому анализу продуктов на предприятиях общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов по лабораторным занятиям и промежуточный контроль в форме курсовой работы и экзамена.