



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

26 мая 2022 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	Заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, Курсовая работа

Белебей 2022 г.

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	4
4.3. Содержание практических занятий	4
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	7
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	8
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	ПК-2.5 Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания	З1 ПК-2.5 Знать: знать основные технические средства, используемые для измерения технологических параметров процессов, свойств сырья полуфабрикатов и качества готовой продукции У1 ПК-2.5 Уметь: самостоятельно организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания В1 ПК-2.5 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; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Учебная практика: проектная практика	Практико-ориентированный проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании;

			НАССР в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика
--	--	--	---

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	Курс 2
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	10	10
лекционные занятия (ЛЗ)	2	2
лабораторные работы (ЛР)	0	0
практические занятия (ПЗ)	8	8
Внеаудиторная контактная работа, КСР	4	4
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	121	121
курсовая работа	60	60
самостоятельное изучение материала	61	61
Формы текущего контроля успеваемости		вопросы к практическим занятиям
Формы промежуточной аттестации	экзамен, курсовая работа	экзамен, курсовая работа
Контроль	9	9
ИТОГО: час.	144	144
ИТОГО: з.е.	4	4

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 технологию органолептического анализа продуктов в общественном питании	-	-	4	61	2	5	72
2.	Особенности органолептического анализа готовых блюд на предприятиях общественного питания	2	-	4	60	2	4	72
Итого:		2	0	8	121	4	9	144

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 2				
1.	Особенности органолептического анализа готовых блюд на предприятиях общественного питания	Овощные блюда и гарниры.	Блюда из отварных овощей. Блюда из жареных овощей. Блюда из тушеных и запеченных овощей.	2
Итого за курс:				2
Итого:				2

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
не предусмотрены учебным планом				

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
Курс 2				
1.	Введение в технологию органолептического	Органолептическая оценка первых	Использование нормативных документов для органолептической оценки первых блюд. Оценки трех	4

	анализа продуктов в общественном питании	блюды.	видов первых блюд. Бальная оценка органолептического анализа первых блюд. Оформление презентации по методологии органолептического анализа первых блюд.	
2.	Особенности органолептического анализа готовых блюд на предприятиях общественного питания	Органолептическая оценка вторых блюд.	Использование нормативных документов для органолептической оценки вторых блюд. Органолептическая оценка трех видов вторых блюд. Бальная оценка органолептического анализа вторых блюд. Оформление презентации по методологии органолептического анализа вторых блюд.	4
Итого за курс:				8
Итого:				8

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
Курс 2				
1.	Введение в технологию органолептического анализа продуктов в общественном питании	курсовая работа	Органолептическая оценка напитков и десертов. Использование нормативных документов для органолептической оценки напитков и десертов. Оценка трех видов напитков и десертов. Бальная оценка органолептического анализа напитков и десертов. Оформление презентации по методологии органолептического анализа напитков и десертов.	30
	Особенности органолептического анализа готовых блюд на предприятиях общественного питания			30
1.	Введение в технологию органолептического анализа продуктов в общественном питании	самостоятельное изучение материала	Органолептическая оценка мучных изделий. Использование нормативных документов для органолептической оценки мучных изделий. Оценка трех видов мучных изделий. Бальная оценка органолептического анализа мучных изделий. Оформление презентации по методологии органолептического анализа мучных изделий.	31
	Особенности органолептического анализа готовых блюд на предприятиях общественного питания			30
Итого за курс:				121
Итого:				121

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

1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент 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.

2. Методические указания при подготовке и работе на практическом занятии

Практические занятия по дисциплине проводятся в целях выработки практических умений и приобретения навыков в решении профессиональных задач.

Подготовка обучающегося к практическому занятию производится по вопросам, разработанным для каждой темы практических занятий и (или) лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы.

Работа студентов во время практического занятия осуществляется на основе заданий, которые выдаются обучающимся в начале или во время занятия. На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике занятий. На практических занятиях обучающиеся должны уметь выработать определенные решения по обозначенной проблеме. В зависимости от сложности предлагаемых заданий, целей занятия, общей подготовки обучающихся преподаватель может подсказать обучающимся алгоритм

решения или первое действие, или указать общее направление рассуждений. Полученные результаты обсуждаются с позиций их адекватности или эффективности в рассмотренной ситуации.

3. 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.

4. 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 – 30 мм, верхнее – 20 мм до основного текста, правое – 10 мм, нижнее – 25 мм. Текст набирается шрифтом Arial, 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. https://elibr.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700	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. -	ЭР	+	-

	Самара: 2015. - 132с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2497			
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. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2498	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. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2506	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. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3555	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. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2486	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. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=51872	ЭР	-	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (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.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	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	http://www.iprbookshop.ru/
2	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

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).

Практические занятия

Аудитория, оснащенная компьютерами для подготовки презентаций на практических занятиях.

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).

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)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, курсовая работа

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 стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.5 Составляет органолептическую и товароведную характеристику сырья и продукции общественного питания	З1 ПК-2.5 Знать: знать основные технические средства, используемые для измерения технологических параметров процессов, свойств сырья полуфабрикатов и качества готовой продукции У1 ПК-2.5 Уметь: самостоятельно организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания В1 ПК-2.5 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		
	Введение в технологию органолептического анализа продуктов в общественном питании	Особенности органолептического анализа готовых блюд на предприятиях общественного питания	Промежуточная аттестация
	Вопросы к практическим занятиям		
ПК-2.5	З1 ПК-2.5	З1 ПК-2.5	З1 ПК-2.5
ПК-2.5	У1 ПК-2.5	У1 ПК-2.5	У1 ПК-2.5
ПК-2.5	В1 ПК-2.5	В1 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.

2.1.1. Примерные вопросы к практическим занятиям

Тема 1. Проведение органолептической оценки первых блюд. Использование нормативных документов для органолептической оценки первых блюд. Проведение органолептической оценки трех видов первых блюд. Оформление результатов органолептического анализа первых блюд. Бальная оценка органолептического анализа первых блюд. Оформление презентации по методологии органолептического анализа первых блюд.

Тема 2. Проведение органолептической оценки вторых блюд. Использование нормативных документов для органолептической оценки вторых блюд. Проведение органолептической оценки трех видов вторых блюд. Оформление результатов органолептического анализа вторых блюд. Бальная оценка органолептического анализа вторых блюд. Оформление презентации по методологии органолептического анализа вторых блюд.

2.2. Формы промежуточной аттестации

2.2.1. Перечень вопросов 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 говяжьей 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-центра.
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.

2.2.2. Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Органолептическая оценка и бракераж пищи. Понятие о бракераже. Вкус и запах. Особенности вкусовых ощущений. Особенности ощущений запахов. Вкусовые и ароматические вещества. Организация бракеража. Проведение бракеража. Критерии оценок.
2. Техника бракеража и дефекты отдельных блюд. Супы. Полуфабрикаты централизованного производства для приготовления супов. Соусы.
3. Овощные блюда и гарниры. Блюда из отварных овощей. Блюда из жареных овощей. Блюда из тушеных и запеченных овощей.
4. Блюда из круп и макаронных изделий. Крупажные блюда и гарниры. Блюда из макаронных изделий.
5. Рыбные блюда. Общие правила бракеража рыбных блюд. Ассортимент и характеристика рыбных блюд.
6. Мясные блюда. Бракераж мясных полуфабрикатов. Общие правила бракеража мясных блюд. Блюда из отварного мяса. Блюда из тушеного мяса. Блюда из жареного мяса. Блюда из рубленого мяса. Блюда из птицы и дичи.
7. Яичные, творожные и мучные блюда. Яичные блюда. Блюда из творога. Изделия из теста.
8. Холодные блюда. Общие правила бракеража холодных блюд. Гастрономические товары. Закуски из овощей. Рыбные закуски. Мясные холодные закуски.
9. Сладкие блюда. Общие правила оценки сладких блюд. Свежие фрукты, ягоды и компоты. Желированные блюда. Горячие сладкие блюда.



**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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

По дисциплине (модулю): «Органолептический анализ продуктов общественного питания» Семестр 4

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Принципы разработки и производства специализированного питания.
2. Техника бракеража и дефекты отдельных блюд.

Составил:

Доцент, к.т.н. _____ Д.Ф. Игнатова
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г

Утверждаю:

Зав.кафедрой _____ А.А. Цынаева
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

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 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы к практическим занятиям	систематически на практических 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 вопросов к практическим занятиям

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	Студент показывает полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также дополнительные вопросы, показатели рейтинга (все предусмотренные РПД учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному).	(86-100) баллов
«Хорошо»	Студент показывает глубокие знания программного материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы, допуская незначительные погрешности, показатели рейтинга (все предусмотренные РПД учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов).	(51-85) баллов
«Удовлетворительно»	Студент показывает достаточные, но неглубокие знания программного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами, для получения правильного ответа требуется уточняющие вопросы, достигнуты минимальные или выше показатели рейтинговой оценки при наличии выполнения предусмотренных РПД учебных заданий	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	Ответы на вопросы даны не верно	0-25 баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

Наименование оценочного средства	Балльная шкала
1. Вопросы к практическим занятиям	0-100 баллов
Итого:	100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к экзамену 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 экзаменах 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 объеме, 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 8

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

Критерии оценивания курсовой работы

- глубокое знание программного материала – до 40 баллов;
 - знание концептуально-понятийного аппарата всего курса – до 20 баллов;
 - знание рекомендуемой литературы по курсу – до 20 баллов;
 - логика, четкая структура и аргументированность ответа – до 20 баллов;
- ИТОГО: до 100 баллов (100 баллов =100%)

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

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	заочная
Год начала подготовки	2022
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	2	-	8	4	121	9	экзамен, курсовая работа
Итого	144 / 4	2	-	8	4	121	9	экзамен, курсовая работа

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
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, практические занятия, самостоятельная работа студента.

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