Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:04:34
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

Утверждаю
Заведующий кафедрой
_____/Попова О.М./
«27» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**доцент Фоменко О.С.**

Разработчики: доцент, Фоменко О.С. _____
(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП 3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 6
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 12
4. Методические материалы, характеризующие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования 24

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, представленные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	**знает:** теоретические и практические основы органолептики; научно обоснованные методы сенсорного анализа; требования к экспертам-дегустаторам; требования к помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов.	3	лекции, практические занятия	доклад, практические занятия, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
		умеет: проводить			

		тестирования экспертов-дегустаторов; проводить дегустационные экспертизы по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач.			
		владеет: Научно обоснованными методами сенсорного анализа; организацией на современном уровне дегустационной экспертизы качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; экспертной методологией в дегустационном анализе.			
		умеет: осваивать новые приборные техники и новые методы исследования			
		владеет: навыками управления качеством в сфере продуктов питания на			

		современных принципах, применяя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	**знает:** организацию входного контроля качества пищевого сырья; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии	3	лекции, практические занятия	доклад, практические занятия, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
		умеет: осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии.			
		владеет: законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующ			

		их производство кулинарной продукции.			

Примечание:

Компетенция ОПК 3 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов»; «Санитария и гигиена питания»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», а также в ходе прохождения практики: Производственная практика: научно-исследовательская работа; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК 1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Пищевые добавки»; «Теоретическая технология»; «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Введение в профессию»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения»; «Технология и организация диетического питания»; «Современные системы и концепции питания»; «Организация кейтеринга»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Технология и техника работы бариста», а также в ходе прохождения практики: «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
1	Доклад	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы докладов
2	Письменный опрос	Средство контроля, организованное в виде	Банк карточек по вариантам для письменного опроса

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
		письменного опроса обучающегося на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для устного опроса
4	Ситуационная задача	Средство, позволяющее оценить у обучающихся умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умения творчески решать поставленные задачи определенной области профессиональной деятельности; коммуникативную компетентность и толерантность; умения выслушать различные точки зрения; умения отстаивать собственную точку зрения; сформированность критического мышления и прогнозирования; способность участия в работе групп, решающих общественно значимые проблемы.	Банк ситуационных задач

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Нормативно-правовая база регламентирующая требования к качеству и безопасности продуктов питания	ОПК-3, ПК-1	Доклад, практические занятия, устный опрос, письменный опрос
2	Теоретические основы восприятия сенсорных характеристик продуктов питания.	ОПК-3, ПК-1	Доклад, практические занятия, устный опрос, письменный опрос
3	Система организации и проведения сенсорного анализа продуктов питания	ОПК-3, ПК-1	Доклад, практические занятия, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-3, 3 курс	**знает:** теоретические и практические основы органолептики; научно обоснованные методы сенсорного анализа; требования к экспертам-дегустаторам; требования к помещению и другие условия,	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в теоретических и практических основах органолептики, не знает практику применения материала, допускает существенные	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала применять современные научные методы в производстве продуктов питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовател

	обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов.	ошибки	изложении программного материала		ьно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: проводить тестирования экспертов-дегустаторов; проводить дегустационные экспертизы по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач	не умеет использовать методы и приемы исследования по заданной методике, анализировать результаты экспериментов, применять современные научные методы в производстве продуктов питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение применять методы и приемы исследования по заданной методике, используя современные показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять современные научные методы в производстве продуктов питания, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение применять современные научные методы в производстве продуктов питания, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: сенсорного анализа; организацией	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки полученных	в целом успешное, но не системное владение навыками	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или	успешное и системное владение навыками чтения и

	на современном уровне дегустационной экспертизы качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; экспертной методологией в дегустационном анализе.	результатов органолептической оценки продуктов питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	чтения и оценки результатов органолептической оценки продуктов питания	сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки полученных данных результатов органолептической оценки продуктов питания	оценки данных результатов органолептической оценки продуктов питания
ПК -1 3 курс	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основные технические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, параметры технологического процесса, влияющие на формирование качества полуфабрикатов и готовой продукции), не знает практику применения материала, допускает	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (организацию входного контроля качества; методы проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления нормативной

		существенные ошибки			документации предприятия, позволяющих обеспечить качество и безопасность продукции общественного питания на предприятии) , практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	умеет:	не умеет использовать методы и приемы оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проводить бракераж готовой продукции на предприятиях общественного питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение использования методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использования современных методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания	сформированное умение использования современных методов и приемов оценки основных параметров соблюдения технологического процесса по критериальным показателям качества; проведения бракеража готовой продукции на предприятиях общественного питания, используя современные методы и оценки такой

					оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками определения основных технологических характеристик (параметров) полуфабрикатов, готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками определения органолептического и физико-химического анализа полуфабрикатов и готовой продукции; методиками разработки нормативной и технологической документации необходимой для эффективной работы предприятия	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использования современных методов определения органолептического и физико-химического анализа полуфабрикатов и готовой продукции; методиками разработки нормативной и технологической документации необходимой для эффективной работы предприятия	успешное и системное владение навыками определения основных технологических характеристик (параметров) полуфабрикатов, готовой продукции.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Устный опрос

Перечень вопросов для устного опроса

1. Общие сведения о науке органолептике, ее роль в экспертизе продовольственных товаров;
2. Органолептическая оценка качества пищевых и вкусовых продуктов;
3. Органолептический анализ качества пищевых и вкусовых продуктов;

4. Понятие сенсорный анализ качества пищевых и вкусовых продуктов;

5. Номенклатура нормативно-правовой базы регламентирующая требования к качеству и безопасности продуктов питания;

6. Требование ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Элементы маркировки, требования к маркировке;

7. Требования к условиям проведения органолептического анализа продуктов питания в лабораторных условиях;

8. Система организации и проведения сенсорного анализа. Отбор проб. Проведение испытаний.

9. Формирование и подбор дегустаторов, требования к ним.

10. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям. Тестирование зрительной чувствительности дегустаторов. Тестирование обонятельной чувствительности дегустаторов. Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов. Испытание воспроизводимости результатов. Аттестация дегустаторов.

11. Виды дегустаций;

12. Методология организации и проведения органолептического анализа. Требования межгосударственного стандарта ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство.

13. Основы физиологии сенсорных систем человека;

14. Общая физиология рецепции;

15. Сенсорные системы, характеристика, составляющие сеснсорных систем человека;

16. Понятие сенсорного восприятие продуктов питания человеком;

17. Составляющие и физиологическое восприятие органов чувств человека;

18. Понятие, виды строение рецепторов сенсорных систем человека;

19. Функции сенсорных систем;

20. Рецепция вкусовой системы человека, физиология формирование вкуса в ротовой полости;

21. Рецепция обонятельной системы человека, физиология формирования запаха и аромата продуктов в носовой полости;

22. Рецепция зрительной системы человека, физиология формирования цвета продуктов в носовой полости;

23. Рецепция осязательной системы человека, физиология формирования ощущения физического состояния продуктов питания;

24. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания;

25. Конситстенция продуктов, параметры определения консистенции продуктов питания;

26. Загустители и желеобразующие агенты;

27. Влагоудерживаюшие агенты;
28. Вещества, обусловливающие флевор продуктов;
29. Пищевые ароматизаторы;
30. Вкусовые вещества;
31. Натуральные подсластители;
32. Характеристика методов органолептического анализа, метод предпочтения, аналитические и методы классификации анализа пищевых продуктов;
33. Характеристика профильного метода органолептической оценки качества продуктов питания;
34. Характеристика описательного метода органолептического анализа продуктов питания;
35. Алгоритм проведения органолептического анализа продуктов питания;
36. Оценка органолептических показателей мяса животных и мясных продуктов;
37. Показатели качества мяса животных и мясных продуктов, характеристики основных органолептических показателей мяса и мясных продуктов;
38. Оценка органолептических показателей свежей рыбы;
39. Оценка органолептических показателей свежей мороженой рыбы;
40. Оценка органолептических показателей соленой, пряной и маринованной рыбы;
41. Оценка органолептических показателей рыбных консервов;
42. Оценка органолептических показателей молока и молочных продуктов;
43. Оценка органолептических показателей плодов, овощей и продукты их переработки.

3.2. Устные доклады (доклад-презентация)

Создание докладов-презентаций – это вид оценочного средства работы обучающихся по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint. Этот вид работы требует координации навыков обучающегося по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. То есть создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у обучающихся навыки работы на компьютере. Материалы-презентации готовятся обучающихся в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-

презентаций могут быть представлены материалы тематических докладов, сообщений и др.

Рекомендуемая тематика докладов - презентаций по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2

Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания»

№ п/п	Темы докладов
1	Комбинированные и гибридные методы анализа сырья и продуктов питания.
2	Перспективы научно обоснованного сенсорного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров.
3	Субъективные и объективные факторы сенсорных восприятий дегустаторов.
4	Международный опыт тестирования и подготовки экспертов-дегустаторов.
5	Назначение и перспективы развития сенсорных методов потребительской оценки качества продовольственных товаров.

3.3 Практические занятия

Тематика и очередность практических занятий определяется рабочей программой дисциплины.

Перечень тем практических работ:

1. Вещества, обусловливающие окраску продуктов, ароматобразующие и вкусовые вещества;
2. Органолептический анализ пищевых продуктов;

Практические занятия выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению практических занятий по дисциплине «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания».

3.4 Ситуационные задачи

Решение обучающимися ситуационных задач позволяет оценить их умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; их информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умение творчески решать поставленные задачи в определенной области профессиональной деятельности; их коммуникативную компетентность и толерантность; умение выслушать различные точки зрения; умение отстаивать собственную точку зрения.

Решение ситуационных задач предусмотрено по всем темам дисциплины.

В рамках решения ситуационной задачи обучающийся дает развернутый устный или письменный (при необходимости) ответ.

1. В столовую при детском оздоровительном лагере «Березка» поступила партия молока, состоящая из 100 бутылок. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы молока, были отобраны пробы. При лабораторном исследовании были получены следующие данные: органолептические показатели: консистенция – жидкая, однородная; цвет белый; вкус и запах - характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов. Физико-химические показатели: плотность 1, 027; массовая доля жира – 3,2 %; кислотность – 20 °Т.

Задание:

а) в соответствии с требования нормативной документации описать методику отбора проб молока, подготовку проб к транспортировке в лабораторию для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составить сопроводительную документацию;

б) сделайте заключение по исследуемой пробе и партии молока, учитывая требования ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

в) Ваше решение в отношении дальнейшего использования данной партии молока.

2. В столовую при санатории поступила партия сметаны, состоящая из 50 упаковок. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сметаны, были отобраны пробы. При лабораторном исследовании были получены следующие данные: органолептические показатели: внешний вид и консистенция – неоднородная, жидкая с матовой поверхностью; вкус и запах – нечистый, хлевный.

Задание:

а) в соответствии с требования нормативной документации описать методику отбора проб сметаны, подготовку проб к транспортировке в лабораторию для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составить сопроводительную документацию;

б) сделайте заключение по исследуемой пробе и партии сметаны, учитывая требования ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

в) Ваше решение в отношении дальнейшего использования данной партии сметаны.

3. В детский сад поступила партия творога 9 % -й жирности в количестве 20 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Творог расфасован в пачки по 200 г. При оценке качества выявлено, что творог имеет мажущуюся консистенцию, кисломолочные со слабокормовым привкусом вкус и запах.

Задание:

а) в соответствии с требования нормативной документации описать методику отбора проб творога, подготовку проб к транспортировке в лабораторию для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составить сопроводительную документацию;

б) сделайте заключение по исследуемой пробе и партии творога, учитывая требования ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

в) Ваше решение в отношении дальнейшего использования данной партии творога.

4. В ресторан поступила партия свежей неразделанной рыбы, (масса партии 50 кг). Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы рыбы, были отобраны пробы. При лабораторном исследовании были получены следующие данные: органолептические показатели: запах – свойственный, без посторонних запахов; слизь на поверхности рыбы - прозрачная и бесцветная; цвет жабр - темно-красные.

Задание:

а) в соответствии с требования нормативной документации описать методику отбора проб рыбы, подготовку проб к транспортировке в лабораторию для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составить сопроводительную документацию;

б) сделайте заключение по исследуемой пробе и партии рыбы, учитывая требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

в) Ваше решение в отношении дальнейшего использования данной партии рыбы.

5. В стейк-ресторан поступила партия охлажденной говядины (масса партии 250 кг). Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы мяса, были отобраны пробы. При лабораторном исследовании были получены следующие данные: органолептические показатели: внешний вид и цвет туши: имеет корочку подсыхания бледно-красного цвета; консистенция - плотная, упругая; запах - специфический, свойственный.

Задание:

а) в соответствии с требования нормативной документации описать методику отбора проб мяса, подготовку проб к транспортировке в лабораторию для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составить сопроводительную документацию;

б) сделайте заключение по исследуемой пробе и партии мяса говядины, учитывая требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

в) Ваше решение в отношении дальнейшего использования данной партии мяса.

3.5 Письменный опрос

Письменный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

Перечень вопросов для письменного опроса

1. Общие сведения о науке органолептике, ее роль в экспертизе продовольственных товаров;
2. Органолептическая оценка качества пищевых и вкусовых продуктов;
3. Органолептический анализ качества пищевых и вкусовых продуктов;
4. Понятие сенсорный анализ качества пищевых и вкусовых продуктов;
5. Номенклатура нормативно-правовой базы регламентирующая требования к качеству и безопасности продуктов питания;
6. Требование ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Элементы маркировки, требования к маркировке;
7. Требования к условиям проведения органолептического анализа продуктов питания в лабораторных условиях;
8. Система организации и проведения сенсорного анализа. Отбор проб. Проведение испытаний.
9. Формирование и подбор дегустаторов, требования к ним.
10. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям. Тестирование зрительной чувствительности дегустаторов. Тестирование обонятельной чувствительности дегустаторов. Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов. Испытание воспроизводимости результатов. Аттестация дегустаторов.
11. Виды дегустаций;
12. Методология организации и проведения органолептического анализа. Требования межгосударственного стандарта ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство.
13. Основы физиологии сенсорных систем человека;
14. Общая физиология рецепции;
15. Сенсорные системы, характеристика, составляющие сеснсорных систем человека;
16. Понятие сенсорного восприятие продуктов питания человеком;
17. Составляющие и физиологическое восприятие органов чувств человека;
18. Понятие, виды строение рецепторов сенсорных систем человека;
19. Функции сенсорных систем;

20. Рецепция вкусовой системы человека, физиология формирование вкуса в ротовой полости;

21. Рецепция обонятельной системы человека, физиология формирования запаха и аромата продуктов в носовой полости;

22. Рецепция зрительной системы человека, физиология формирования цвета продуктов в носовой полости;

23. Рецепция осязательной системы человека, физиология формирования ощущения физического состояния продуктов питания;

3.6. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация позволяет оценить степень сформированности у обучающегося компетенций, предусмотренных учебным планом в рамках освоения данной дисциплины.

Вид промежуточной аттестации установлен в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – зачет.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Общие сведения о науке органолептике, ее роль в экспертизе продовольственных товаров;
2. Органолептическая оценка качества пищевых и вкусовых продуктов;
3. Органолептический анализ качества пищевых и вкусовых продуктов;
4. Понятие сенсорный анализ качества пищевых и вкусовых продуктов;
5. Номенклатура нормативно-правовой базы регламентирующая требования к качеству и безопасности продуктов питания;
6. Требование ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Элементы маркировки, требования к маркировке;
7. Требования к условиям проведения органолептического анализа продуктов питания в лабораторных условиях;
8. Система организации и проведения сенсорного анализа. Отбор проб. Проведение испытаний.
9. Формирование и подбор дегустаторов, требования к ним.
10. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям. Тестирование зрительной чувствительности дегустаторов. Тестирование обонятельной чувствительности дегустаторов. Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов. Испытание воспроизводимости результатов. Аттестация дегустаторов.
11. Виды дегустаций;

12. Методология организации и проведения органолептического анализа. Требования межгосударственного стандарта ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство.

13. Основы физиологии сенсорных систем человека;

14. Общая физиология рецепции;

15. Сенсорные системы, характеристика, составляющие сеснсорных систем человека;

16. Понятие сенсорного восприятие продуктов питания человеком;

17. Составляющие и физиологическое восприятие органов чувств человека;

18. Понятие, виды строение рецепторов сенсорных систем человека;

19. Функции сенсорных систем;

20. Рецепция вкусовой системы человека, физиология формирование вкуса в ротовой полости;

21. Рецепция обонятельной системы человека, физиология формирования запаха и аромата продуктов в носовой полости;

22. Рецепция зрительной системы человека, физиология формирования цвета продуктов в носовой полости;

23. Рецепция осязательной системы человека, физиология формирования ощущения физического состояния продуктов питания;

24. Вкусовая гармония – это хорошая сочетаемость вкусов.

25. Загустители, используемые при изготовлении напитков, майонезов, приправ. Крахмалофосфаты.

26. Яркость цвета.

27. Механические параметры консистенции продукта, определяемые органолептически: твердость, сцепление, эластичность, клейкость, хрупкость, пережевываемость, вязкость (для полужидких и жидких).

28. Что означает термин «сенсорный»? от латинского слова ″sensus″ - чувство, ощущение, в английском, senses – чувство.

29. Какое значение показателя «Стандартное отклонение» при разработке балловых шкал, с использованием экспертных методов? S— характеризует согласованность мнений экспертов.

30. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания;

31. Конситстенция продуктов, параметры определения консистенции продуктов питания;

32. Загустители и желеобразующие агенты;

33. Влагоудерживаюшие агенты;

34. Вещества, обусловливающие флевор продуктов;

35. Пищевые ароматизаторы;

36. Вкусовые вещества;

37. Натуральные подсластители;

38. Характеристика методов органолептического анализа, метод предпочтения, аналитические и методы классификации анализа пищевых продуктов;

39. Характеристика профильного метода органолептической оценки качества продуктов питания;

40. Характеристика описательного метода органолептического анализа продуктов питания;

41. Алгоритм проведения органолептического анализа продуктов питания;

42. Оценка органолептических показателей мяса животных и мясных продуктов;

43. Показатели качества мяса животных и мясных продуктов, характеристики основных органолептических показателей мяса и мясных продуктов;

44. Оценка органолептических показателей свежей рыбы;

45 Оценка органолептических показателей свежей мороженой рыбы;

46. Оценка органолептических показателей соленой, пряной и маринованной рыбы;

47. Оценка органолептических показателей рыбных консервов;

48. Оценка органолептических показателей молока и молочных продуктов;

49. Оценка органолептических показателей плодов, овощей и продукты их переработки.

50 Эстетические показатели качества продуктов. Информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и товарного вида;

51. Экологические показатели характеризуют степень вредного влияния продукта на окружающую среду при хранении и использовании;

52. Последовательность ощущений вкуса при дегустационном анализе, в зависимости от расположения вкусовых рецепторов?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Теоретические и практические основы органолептического анализа пищевых продуктов» осуществляется через проведение текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице:

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала; умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой; усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала.
базовый	«хорошо»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала; успешно выполняет предусмотренные в программе задания; усвоил основную литературу, рекомендованную в программе.
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии; справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой; знаком с основной литературой, рекомендованной программой; допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала; допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий; не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий.

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: в области инновационных технологий производства продуктов питания и современных методах органолептического анализа и контроля качества сырья и продуктов питания;

умения: осваивать новые приборные техники и новые методы проведения органолептического анализа продуктов питания;

владение навыками: управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах, применяя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Критерии оценки устного ответа

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала по основным теоретическим положениям органолептического анализа пищевых продуктов; практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные методы органолептической оценки, используя современные показатели по текущему, рубежному контролям; - успешное и системное владение навыками осуществления органолептического анализа пищевой продукции
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками оценки данных и информации по контролю качества продукции
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные научные методы в производстве продуктов питания, используя современные методы и показатели по текущему, рубежному контролям и творческому рейтингу; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки полученных результатов по контролю качества продукции.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по анализу качества продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы по заданной методике и анализировать результаты экспериментов,

	применять современные научные методы в производстве продуктов питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки полученных результатов по контролю качества продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки доклада

При подготовке и выступлении с докладом обучающийся демонстрирует:

знания: материала; практики применения материала;

умения: обобщения, краткого изложения, раскрытия сущности и анализа изученного материала; грамотного изложения материала (в т.ч. орфографическая, пунктуационная, стилистическая культура);

владение навыками: представления материала в виде презентации.

Критерии оценки выступления с докладом

отлично	обучающийся демонстрирует: - раскрытие сущности вопроса; - соответствие презентации содержанию выступления; - собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; - представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы; - задает актуальные вопросы по обозначенной теме; - принимает активное участие в обсуждении по обозначенной теме.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - в целом успешное раскрытие сущности вопроса; - в целом соответствие презентации содержанию выступления; - собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; - отвечает на дополнительные вопросы; - задает вопросы по обозначенной теме; - принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - сущность вопроса раскрыта недостаточно; - имеется презентация; - испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений; - допускает незначительные ошибки при ответе на дополнительные вопросы;

	– не задает вопросы по обозначенной теме; – не принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.
неудовлетворительно	обучающийся: – не раскрыл сущность вопроса; – презентация не соответствует докладу; – испытывает затруднения в формулировке собственных суждений; – не отвечает на дополнительные вопросы; – не задает вопросы по обозначенной теме; – не принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.

4.2.3. Критерии оценки практических занятий

При выполнении практических заданий обучающийся демонстрирует:

знания: определений, понятий и терминов, встречающихся в ходе выполнения практических занятий;

умения: работы нормативно-правовой базой по качеству и безопасности продуктов питания и практическим материалом;

владение навыками: организации и выполнения практического задания.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом; – выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; – все опыты провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; – в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы; – соблюдал требования безопасности труда; – собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; – представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом; – работа выполнена полностью; – опыт проводился в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерении; – было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета; – отсутствуют ошибки при описании теории; – собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения;

	– допускает незначительные ошибки при ответах на дополнительные вопросы.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом на минимально допустимом уровне; – работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: а) опыт проводился в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; б) в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, графиках, таблицах, схемах, анализе погрешностей и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; – испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений; – допускает незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
неудовлетворительно	обучающийся: – не владеет теоретическим материалом, допуская грубые ошибки; – работа выполнена полностью; – испытывает затруднения в формулировке собственных суждений; – не способен ответить на дополнительные вопросы.

4.2.4. Критерии оценки решения ситуационной задачи

При решении ситуационной задачи обучающийся демонстрирует:

знания: теоретические положения предполагаемого решения ситуационной задачи, взаимосвязь исходных данных с получаемым результатом, методологию принятия решений в конкретной ситуации;

умения: отбирать информацию, сортировать ее для решения ситуационной задачи, выявлять ключевые проблемы, выбирать оптимальное решение из возможной совокупности решений;

владение навыками: применения теоретических знаний для решения конкретной ситуационной задачи на практике.

Критерии оценки решения ситуационной задачи

отлично	обучающийся демонстрирует: – правильный ответ на вопрос задачи; – подробно, последовательно, грамотно объяснен ход ее решения;

	– решение подкреплено схематическими изображениями и демонстрациями; – правильное и свободное владение профессиональной терминологией; – правильные, четкие и краткие ответы на дополнительные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – правильный ответ на вопрос задачи; – ход решения подробен, но недостаточно логичен, с единичными ошибками в деталях, а также некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании; – в схематических изображениях и демонстрациях присутствуют незначительные ошибки и неточности; – ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие и краткие.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – ответ на вопрос задачи дан правильно; – объяснение хода решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием; – схематические изображения и демонстрации либо отсутствуют, либо содержат принципиальные ошибки; – ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие и содержат ошибки в деталях.
неудовлетворительно	обучающийся: – ответ на вопрос ситуационной задачи не дан / дан неправильно.

4.2.5 Критерии оценки письменного опроса

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: в области инновационных технологий производства продуктов питания и современных методах органолептического анализа и контроля качества сырья и продуктов питания;

умения: осваивать новые приборные техники и новые методы проведения органолептического анализа продуктов питания;

владение навыками: управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах, применяя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Критерии оценки письменного ответа

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала по основным теоретическим положениям органолептического анализа пищевых продуктов; практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные методы органолептической оценки, используя современные показатели по текущему, рубежному контролям; - успешное и системное владение навыками осуществления

	органолептического анализа пищевой продукции
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками оценки данных и информации по контролю качества продукции
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные научные методы в производстве продуктов питания, используя современные методы и показатели по текущему, рубежному контролям и творческому рейтингу; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки полученных результатов по контролю качества продукции.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по анализу качества продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные научные методы в производстве продуктов питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки полученных результатов по контролю качества продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

Разработчик: доцент, Фоменко О.С. _____ (подпись)