

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.07.2023 10:31:27

Уникальный идентификатор документа: 798bda65551e1e2c774680f1710bd17a9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199

Уникальный ключ: 798bda65551e1e2c774680f1710bd17a9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5199



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г. Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ для студентов приема 2020 г.

Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар
2019 г.

Рабочая программа учебного модуля Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции нацелена на формирование у студентов необходимых теоретических знаний и практических навыков в областях пищевой биотехнологии и профилактической медицины, позволяющих увеличить среднюю продолжительность жизни населения, сохраняя физическое и духовное здоровье, продлевая активное долголетие у лиц старших возрастных групп, а так же обеспечивая рождение здорового поколения, при обеспечении высоких стандартов качества, достигаемых путем соблюдения алгоритма проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности потребительских товаров, сенсорного анализа на производстве.

Рабочая программа учебного модуля составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования


Рабочая программа учебного модуля утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания № 8 от «28» марта 2019 г.

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебного модуля Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции утверждены на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 г. № 8

И.о. зав. кафедрой

 (Е.Н. Губа)

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол от 19.03.2020 г. № 7

Председатель  (Г.Л. Авагян)

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова протокол от 26.03.2020 г. № 11

Председатель  (А.В. Петровская)

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебного модуля является формирование у студентов необходимых теоретических знаний и практических навыков в областях пищевой биотехнологии и профилактической медицины, позволяющих увеличить среднюю продолжительность жизни населения, сохраняя физическое и духовное здоровье, продлевая активное долголетие у лиц старших возрастных групп, а так же обеспечивая рождение здорового поколения, при обеспечении высоких стандартов качества, достигаемых путем соблюдения алгоритма проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности потребительских товаров, сенсорного анализа на производстве.

1.2 Задачи учебного модуля

Задачами учебного модуля являются:

- изучение объектов, предмета, терминологии и задач сенсорного анализа и современных определений и смысла, заложенного в основных терминах, используемых в науке о функциональном питании и современных определений и смысла, заложенного в основных терминах, используемых в науке о функциональном питании;
- изучение основ сенсорного анализа продукции общественного питания и технологии продуктов функционального питания различного состава и назначения;
- изучение методов проведения сенсорного анализа, обработки и оформления результатов сенсорного анализа.
- истории возникновения концепции «пробиотики и функциональное питание» и условий, определивших ее появление.
- изучение анатомо-морфологических и физиологических особенностей человека в зависимости от его возраста, пола, условий проживания, трудовой деятельности и других факторов, влияющих на индивидуальную жизнь каждого конкретного индивидуума или группы их.
- изучение категорий функционального питания и перечня основных групп продуктов, поставляющих пищевые субстанции и суточных потребностей человека в них.

1.3 Место учебного модуля в структуре ОПОП (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Учебный модуль Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции относится к вариативной части учебного плана и включает в себя учебные дисциплины:

- Функциональное питание
- Сенсорный анализ

1.4 Объем учебного модуля и виды учебной работы (совокупный по всем входящим в модуль дисциплинам):

Показатели объема учебного модуля	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Объем модуля в зачетных единицах	9		
Объем модуля в часах	324		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контакт. часы), всего:	86,6	26,6	77
1. Аудиторная работа (ауд.), всего:	84	24	74
в том числе:			
• лекции	28 (8)	10 (4)	26 (8)
• лабораторные занятия	-	-	12 (2)
• практические занятия	56 (8)	14 (6)	36 (8)

3. Индивидуальные консультации (ИК) (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт) (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)	0,25	0,25	0,25
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэкз)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа, всего:	237,4	297,4	237,4
в том числе:			
• самостоятельная работа в семестре (СР)	203,75	287	213,75
• самостоятельная работа в семестре (КР)	-	-	-
• самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	33,65	10,4	33,65

Учебный модуль Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции основывается на знании следующих дисциплин (модулей): «Санитария и гигиена питания», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Химия», «Физико-химические изменения веществ при кулинарной обработке».

1.5 Требования к результатам освоения учебного модуля

В результате освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

В результате освоения компетенции **ОПК-2** студент должен:

Знать: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции.

Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

Знать: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания.

Уметь: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания.

Владеть: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания.

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

Знать: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции.

Уметь: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

Владеть: навыками проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

1.6 Формы контроля

Текущий контроль (в т.ч. контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплин учебного модуля лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация по очной форме обучения:

Функциональное питание, 5 сем., экзамен

Сенсорный анализ, 7 сем., зачет с оценкой

Промежуточная аттестация по заочной форме обучения:

Функциональное питание, 3 курс, экзамен

Сенсорный анализ, 4 курс, зачет с оценкой

Промежуточная аттестация по очно-заочной форме обучения:

Функциональное питание, 5 сем., экзамен

Сенсорный анализ, 7 сем., зачет с оценкой

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции осуществляется в соответствии с разделом VIII.

Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения учебного модуля Б1.В.ДВ.03.02 Модуль Функциональное питание и сенсорный анализ ресторанной продукции осуществляется в соответствии с разделом VIII рабочих программ учебных дисциплин, входящих в данный учебный модуль.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель  А.В. Петровская

3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель  А.В. Петровская

4. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7


Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

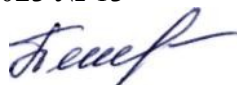
Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель




А.В. Петровская



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2020 г.

Б1.В.ДВ.03.02.01 ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания АНОО Краснодарский кооперативный институт филиал РУК

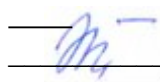
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Функциональное питание»:

Цель изучения дисциплины – дать необходимый объём базовых теоретических знаний и практических навыков в тех областях пищевой биотехнологии и профилактической медицины, которые позволяющие увеличить среднюю продолжительность жизни, более длительно сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворённость, активную жизнь у пожилых и обеспечить рождение здорового поколения.

Задачи дисциплины – изучить современные определения и смысл, заложенный в основных терминах, используемых в науке о функциональном питании изучить историю возникновения концепции «пробиотики и функциональное питание» и условия, определившие ее появление; анатомо-морфологические и физиологические особенности человека в зависимости от его возраста, пола, условий проживания, трудовой деятельности и других факторов, влияющих на индивидуальную жизнь каждого конкретного индивидуума или группы их; категории функционального питания и перечень основных групп продуктов, поставляющих пищевые субстанции; суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах; технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



С.Н. Диянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



О.Н. Карась, генеральный директор
ДОКУМЕНТ ООО «Сельдерей»



СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	9
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	24
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	30
Лист регистрации изменений.....	35

Приложения:

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Цель учебной дисциплины «Функциональное питание» - дать необходимый объём базовых теоретических знаний и практических навыков в тех областях пищевой биотехнологии и профилактической медицины, которые позволяющие увеличить среднюю продолжительность жизни, более длительно сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворённость, активную жизнь у пожилых и обеспечить рождение здорового поколения.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются изучение:

1. Современных определений и смысла, заложенного в основных терминах, используемых в науке о функциональном питании.
2. Истории возникновения концепции «пробиотики и функциональное питание» и условий, определивших ее появление.
3. Анатомо-морфологических и физиологических особенностей человека в зависимости от его возраста, пола, условий проживания, трудовой деятельности и других факторов, влияющих на индивидуальную жизнь каждого конкретного индивидуума или группы их.
4. Категорий функционального питания и перечня основных групп продуктов, поставляющих пищевые субстанции.
5. Суточных потребностей человека в основных функциональных ингредиентах.
6. Технологии продуктов функционального питания различного состава и назначения.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02.01 «Функциональное питание» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих предметов: «Санитария и гигиена питания», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания».

Для успешного освоения дисциплины «Функциональное питание», студент должен:

1. Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.
2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания); организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
3. Владеть: способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков,

пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

Изучение дисциплины «Функциональное питание» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как «Управление качеством ресторанной продукции», «Инновации в ресторанном бизнесе».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	180		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	44,35	16,35	44,35
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	14	42
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	6 (2)	14 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	12 (2)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (4)	8 (4)	16 (2)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	0,35	0,35	0,35
Самостоятельная работа (СР), всего:	135,65	163,65	135,65
в том числе:	-	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	102	157	102
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	33,65	6,65	33,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

1. Знать: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания

2. Уметь: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой

промышленности общественного питания

3. Владеть: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания

1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 5 семестре – экзамен;

для очно-заочной формы обучения – в 5 семестре – экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Функциональное питание» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Функциональное питание», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания	Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации. Предмет и задачи курса «Функциональное питание». Перспективы развития отрасли по производству продуктов функционального назначения. Классификация и краткая характеристика основных категорий функционального питания. Различия между диетическим и функциональным питанием.	ПК-6	Входной контроль, интерактивная лекция, практическое занятие, собеседование, реферат самостоятельная работа студентов
Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов	Технология продуктов полифункционального назначения. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых организмов.	ПК-6	Лекция, практическое занятие, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава	Принципы метода контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции. Потребности человека в нутриентах и пищевых субстанциях с функциональной активностью. Принципы конструирования биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания по назначению для различных групп населения.	ПК-6	Интерактивная лекция, практическое занятие (круглый стол), собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов	Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы потребления микронутриентов. Биологическая ценность белков пищи. Основные источники белка в питании. Потребность и нормирование белков в питании.	ПК-6	Лекция, практическое занятие (круглый стол), собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Функции пищи и виды питания	Сбалансированное питание. Рациональное питание. Основные законы рационального питания. Основы профилактики профессиональных заболеваний.	ПК-6	Лекция, практическое занятие, собеседование, реферат, текущий контроль №1 (тестирование), самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания	Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания. Принципы конструирования функциональных продуктов питания с применением бифидобактерии, бактерий и других микроорганизмов. Виды продуктов данной категории.	ПК-6	Лекция, практическое занятие (круглый стол), реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 7. Биологическая характеристика про-биотических микроорганизмов	Характеристика биологических пробиотических микроорганизмов, используемых для создания продуктов функционального питания. Виды продуктов питания с использованием пробиотических микроорганизмов.	ПК-6	Лекция, практическое занятие, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания	Теоретические основы создания функциональных продуктов питания с использованием пищевых волокон. Виды продуктов функционального питания с использованием пищевых волокон.	ПК-6	Лекция, практическое занятие, реферат, контрольная работа №2, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Функциональное питание» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- подготовка реферата;
- собеседование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- круглый стол.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э.Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/122143/#1>
2. Линич, Е.П. Функциональное питание : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2553-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/107944/#1>
3. Функциональное питание. Практикум : учебно-методическое пособие / составители Э.Э. Сафонова, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-3687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/118621/#1>

Нормативно-правовые документы:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» Закон РФ от 07 февраля 1992 года №2300-1. <https://base.garant.ru/10106035/>
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Федеральный закон от 02 января 2000 года №29-ФЗ. <https://base.garant.ru/12117866/>
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
4. СанПиН 2.3.2.2508-09 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок». <http://docs.cntd.ru/document/902157793>
5. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции". <http://docs.cntd.ru/document/902320560/>
6. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". <http://docs.cntd.ru/document/902359401>

Дополнительная литература:

1. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С.Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/103149/#1>
2. Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/113907/#1>
3. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/115482/#1>
4. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - Москва : Дашков и К, 2017. - 456 с. - ISBN 978-5-394-02696-6. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=300579>
5. Рациональное питание. Теория и практика : учебное пособие / авторы-составители Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-3692-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/122145/#1>
6. Венецианский, А. С. Технология производства функциональных продуктов питания : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=60116>
7. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.]. - Красноярск : СФУ, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=141166>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znaniium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. Видеолекции НПР Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>

4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>

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

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания

Литература: О – 1-4; НПД – 1-6; Д – 3,4,5,6,8

Тематика рефератов:

1. Политика в области здорового питания населения нашей страны.
2. Базовые принципы, положенные в основу здорового питания населения России
3. Классификация продуктов функционального питания.
4. Причины создания продуктов функционального питания.
5. Актуальные направления в политике здорового питания.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Государственная политика в области здорового питания населения России
2. Основные принципы государственной политики в области здорового питания:
3. Основные направления государственной политики в области здорового питания.

Вопросы для самоконтроля:

1. Чем вызвана разработка политики в области здорового питания населения нашей страны?
2. В каких документах изложена политика в области здорового питания?
3. Какие базовые принципы, положенные в основу здорового питания населения России?
4. Какие организации разрабатывали данную политику?
5. Какова классификация продуктов функционального питания?
6. Укажите причины создания продуктов функционального питания.

Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов

Литература: О – 1-4; НПД – 2-6; Д – 1,2,3,6,7,8

Тематика рефератов:

1. Характеристика ингредиентов, используемых в создании функциональных продуктов питания.
2. Характеристика веществ, участвующих в создании функциональных продуктов питания.
3. Основные пищевые и биологически активные компоненты функциональных продуктов питания.
4. Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для детского питания.
5. Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для группы людей умственного труда.
6. Характеристика функциональных продуктов, предназначенных для спортсменов.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Перечислите базовые подходы к его организации и принципы технологии продуктов лечебно-реабилитационного и клинического питания?
2. Назовите принципы конструирования биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания по назначению для различных групп населения:
 - антистрессоры;
 - адаптогены;
 - функциональные ингредиенты для спортсменов;
 - беременных женщин;
 - пожилых людей.
3. Теория сбалансированного питания?
4. Теория адекватного питания?
5. Теория рационального питания?
6. Расскажите о лечебно-профилактическом питании (ЛПП) и о рационах лечебно-профилактического питания?
7. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания?
8. Расскажите о технологии лечебно-профилактических консервов?
9. Расскажите о технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав?
10. Расскажите о технологии соусов и напитков с пектином?

Вопросы для самоконтроля:

1. Какую цель ставят перед собой медицинские работники при рекомендации функциональных продуктов питания?
2. Какие ингредиенты должны присутствовать в рецептуре функциональных продуктов?
3. Укажите количество вводимых функциональных ингредиентов, чтобы продукт считался функциональным.
4. Какие функциональные ингредиенты вводятся при создании функциональных продуктов для пожилых людей?
5. Какие ингредиенты вводятся при создании продуктов детского питания?
6. Какие ингредиенты вводятся для создания функциональных продуктов для людей умственного труда?
7. Чем продукты функционального питания отличаются от обычных продуктов?

Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава

Литература: О – 1-4; НПД – 2-6; Д – 1,2,3,7,8

Тематика рефератов:

1. Технологии введения БАД в состав функциональных продуктов питания.
2. Технологические возможности повышения биологической ценности продуктов питания.
3. Приемы, позволяющие улучшать потребительскую ценность функциональных продуктов питания.
4. Технология введения веществ типа юмаи в функциональные продукты питания.
5. Технологические возможности сохранения функциональных компонентов пищи.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Дайте определения следующим терминам:
 - моно- и комплексные пробиотики;
 - гомо- и аутопробиотики;
 - синбиотики;
 - пищевые волокна;
 - олиоосахариды и сахароспирты;
 - протеины,
 - пептиды,
 - аминокислоты;
 - нуклеиновые кислоты;
 - изопреноиды;
 - спирты;
 - витамины;
 - минералы;
 - органические кислоты;
 - полиненасыщенные жирные кислоты;
 - антиоксиданты;
 - гликозиды;
 - холины.
2. Какие вы знаете способы изменения химического состава продуктов?

Вопросы для самоконтроля:

1. Укажите причины создания новых технологий для производства функциональных продуктов питания.

2. Какие технологии существуют по введению в состав функциональных ингредиентов пищи?
3. Необходимо ли создавать новую упаковку для хранения функциональных продуктов питания?
4. Могут ли функциональные ингредиенты влиять на гарантийный срок хранения этих продуктов?
5. Какие добавки могут влиять на вкус и цвет, запах, консистенцию новых функциональных продуктов?
6. Необходима ли дополнительная информация для потребителя о каких-либо свойствах этих продуктов?
7. Важно ли потребителю соблюдать нормы потребления функциональных продуктов в сутки?
8. При производстве функциональных продуктов все ли вводимые компоненты сохраняются в неизменном виде?

Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов

Литература: О – 1-4; НПД – 5,6; Д – 3,4,5,6

Тематика рефератов:

1. Характеристика новых ингредиентов, используемых в рецептурах функциональных продуктов питания.
2. Характеристика ингредиентов, повышающих энергетическую ценность, в рецептурах функциональных продуктов питания.
3. Характеристика ингредиентов, повышающих биологическую ценность функциональных продуктов питания.
4. Новые источники сырья, используемые в целях повышения биологической ценности функциональных продуктов питания.
5. Новые источники сырья, используемые в целях повышения энергетической ценности функциональных продуктов питания.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Что такое энергетическая ценность продуктов?
2. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?
3. Какие пищевые вещества относят к основным?
4. Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?
5. В чем отличие практической усвояемости от теоретической усвояемости?
6. Что такое рацион питания?
7. К чему приводит избыточное потребление витаминов?

Вопросы для самоконтроля:

1. Присутствием каких веществ обусловлена энергетическая ценность продуктов питания?
2. Какова калорийность этих веществ?
3. Каковы современные тенденции в создании функциональных продуктов питания относительно их энергетической ценности?
4. Какова роль белков в энергетической ценности?
5. Какова роль углеводов в энергетической ценности?
6. Какова роль жиров в энергетической ценности?
7. Какие вещества обуславливают биологическую ценность пищи?
8. Какие вещества, обладающие биологической ценностью, наиболее часто вводят в

состав функциональной пищи?

9. Информация о биологической ценности пищи является необходимым элементом потребительской информации?

10. Каковы перспективы введения биологически активных веществ в функциональные продукты питания?

Тема 5. Функции пищи и виды питания

Литература: О – 1-4; НПД – 5,6; Д – 3,4,5,6

Тематика рефератов:

1. Функции пищи в жизнедеятельности человека.
2. Новые направления в диетологии современного общества.
3. Характеристика показателей пищевой ценности.
4. Роль белков в создании функциональных продуктов питания.
5. Роль жиров в создании функциональных продуктов питания.
6. Роль углеводов в создании функциональных продуктов питания.
7. Роль витаминов в создании функциональных продуктов питания.
8. Роль минеральных веществ в создании функциональных продуктов питания.
9. Роль вкусоароматических веществ в создании функциональных продуктов питания.
10. Роль ферментов веществ в создании функциональных продуктов питания.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какую функцию выполняет пища в жизнедеятельности человека?
2. Почему человек долго не должен голодать?
3. Что происходит при переедании с организмом человека?
4. Что следует понимать под безопасностью продуктов питания?
5. Существуют ли рациональные нормы потребления определенных составляющих пищу веществ?
6. Зачем для пищи оценивается органолептическая ценность?
7. Какую роль выполняет вкус и запах при принятии пищи?
8. Каковы особенности усвоения различных компонентов пищи?
9. Какие виды питания вам известны?
10. Что подразумевает под собой диета?

Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания

Литература: О – 1-4; НПД – 2-6; Д – 1-8

Тематика рефератов:

1. Характеристика бифидобактерии и их возможности для создания функциональных продуктов питания.
2. Консерванты и бифидобактерии в продуктах питания.
3. Роль полезных микроорганизмов в борьбе с дисбактериозом.
4. Микроорганизмы в пище и информация для потребителя.
5. Профилактическая роль полезной микрофлоры в современном питании.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что представляют собой бифидобактерии?
2. В какие продукты функционального питания они могут вводиться?
3. Все ли микроорганизмы могут считаться полезными и пригодными для создания

функциональных продуктов питания?

4. В чем заключается их профилактическая роль?
5. Существуют ли особые условия хранения для продуктов, содержащих бифидобактерии и другие полезные виды микроорганизмов?
6. Какую информацию должен представить производитель потребитель о продуктах, содержащих полезную микрофлору?
7. В чем заключается биологическая активность вводимых полезных микроорганизмов?

Тема 7. Биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов

Литература: О – 1-4; НПД – 2-6; Д – 1-8

Тематика рефератов:

1. Характеристика пробиотиков и возможности создания с их участием функциональных продуктов питания.
2. Назначение функциональных продуктов, содержащих пробиотики.
3. Источники получения пробиотиков.
4. Возможности создания новых продуктов питания с участием пробиотиков.
5. Полезность пробиотических продуктов питания.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Характеристика пробиотических микроорганизмов и их физиологическое влияние на организм человека
2. Какова биологическая роль бифидобактерий
3. Характеристика пребиотиков и их использование в технологии мясных продуктов
4. Использование пробиотических микроорганизмов в технологии мясопродуктов

Вопросы для самоконтроля:

1. Что представляют собой пробиотики?
2. В какие продукты питания можно вводить пробиотики?
3. Почему такое название имеют пробиотики?
4. Какие вещества можно отнести к пробиотикам?
5. Существуют ли суточные нормы употребления функциональных продуктов питания, содержащих пробиотики?
6. Должны ли соблюдаться особые условия хранения продуктов питания с наличием пробиотиков?
7. Все ли микроорганизмы обладают пробиотическими свойствами?

Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания

Литература: О – 1-4; НПД – 2-6; Д – 1-8

Тематика рефератов:

1. Характеристика пищевых волокон и их роль в создании функциональных продуктов питания.
2. Виды сырья, используемые для получения пищевых волокон.
3. Возможности пектиновых веществ для создания напитков функционального назначения.
4. Рекомендательные нормы суточного потребления пищевых волокон и их оздоровительная функция.
5. Возможности использования пищевых волокон для создания функциональных продуктов питания с новыми структурно-реологическими свойствами.

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Химическая природа, физиологические функции и технологические свойства пищевых волокон из растительного сырья, способы получения:
 - целлюлоза;
 - пектиновые вещества;
 - галактоманнаны;
 - гуммиарабик;
 - инулин и фруктоолигосахариды;
 - резистентные крахмалы.
2. Полисахариды бурых морских водорослей (альгиновая кислота и ее соли): физиологические функции и технологические свойства.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие волокна могут считаться пищевыми?
2. Назовите вещества, относящиеся к пищевым волокнам?
3. Какова их роль при создании функциональных продуктов питания?
4. Всем ли группам потребителей подходят, рекомендуется потреблять продукты, содержащие функциональное количество пищевых волокон?
5. Почему пищевые волокна называют «балластными» веществами?
6. Как влияют пищевые волокна на усвояемость пищи?
7. Могут ли волокна пищевые влиять на органолептические показатели функциональных продуктов питания?
8. Что представляет собой пектиновые вещества, коков их источник получения?
9. Назовите продукты питания, в состав которых можно вводить пектиновые вещества?
10. Какими оздоровительными свойствами обладают пектиновые вещества?

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Функциональное питание» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Функциональное питание» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	12	-	<i>Входной контроль, собеседование, реферат</i>
Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	12	-	<i>Собеседование, реферат</i>
Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава	2	4	-	6	ИЛ/2	КС/1	-	-	-	-	Лит., подгот. С, Р	12	-	<i>Собеседование, реферат, оценка ответов круглого стола</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов	1	4	-	5	-	КС/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	14	-	<i>Собеседование, реферат,</i>
Тема 5. Функции пищи и виды питания	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р, подгот. к ТК	12	-	<i>Собеседование, реферат, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания	2	4	-	6	-	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р	12	-	<i>Реферат, оценка ответов круглого стола</i>
Тема 7. Биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Реферат</i>
Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к ТК	16	-	<i>Реферат, контрольная работа №2</i>
Итого:	14	28	-	42	4	4	-	-	-	-	-	102	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2,0	0,35	-	-	33,65	-
Всего по дисциплине	-	-	-	42	-	-	-	-	2,0	0,35	-	102	33,65	180

Тематический план изучения дисциплины «Функциональное питание» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	Контрольная работа
Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	Контрольная работа
Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава	2	2	-	4	ИЛ/2	КС/2	-	-	-	-	Лит.	20	-	Оценка ответов круглого стола, контрольная работа
Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	18	-	Контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5. Функции пищи и виды питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	19	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания	2	2	-	4	-	КС/2	-	-	-	-	Лит.	20	-	<i>Оценка ответов круглого стола, контрольная работа</i>
Тема 7. Биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит.	20	-	<i>Контрольная работа</i>
Итого:	6	8	-	14	2	4	-	-	-	-	-	157	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2,0	0,35	-	-	6,65	-
Всего по дисциплине	-	-	-	14	-	-	-	-	2,0	0,35	-	157	6,65	180

Тематический план изучения дисциплины «Функциональное питание» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз				
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	12	-	<i>Входной контроль, собеседование, реферат</i>
Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р	12	-	<i>Собеседование, реферат</i>
Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава	2	4	-	6	ИЛ/2	КС/1	-	-	-	-	Лит., подгот. С, Р	12	-	<i>Собеседование, реферат, оценка ответов круглого стола</i>
Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов	1	-	4	5	-	КС/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	14	-	<i>Собеседование, реферат, оценка ответов круглого стола</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5. Функции пищи и виды питания	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, Р, подгот. к ТК	12	-	<i>Собеседование, реферат, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания	2	-	4	6	-	КС/2	-	-	-	-	Лит., Р	12	-	<i>Реферат, оценка ответов круглого стола</i>
Тема 7. Биологическая характеристика про- биотических микроорганизмов	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Реферат</i>
Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания	2	4	-	6	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к ТК	16	-	<i>Реферат, контрольная работа №2</i>
Итого:	14	16	12	42	4	4	-	-	-	-	-	102	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	2,0	0,35	-	-	33,65	-
Всего по дисциплине	-	-	-	42	-	-	-	-	2,0	0,35	-	102	33,65	180

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Функциональное питание» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
КС	Круглый стол
С	Собеседование
Лит	Работа с литературой
ТК	Текущий контроль
ИЛ	Интерактивная лекция
Р	Реферат

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Функциональное питание» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Функциональное питание» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Функциональное питание», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Основной функцией живого организма является

- а) обмен веществ;
- б) поддержания постоянства параметров гомеостаза;
- в) ограничение поступления в организм воды;
- г) разрушение живой материи.

2. Пищевая ценность рыбных блюд определяется прежде всего:

- а) содержанием полноценных белков
- б) содержанием углеводов
- в) витаминами группы В и РР
- г) содержанием пищевых волокон (клетчатки, гемицеллюлозы, протектина, пектина)

3. Перечислите причины витаминной недостаточности

- а) прием антибиотиков;
- б) заболевание ЖКТ;
- в) рациональное питание;
- г) курение, алкоголь;
- д) одностороннее питание.

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Функциональное питание» не предусмотрена курсовая работа.

3 Вопросы к экзамену

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Организация здорового питания современного человека
2.	Функциональное питание. Состояние и перспективы концепции
3.	История возникновения и эволюции представлений о функциональном питании.
4.	Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации.
5.	Перспективы развития отрасли по производству продуктов функционального назначения.
6.	Теоретические основы производства продуктов функционального назначения.
7.	Общие представления о составе и механизме действия пробиотиков и продуктов функционального питания.
8.	Определение понятий биологически активных пищевых добавок, нутрицевтики и продуктов функционального питания.
9.	Применение биологически активных добавок. Основные компоненты биологически активных добавок. Представители некоторых биологически активных добавок.
10.	Перечень основных групп населения, нуждающихся в функциональном питании.
11.	Стратегическое направление развития пищевой биотехнологии и профилактической медицины в 21 веке.
12.	Классификация и краткая характеристика основных категорий функционального питания.
13.	Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания.
14.	Краткая биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов.
15.	Пищевые волокна как категория функционального питания.
16.	Олигосахариды и сахароспирты как категория функционального питания.
17.	Протеины, пептиды, аминокислоты и нуклеиновые кислоты как категория функционального питания.
18.	Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
19.	Изопреноиды, спирты и витамины как категория функционального питания.
20.	Минералы и органические кислоты как категория функционального питания.
21.	Полиненасыщенные жирные кислоты и другие антиоксиданты как категория функционального питания.
22.	Гликозиды и холины как категория функционального питания.
23.	Комбинированные биологически активные пищевые добавки, пробиотики и продукты функционального питания.
24.	Основные требования, предъявляемые к сырью и производству биологически активных добавок для детского питания.
25.	Основные требования, предъявляемые к сырью и производству биологически активных добавок для функционального питания.
26.	Принципы и современные приемы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.
27.	Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых организмов.
28.	Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
29.	Краткая характеристика структуры и функционирования сложных вторичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
30.	Категории лиц, нуждающихся в использовании специальных видов биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания.
31.	Энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы потребления микронутриентов.
32.	Биологическая ценность белков пищи. Основные источники белка в питании. Потребность и нормирование белков в питании.
33.	Биологическая эффективность жиров. Нормирование жиров в рационе питания.
34.	Состав и основные функции углеводов. Потребность и нормирование углеводов в питании.

35.	Характеристика витаминов и витаминоподобных веществ. Потребность и нормирование витаминов в питании.
36.	Классификация и основные функции минеральных веществ.
37.	Водный обмен и питьевой режим.
38.	Антипищевые и другие компоненты пищи.
39.	Питание населения, проживающего на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия.
40.	Функции пищи.
41.	Сбалансированное питание.
42.	Рациональное питание. Основные законы рационального питания.
43.	Основы профилактики профессиональных заболеваний.
44.	Адекватное питание.
45.	Бифидогенные факторы при изготовлении детского и функционального питания. Характеристика и принципы использования.
46.	Продукты детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, плодоовощной основе
47.	Принципы конструирования биологически активных пищевых добавок для различных групп населения.
48.	Функциональное питание в профилактике и лечении болезней.
49.	Технология продуктов функционального питания на молочной основе.
50.	Принципы конструирования продуктов функционального питания для различных групп населения.
51.	Краткая характеристика сухих биологически активных добавок.
52.	Продукты для беременных и кормящих женщин.
53.	Продукты сухие с радиопротекторными свойствами.
54.	Характеристика жидких молочных продуктов.
55.	Характеристика продуктов сухих с плодово-ягодными добавками.
56.	Продукты для профилактики и лечения дисбактериозов на основе лактулозы.
57.	Производственные помещения и оборудование для производства детского и функционального питания.
58.	Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции для детского и функционального питания.
59.	Ферментативные методы анализа пищевых продуктов.
60.	Биологически активные добавки: нутрицевтики и парафармацевтики.
61.	Безопасность пищевых продуктов. Классификация токсических веществ и пути их поступления в продукты.
62.	Токсичные элементы, радиоактивное загрязнение и безопасность пищевых продуктов.
63.	Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве и методы предупреждения токсикозов.
64.	Природные токсиканты: бактериальные токсины, микотоксины. Методы определения и контроль за загрязнением пищевых продуктов.
65.	Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
66.	Гипо- и гипервитаминозы.
67.	Антивитамины.
68.	Понятие о сбалансированности продуктов питания. Придание продуктам заданных качественных характеристик. Способы оценки качества функциональных продуктов.
69.	Оборудование и технология для получения функциональных продуктов питания.
70.	Медико-биологический мониторинг получения безопасной и сбалансированной пищи.
71.	Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов.
72.	Оборудование и технология для получения функциональных продуктов питания.

Практические задания к экзамену

1.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 3 – 6 лет в детских дошкольных учреждениях*
2.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 6 лет в

	школе*
3.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 7 – 10 лет*
4.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 11 – 13 лет (мальчики)*
5.	2.1. Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 11 – 13 лет (девочки)*
6.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 14 – 17 лет (мальчики)*
7.	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей 14 – 17 лет (девочки)*
8.	Составить схему витаминизации натурального виноградного сока
9.	Дать характеристику вторичным сырьевым ресурсам при переработке винограда
10.	Составить схему витаминизации апельсинового сока с мякотью
11.	Привести схему микробиологического контроля процесса производства натурального апельсинового сока
12.	Дать характеристику рациона питания беременной женщины
13.	Составить процессуально-технологическую схему производства спортивного напитка
14.	Дать характеристику рациона питания спортсмена
15.	Составить процессуально-технологическую схему производства энергетического напитка
16.	Дать характеристику рациона питания спортсмена во время и после соревнований
17.	Составить процессуально-технологическую схему производства соуса с пектином
18.	Составить процессуально-технологическую схему производства напитка из дикорастущего сырья
19.	Привести схему техно-химического контроля процесса производства натурального грушевого сока
20.	Привести схему техно-химического контроля процесса производства фруктового мусса
21.	Провести расчет питания для ребенка 1 месяца, весом 3500 гр, находящегося на естественном вскармливании
22.	Составьте меню дневного рациона питания по диете № 1
23.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для спортсмена перворазрядника по плаванию 23 лет, весом 68 кг, ростом 180 см.
24.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для почтальона женщины 48 лет, весом 68 кг, ростом 172 см, страдающей сахарным диабетом.
25.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для студентки вуза 18 лет, весом 78 кг, ростом 158 см
26.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность для рабочего кузнечного цеха 55 лет, весом 78 кг, ростом 176 см
27.	Составьте суточный рацион питания для повара (женщины) 30 лет (вес 78 кг, рост 156 см) и рассчитайте энергетическую ценность рациона.
28.	Провести расчет питания для ребенка 5,5 месяцев, весом 6600 гр, находящегося на естественном вскармливании.
29.	Провести расчет питания для ребенка 8 месяцев, весом 7800 гр, находящегося на искусственном вскармливании.
30.	Провести расчет питания для ребенка 5 месяцев, весом 7000 гр, находящегося на искусственном вскармливании, страдающего пищевой аллергией
31.	Сделать схему деления населения на группы в зависимости от физической активности (профессиональная деятельность, возраст, пол)
32.	Провести расчет питания для ребенка 10 месяцев, весом 8000 гр, находящегося на искусственном вскармливании, страдающего дефицитом массы тела
33.	Составьте меню дневного рациона питания по диете № 4

34.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для преподавателя вуза 35 лет, весом 78 кг, ростом 156 см
35.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для кормящей матери 21 года, студентки, весом 48 кг, ростом 171 см, воспитывающей ребенка 5 месяцев
36.	Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для работницы швейного цеха 48 лет, весом 69 кг, ростом 168 см, страдающей анемией, гипокальциемией.

* - при составлении 6-дневного меню необходимо обеспечить:

1. Суточную потребность в пищевых веществах и энергии;
2. Режим питания;
3. Суточный набор продуктов;
4. Разнообразие блюд в течение дня и по дням недели;
5. Технологию блюд детского и школьного питания.

4 Типовые задания к практическим и лабораторным занятиям

Примеры вопросов для собеседования

1. Характеристика пробиотических микроорганизмов и их физиологическое влияние на организм человека
2. Какова биологическая роль бифидобактерий
3. Характеристика пребиотиков и их использование в технологии мясных продуктов
4. Использование пробиотических микроорганизмов в технологии мясопродуктов

Примеры тем рефератов

1. Характеристика пробиотиков и возможности создания с их участием функциональных продуктов питания.
2. Назначение функциональных продуктов, содержащих пробиотики.
3. Источники получения пробиотиков.
4. Возможности создания новых продуктов питания с участием пробиотиков.
5. Полезность пробиотических продуктов питания.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Категории лиц, нуждающихся в использовании специальных видов биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания.
2. Питание детей и подростков.
3. Какие функции в организме выполняют витамины группы В и в каких продуктах питания содержатся указанные витамины.

Вариант 2

1. Краткая характеристика структуры и функционирования первичных регуляторных механизмов поддержания гомеостаза человека.
2. Питание в пожилом возрасте и старости.
3. Какие продукты питания можно порекомендовать людям пожилого возраста, страдающим остеопорозом (вымыванием кальция из организма) и какие витамины способствуют усвоению кальция,

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Тематика круглых столов

Круглый стол по теме: «Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава»

Круглый стол по теме: «Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов»

Круглый стол по теме: «Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания»

6 Примеры тестов для контроля знаний

Задание 1. Существует ли концепция государственной политики в области здорового питания?

- А) существует;
- Б) не существует;
- В) находится в стадии разработки.

Задание 2. Причинами разработки на государственном уровне концепции здорового питания являются:

- А) изменение состояния окружающей среды;
- Б) изменение характера труда современного человека;
- В) изменение структуры питания;
- Г) изменение природного состава пищевого сырья.

Задание 3. Есть ли перспективы в развитии функционального питания:

- А) нет перспективы, т.к. нет нехватки пищи;
- Б) есть перспективы, т.к. изменились факторы жизнеобитания человека;
- В) есть, но слабые из-за технологических проблем создания функциональной пищи.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Функциональное питание» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Функциональное питание»

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Функциональное питание»

Таблица 6

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические занятия (круглый стол)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом.

	Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Лабораторные занятия (круглый стол)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Методические указания по выполнению лабораторных занятий.
Контрольная работа (собеседование)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля - для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 5 семестре для очной и очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
1	2	3	4
Текущий	Тема 1. Государственная политика в	<i>собеседование</i>	0,5

контроль	области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания	<i>реферат</i>	0,5
		ИТОГО	1,0
	Тема 2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
ИТОГО	1,0		

1	2	3	4
	Тема 3. Технология качественно новых продуктов, с направленным изменением химического состава	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>круглый стол</i>	1,5
		ИТОГО	2,5
	Тема 4. Энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>круглый стол</i>	1,5
		ИТОГО	2,5
	Тема 5. Функции пищи и виды питания	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>реферат</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	5,0
		ИТОГО	6,0
	Тема 6. Бифидобактерии, бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания	<i>реферат</i>	0,5
		<i>круглый стол</i>	1,5
		ИТОГО	2,0
		Тема 7. Биологическая характеристика про-биотических микроорганизмов	<i>реферат</i>
	ИТОГО		0,5
	Тема 8. Пищевые волокна как категория функционального питания	<i>реферат</i>	0,5
<i>контрольная работа №2</i>		5,0	
ИТОГО		5,5	
Всего		20	

2) Критерии оценки заданий к практическим и лабораторным занятиям

Собеседование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,3 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,2 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,1 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Реферат – 0,5 балла

0,5 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены,

но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Контрольная работа (текущий контроль) – 5 баллов

5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Тестирование (текущий контроль) – 5 баллов

5 баллов выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Круглый стол – 1,5 балл

1,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,7 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,5 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения

баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Пробиотики и функциональное питание, состав и механизм действия»	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания»	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Режим питания и распределение суточной калорийности рациона детей от 1 года до 1,5 лет и от 1,5 до 3 лет»	5
Подготовка реферата с презентацией на тему: «Производство функциональных напитков на основе молочной сыворотки»	5
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Экзамен по результатам изучения дисциплины «Функциональное питание» в 5 семестре проводится по экзаменационным билетам, включающим два теоретических вопроса и одну задачу, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 9 баллов;**
- правильный ответ на **второй вопрос-11 баллов;**
- правильное решение задачи – **20 баллов.**

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Таблица 10

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-6	Знает верно и в полном объеме: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания Умеет верно и в полном объеме: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания Владет навыками верно и в полном объеме: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-6	Знает с незначительными замечаниями: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания Умеет с незначительными замечаниями: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания

			Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-6	Знает на базовом уровне, с ошибками: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-6	Не знает на базовом уровне: программы, облегчающие организацию документооборота по производству продукции на предприятии питания Не умеет на базовом уровне: пользоваться нормативно – технической и технологической документацией по технологии приготовления продукции функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания Не владеет на базовом уровне: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции функционального питания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022 г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 4 от 17.02.2022 г.

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель



А.В. Петровская

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного
питания
Направленность (профиль) «Технология и
организация ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Функциональное питание»

1.	Продукты для беременных и кормящих женщин.
2.	Общие представления о составе и механизме действия пробиотиков и продуктов функционального питания.
3.	Практическое задание №1

Преподаватель, к.т.н, доцент

Т.Б. Брикота

(подпись)

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры от _____, протокол № _____

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Функциональное питание»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»


Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат


№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э.Э. Сафонова [и др.].	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-3688-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/122143/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
2	Линич, Е.П. Функциональное питание : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер.	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2553-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/107944/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
3	Функциональное питание. Практикум : учебно-методическое пособие / составители Э.Э. Сафонова, В.В. Быченкова.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-3687-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/118621/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0
Дополнительная литература							

1	2	3	4	5	6	7	8
1	Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С.Б. Юдина. — 3-е изд., стер.	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/103149/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
2	Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина.	— Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/113907/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
3	Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И.В. Бобренева.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/115482/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
4	Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев.	Москва : Дашков и К, 2017. - 456 с. - ISBN 978-5-394-02696-6. - Текст : электронный. – Режим доступа: https://new.znaniy.com/read?id=300579	x	да, ЭБС «Znaniy»	x	x	1
5	Рациональное питание. Теория и практика : учебное пособие / авторы-составители Ю.В. Шокина.	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-3692-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/122145/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
6	Венецианский, А. С. Технология производства функциональных продуктов питания : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина.	Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. — Режим доступа: https://new.znaniy.com/read?id=60116	x	да, ЭБС «Znaniy»	x	x	1
7	Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.].	Красноярск : СФУ, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1. — Режим доступа: https://new.znaniy.com/read?id=141166	x	да, ЭБС «Znaniy»	x	x	1
Всего			x	7	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)


СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво
(подпись)



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2020 г.

Б1.В.ДВ.03.02.02 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Воронцова О.С., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Аннотация рабочей программы дисциплины «Сенсорный анализ»:

Цель изучения дисциплины – формирования знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа, что необходимо для проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности потребительских товаров.

Задачи дисциплины – знакомство с объектами, предметом, терминологией и задачами сенсорного (сенсорного) анализа; с научными основами сенсорного (органолептического) анализа; с методами проведения сенсорного анализа, обработкой и оформлением результатов сенсорного анализа; наработка навыков проведения дегустаций в розничной торговле как метода продвижения продовольственных товаров.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:

Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент _____ С.Н. Диянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Лабутин М.В., менеджер по качеству
Отдела обеспечения качества на СП РС
Управления по качеству и пищевой безопасности СП РС Департамента системы менеджмента качества АО «Тандер», г. Краснодар

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	9
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	25
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	31
Лист регистрации изменений.....	37
Приложения:	

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Сенсорный анализ» является:

1. Формирование знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа;
2. Изучение алгоритма проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности потребительских товаров.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются изучение:

1. Объектов, предмета, терминологии и задач сенсорного анализа;
2. Основ сенсорного анализа;
3. Методов проведения сенсорного анализа, обработки и оформления результатов сенсорного анализа.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02.02 «Сенсорный анализ» относится к вариативной части учебного плана и является дисциплиной по выбору.

Для успешного освоения дисциплины «Сенсорный анализ» студент должен:

1. Знать: правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности; основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2. Уметь: использовать правовые знания в области профессиональной деятельности; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
3. Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Изучение дисциплины «Сенсорный анализ» необходимо для дальнейшего прохождения практик и выполнения ВКР.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
1	2	3	4
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	42,25	10,25	32,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	10	32
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	4 (2)	12 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (4)	6 (2)	20 (6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-

1	2	3	4
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	101,75	133,75	111,75
в том числе:		-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	101,75	130	111,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)		3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

В результате освоения компетенции **ОПК-2** студент должен:

1. Знать: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции

2. Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники

3. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-25-способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

1. Знать: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции

2. Уметь: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания

3. Владеть: навыками проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания

1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 7 семестре – зачет с оценкой;

для очно-заочной формы обучения – в 7 семестре – зачет с оценкой.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение

баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Сенсорный анализ» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Сенсорный анализ», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	Предмет и объекты сенсорного анализа. Термины и определения. Задачи и методы сенсорный анализ продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания. Органолептическая (сенсорная) оценка товара. Методы определения показателей качества продовольственных товаров и продукции общественного питания.	ПК-25	Входной контроль, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Физиологические основы органолептики	Физиологические и физико-химические основы органолептики. Внешний вид и зрительные ощущения. Вкус и вкусовые ощущения. Рецепторы вкуса. Порог ощущения. Запах и обонятельные ощущения. Группы запахов. Осознание и осознательные ощущения. Звук и слуховые ощущения. Значение органолептического метода исследования.	ПК-25	Лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	Методы проведения органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания. Метод парных сравнений. Треугольный метод. Метод два из трех (дуо-трио). Метод два из пяти. Ранговый метод. Балльные шкалы. Шкала желательности, предпочтения. Гедонические шкалы. Графический метод. Профильный метод. Метод индекса разбавлений.	ПК-25	Интерактивная лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Виды дегустаций	Практика сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания. Виды дегустаций: рабочая, производственная, экспертная или арбитражная, конкурсная, коммерческая, учебная, показательная. Открытые и закрытые дегустации. Дегустационная комиссия.	ПК-25	Лекция, практическое занятие, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	Требования к дегустаторам. Требования к подготовительному помещению. Требования к помещениям для дегустации. Требования к рабочим местам дегустаторов. Требования к пробам. Правила и порядок проведения дегустации.	ОПК-2 ПК-25	Лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров	Обработка результатов сенсорного анализа потребительских товаров, анализа методами математической статистики. Оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.	ПК-25	Интерактивная лекция, собеседование, самостоятельная

(пищевого сырья) и продукции общественного питания			работа студентов
--	--	--	------------------

1	2	3	4
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	Идентификация вкусов, определение индивидуальных порогов восприятия испытуемого. Получение навыков распознавания и определения порога чувствительности основных вкусов. Оценка персонального типа чувствительности испытателя.	ПК-25	Лекция, практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий	Определение вида мясных продуктов: внешнего вида и цвета, консистенция мясных продуктов и их запаха. Оценка качества колбасных изделий и копченостей: определение внешнего вида и наименования, запаха и вкуса, вида на разрезе, консистенции. Оценка качества мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий: определение запаха, цвета, вкуса, определение консистенции	ОПК-2 ПК-25	Практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	Оценка внешнего вида (форма, состояние поверхности, окраска корок), характеристика пористости, физико-механические свойства мякиша, цвет мякиша, запах, вкус, разжевываемость мякиша.	ОПК-2 ПК-25	Практическое занятие (ситуационные задачи), самостоятельная работа студентов
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	Оценка внешнего оформления сока, его вкуса, аромата, цвета, прозрачности. Подсчет общего количества баллов и определение уровня качества соков.	ОПК-2 ПК-25	Собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 11. Сенсорный анализ чая	Оценка качества чая: оформления внешнего вида, определение вкуса, аромата, цвета разваренного листа и уборки с помощью балловой шкалы.	ОПК-2 ПК-25	Практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	Оценка качества сыров полутвердых: определение вкуса, запаха, консистенции, цвета, рисунка, внешнего вида, упаковки и маркировки с применением балловой шкалы	ОПК-2 ПК-25	Практическое занятие (ситуационные задачи), самостоятельная работа студентов
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	Оценка качества виноградных вин: определение прозрачности, цвета, букета и аромата, вкуса, типичности, мусса.	ОПК-2 ПК-25	Практическое занятие (ситуационные задачи), самостоятельная работа студентов

Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	Оценка качества безалкогольных напитков и минеральных вод: определение прозрачности, цвета, вкуса, аромата, внешнего вида по 25-ти балловой шкале.	ОПК-2 ПК-25	Практическое занятие (ситуационные задачи), реферат, самостоятельная работа студентов
---	--	----------------	---

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Сенсорный анализ» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- собеседование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой;
- обсуждение подготовленных студентами докладов и рефератов.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- ситуационные задачи.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 144 с.
2. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.
3. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с.

Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь. <http://docs.cntd.ru/document/1200114256>
2. ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений. <http://docs.cntd.ru/document/1200113355>
3. ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности <http://docs.cntd.ru/document/1200112674>
4. ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов. <http://docs.cntd.ru/document/1200112992>
5. ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей. <http://docs.cntd.ru/document/1200122443>
6. ГОСТ Р 53701-2009 Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ. <http://docs.cntd.ru/document/1200082198>
7. ГОСТ Р ИСО 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. <http://docs.cntd.ru/document/1200074370>
8. ГОСТ Р ИСО 53161-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения. <http://docs.cntd.ru/document/1200073269>
9. ГОСТ ISO 8588-2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» -

«Не А». <http://docs.cntd.ru/document/1200093429>

10. ГОСТ ISO 10399-2015 Органолептический анализ. Методология. Испытание "дуотрио". <http://docs.cntd.ru/document/1200137275>

11. ГОСТ ISO 13299-2015 Органолептический анализ. Методология. Общие руководство по составлению органолептического профиля. <http://docs.cntd.ru/document/1200137276>

12. ГОСТ ISO 11037-2013 Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов. <http://docs.cntd.ru/document/1200106948>

13. ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ. <http://docs.cntd.ru/document/1200109598>

14. ГОСТ Р 57164-2016 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности. <http://docs.cntd.ru/document/1200140391>

15. ГОСТ 33609-2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе. <http://docs.cntd.ru/document/1200133108>

16. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. <http://docs.cntd.ru/document/1200133106>

17. ГОСТ ISO 3103-2013 Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа. <http://docs.cntd.ru/document/1200109633>

18. ГОСТ 32051-2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа. <http://docs.cntd.ru/document/1200103859>

19. ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей. <http://docs.cntd.ru/document/1200127756/>

20. ГОСТ 32100-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия. <http://docs.cntd.ru/document/1200105315>

21. ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. <http://docs.cntd.ru/document/1200105318>

Дополнительная литература:

1. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных : учебное пособие / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова, Е.В. Мегеда. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1654-7. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/50686/#1>

2. Скорбина, Е. А. Органолептическая оценка зернопродуктов: Учебное пособие / Скорбина Е.А. - Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 40 с.: ISBN. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=314894>

3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/109628/#1>

4. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 232 с. ISBN 978-5-98879-113-3. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=140401>

5. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 336 с. — ISBN 978-5-394-01715-5. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/93306/#1>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»
<http://kodeks.systems.ru>

4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

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

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала»
<http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания

Литература: О – 1,2,3; Д – 3,4,5

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Сенсорный анализ: предмет, цели, задачи.
2. Основные требования к проведению дегустации.
3. Классификация основных органолептических показателей качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
4. Виды дегустации продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания и их характеристика.
5. Состав дегустационной комиссии.
6. Требования, предъявляются к дегустаторам.
7. Требования, предъявляются к дегустационному залу.
8. Правила и порядок проведения дегустации.
9. Порядок и правила обработки результатов дегустации.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимается под термином «сенсорный»?
2. Назовите цели изучения дисциплины.
3. Какие основные задачи изучения дисциплины?
4. В чем отличие органолептического анализа от органолептической оценки?
5. Что понимается под термином "дегустиция"?
6. В чем заключаются правила оценки запаха продукта?
7. Какими физическими свойствами должны обладать пахучие вещества, чтобы достигать рецепторов оценщика?
8. В чем заключаются правила оценки вкуса продукта?
9. В чем заключаются правила оценки цвета продукта?
10. В чем заключаются правила оценки внешнего вида продукта?
11. В чем заключаются правила оценки консистенции продукта?
12. Какие вещества улучшают органолептические свойства пищевых продуктов?
13. Какие вещества обуславливают окраску пищевых продуктов?
14. Как влияет консистенция на качество и сохраняемость продуктов?
15. Какие вещества, улучшают консистенцию пищевых продуктов

Тема 2. Физиологические основы органолептики

Литература: О – 1,2,3; Д – 3,4,5

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какими органами пользуется дегустатор при проведении дегустационного анализа?
2. Нужно ли дегустатору иметь тонкий слух?
3. Может ли дегустатор не различать цвет исследуемого продукта?
4. Каково должно быть здоровье дегустатора?
5. Может ли пожилой человек стать дегустатором?
6. Зачем дегустатору нужен особый вид памяти?
7. Каково должно быть психофизиологическое состояние дегустатора при работе по

оценке качества органолептическими методами?

8. Какие требования предъявляются к кандидатам в дегустаторы-оценщики?
9. Кто проверяет сенсорную чувствительность будущего дегустатора?
10. В течение жизни дегустатор проходит контроль своих сенсорных способностей?

Вопросы для самоконтроля:

1. Физиологические основы сенсорного анализа.
2. Внешний вид и зрительные ощущения.
3. Вкус и вкусовые ощущения. Рецепторы вкуса.
4. Запах и обонятельное ощущение, группа запахов, порог ощущения.
5. Осязание и осязательные ощущения.
6. Звук и слуховые ощущения в сенсорном анализе.

Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.

Литература: О – 1,2,3; НПД – 3,4,8,9; Д – 3,4,5

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие методы органолептических испытаний вам известны в использовании дегустационного анализа?
2. В чем состоит суть метода предпочтительности?
3. В чем заключается суть метода приемлемости?
4. Что представляет собой гедоническая шкала и каковы особенности ее использования в дегустационном анализе?
5. Какие особенности проведения попарного метода сравнения?
6. Какие особенности при проведении метода дуо- трио ?
7. Охарактеризуйте метод «Два из пяти»
8. Охарактеризуйте описательный метод.
9. Чем различительный метод отличается от метода-скоринг?
10. Какова особенность работы дегустаторов с применением балловых шкал?

Вопросы для самоконтроля:

1. Ранговый метод.
2. Балловые шкалы в сенсорном анализе.
3. Шкала желательности и предпочтения.
4. Гедонические шкалы.
5. Метод индекса разбавлений.

Тема 4. Виды дегустаций

Литература: О – 1,2; НПД – 1-12; Д – 4

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие особенности и цели проведения производственной дегустации в общественном питании?
2. Какие предприятия в своей работе используют производственную дегустацию?
3. В каких случаях проводится коммерческая дегустация, каковы ее цели и задачи?
4. В чем суть проведения потребительской дегустации в ресторанном бизнесе, где ее проводят и для каких целей?
5. В каких случаях проводится научная дегустация и каковы ее цели и задачи?
6. Охарактеризуйте экспертную дегустацию, ее возможности и цели проведения.
7. Чем арбитражная дегустация отличается от остальных видов дегустации?
8. Что представляет собой учебная дегустацию, кто в ней может принимать участие, какова ее цель?

9. В каких целях применяют коммерческую дегустацию, кто является членами ДК, как можно использовать результаты дегустации?

10. Для каких целей проводится конкурсная дегустация, кто ее проводит, где используются результаты дегустации?

Вопросы для самоконтроля:

1. Практика сенсорного анализа потребительских товаров.
2. Актуальность сенсорного анализа в оценке качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
3. Открытые и закрытые дегустации, их характеристика и цель.
4. Требования к дегустаторам и дегустационному залу.
5. Правила проведения дегустации продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.

Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам

Литература: О – 1,2; НПД – 1-12; Д – 4

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие требования предъявляются к дегустаторам?
2. Чем отличается дегустатор от специализированного дегустатора?
3. Какие требования предъявляются к помещению дегустационного зала?
4. Какие требования предъявляются к дегустационной посуде?
5. Какие требования предъявляются к пробам для дегустации?
6. Какое самое благоприятное время проведения дегустации?
7. Сколько проб в день может продегустировать оценщик?
8. Зачем дегустатору нужен перерыв, и через какой промежуток времени работы он требуется?
9. Какие продукты способны снять вкусовую усталость?
10. Какие требования предъявляются к освещению в помещении дегустационного зала?

Вопросы для самоконтроля:

1. Профессиональные требования, предъявляемые к дегустаторам.
2. Требования к подготовительному помещению.
3. Требования к рабочим местам дегустаторов.
4. Правила отбора проб, документы, оформляемые для средней пробы.
5. Требования к пробам для проведения сенсорного анализа.

Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.

Литература: О – 1,2; НПД – 4-7; Д – 4

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Как дегустатор ведет записи при проведении дегустации?
2. Существует ли для каждого образца отдельный дегустационный лист?
3. Кто проводит подсчет результатов оценки дегустируемых образцов?
4. Когда проводится закрытая дегустация, кто проводит шифровку образцов?
5. Может ли председатель дегустационной комиссии проводить подсчет результатов оценки образцов?
6. Зачем в дегустационном зале оборудуется электронное табло?
7. Кто обычно представляет образцы и какова особенность проведения закрытой дегустации?
8. При проведении закрытой дегустации обнародуются членам ДК результаты работы?
9. Кто подписывается заключительный протокол работы ДК?

10. Необходимо ли наличие печати предприятия, проводившего дегустацию?

Вопросы для самоконтроля:

1. Характеристика и виды дегустационных листов.
2. Обработка результатов дегустационного анализа методами математической статистики.
3. Оформление результатов сенсорного анализа.
4. Утверждение результатов сенсорного анализа и их достоверность.
5. Выводы и заключения результатов сенсорного анализа.

Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя

Литература: О – 1,2; НПД – 4-7; Д – 4

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Дайте определение порога распознавания
2. Дайте определение дифференциального порога.
3. Что следует понимать под термином «умами»
4. Укажите причины появления металлического вкуса при определении идентификации вкусов
5. Какие факторы влияют на возможности идентификация вкуса и порога распознавания испытуемого

Вопросы для самоконтроля:

1. Характеристика терминов «впечатлительность дегустатора», «адаптация», «утомление», «сенсорная память», «желательность ощущений».
2. Характеристика показателей качества, оцениваемых с помощью органов чувств.
3. Психологические факторы, влияющие на поведение дегустатора и достоверность результатов.
4. Факторы, влияющие на достоверность результатов дегустации.
5. Последовательность оценки органолептических показателей в сенсорном анализе.
6. Роль тренировки органов чувств.

Тема 8: Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,10,15,16; Д – 3,5,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. На какие продукты распространяется действие ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки?
2. В какой последовательности определяются показатели качества мясных продуктов?
3. Каким методом определяется консистенция мясных продуктов?
4. Каким методом определяется цвет, вид и рисунок на разрезе, структура и распределение ингредиентов?
5. Проводится ли предварительная подготовка мясных консервов перед подачей на дегустацию?
6. После дегустации какого количества проб следует делать перерыв?
7. Кто проводит обработку результатов органолептической оценки?
8. В каком случае для дегустации мясных продуктов следует применять 5-ти или 9-ти балловую оценку?
9. Как проводится дегустация мясных кулинарных изделий?

Вопросы для самоконтроля:

1. Определение свежести мяса с помощью сенсорного анализа.
2. Форма дегустационных листов для оценки качества мяса.

3. Показатели, оцениваемые сенсорным анализом, в определении качества мяса.
4. Роль показателей вкус и запах в определении свежести мяса.
5. Роль консистенции и внешнего вида в оценке качества мяса.

Тема 9. Сенсорный анализ батончиков из муки пшеничной с применением балловой шкалы

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,10; Д – 3,4,5,6

Вопросы для самоконтроля:

1. Показатели, оцениваемые сенсорным методом, в оценке качества хлеба и батончиков из пшеничной муки.
2. Балловая оценка и её возможности при проведении сенсорного анализа батончиков и хлеба.
3. Характеристика дефектов вкуса и запаха, оцениваемых в ходе сенсорного анализа хлеба.
4. Характеристика дефектов внешнего вида и окраски батончиков, оцениваемых в ходе сенсорного анализа.
5. Характеристика дефектов пористости и разжевываемости, оцениваемых в ходе сенсорного анализа хлеба и батончиков.

Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,10,20,21; Д – 3,5,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Приведите классификацию соков и поясните различия в консистенции соков по признаку технологии обработки
2. Укажите причины возникновения появления нехарактерного цвета сока из определенного вида сырья
3. Какие органолептические показатели сока могут измениться при нарушении оптимального режима хранения
4. Раздутый пакет тетра-пак с соком о чем может свидетельствовать?
5. Укажите причины, приводящие к появлению несвойственного используемому свежему сырью запаха сока.

Вопросы для самоконтроля:

1. Современная классификация плодовых и овощных соков.
2. Возможности применения балловой оценки при проведении сенсорного анализа соков.
3. Дефекты, устанавливаемые в ходе проведения сенсорного анализа соков.
4. Возможности установления ароматизаторов и красителей, применяемых при производстве соков, с помощью сенсорного анализа.
5. Влияние органолептических показателей на уровень качества соков.

Тема 11. Сенсорный анализ чая

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,19,17; Д – 3,5,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. В каком случае дегустаторы чая (титестеры) пользуются балловой шкалой для оценки качества образцов чая?
2. Какие органолептические показатели должны оценивать дегустаторы чая?
3. В какой последовательности должна проводиться оценка органолептических показателей качества чая?
4. Опишите, как правильно проводить заварку для проведения дегустации чая листового и чая в индивидуальной расфасовке?

5. На какой показатель (показатели) дается максимальный балл при использовании балловой шкалы при оценке качества чая?
6. Как происходит оценка торгового сорта чая?
7. Каков минимальный состав дегустационной комиссии должен быть при оценке торгового сорта чая?
8. Какое значение при проведении оценки органолептических показателей имеет показатель «цвет разваренного листа»?
9. По каким причинам снижается максимальный балл чая?
10. На какие уровни качества делит чай балловая шкала?

Вопросы для самоконтроля:

1. Последовательность оценки органолептических показателей при проведении дегустации чая.
2. Особенности проведения дегустации чая с целью оценки торгового сорта.
3. Особенности проведения дегустации чая с целью определения вида чая.
4. Требования, предъявляемые к титестерам.
5. Возможности балловых шкал в сенсорном анализе чая.

Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых
Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,19; Д – 3,5,6

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие органолептические показатели оцениваются при дегустации сыров по 100 балловой шкале?
2. Объясните причину, по которой на показатели «вкус и запах» отводится максимальное количество баллов?
3. Объясните причины, по которым снижается количество баллов по каждому из оцениваемых показателей?
4. Что подразумевает показатель «внешний вид» сыров?
5. Охарактеризуйте консистенцию сыров, чтобы образец мог получить максимальное количество баллов.
6. Охарактеризуйте требования к цвету сыров и укажите причины введения скидки баллов.
7. По каким причинам происходит снижение баллов по каждому показателю органолептической оценки?

Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин
Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,18; Д – 3,5,6

Вопросы для самоконтроля:

1. В какой последовательности образцы вин подаются на дегустацию?
2. В чем заключается причина соблюдения строгой последовательности при подаче образцов вина на дегустацию?
3. Охарактеризуйте требования к дегустационной посуде для дегустации вина.
4. В какой последовательности следует определять органолептические показатели вина?
5. Что следует понимать под термином «гармоничность» вина?
6. Какой максимальный балл отводится на какой органолептический показатель из 10 баллов?
7. Какие показатели определяют дегустаторы при оценке качества вина?
8. Поясните, в каких случаях дегустаторы вина должны работать с балловой шкалой.
9. Какими нормативными документами руководствуются дегустаторы в

производственной дегустации?

10. Какие сведения о состоянии качества вина получает покупатель, где эти сведения можно почерпнуть?

11. В каком случае дегустаторы используют балловые шкалы и как следует назвать эту дегустацию?

Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,14; Д – 3,5,6

Тематика рефератов:

1. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации безалкогольных напитков.

2. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации минеральных вод.

3. Требования к последовательности подачи безалкогольных напитков на дегустацию.

4. Требования к последовательности подачи минеральных вод на дегустацию.

5. Применение балловых шкал в сенсорной оценке безалкогольных напитков и минеральных вод.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие показатели качества безалкогольных напитков оцениваются максимальным баллом?

2. В какой последовательности следует проводить оценку качества безалкогольных напитков?

3. Почему обильное продолжительное выделение диоксида углерода после наливания напитка в бокал оценивается максимальным количеством баллов?

4. Каким количеством баллов может быть оценен вкус напитка, если он слабо выражен и ощущается посторонний тон во вкусе?

5. Для минеральных вод на какой органолептический показатель отдается максимальное количество баллов?

6. Укажите причину, по которой для минеральных вод оценивается прозрачность?

7. Какую роль и какое количество баллов отводится в минеральных водах показателю насыщенности диоксидом углерода?

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Сенсорный анализ» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Сенсорный анализ» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	<i>Входной контроль, собеседование</i>
Тема 2. Физиологические основы органолептики	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	<i>Собеседование</i>
Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	<i>Собеседование</i>
Тема 4. Виды дегустаций	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	<i>Собеседование</i>
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	<i>Собеседование</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	4	-	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	<i>Собеседование</i>
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, подгот. к ТК	6	-	<i>Собеседование текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	<i>Собеседование</i>
Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	-	4	-	4	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	<i>Собеседование</i>
Тема 11. Сенсорный анализ чая	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	5,75	-	<i>Собеседование</i>
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	-	4	-	4	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	-	4	-	4	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	-	4	-	4	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	8	-	<i>Проверка ситуационных задач, реферат, контрольная</i>

														<i>работа №2</i>
Итого:	14	28	-	42	4	4	-	-	-	-	-	101,75	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25			-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	42	-	-	-	0,25	-	-	-	101,75	-	144

Тематический план изучения дисциплины «Сенсорный анализ» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 2. Физиологические основы органолептики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 4. Виды дегустаций	1	-	-	1	ИЛ/1	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 5. Требования к	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Контрольная работа</i>

дегустаторам, помещениям и пробам														<i>работа</i>
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	1	-	-	1	ИЛ/1	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Контрольная работа</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит	10	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 9. Сенсорный анализ батончиков из муки пшеничной с применением балловой шкалы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 11. Сенсорный анализ чая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	-	2		2	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Проверка ситуационных задач, контрольная работа</i>
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	-	2		2	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Проверка ситуационных задач, контрольная работа</i>
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных	-	2		2	-	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Контрольная работа</i>

напитков и минеральных вод														
Итого:	4	6		10	2	2	-	-	-	-	-	130	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25			-	-	3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	10	-	-	-	0,25	-	-	-	130	3,75	144

Тематический план изучения дисциплины «Сенсорный анализ» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	Собеседование
Тема 2. Физиологические основы органолептики	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	8	-	Собеседование
Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	10	-	Собеседование

общественного питания														
Тема 4. Виды дегустаций	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	10	-	Собеседование
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	10	-	Собеседование
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	10	-	Собеседование

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, подгот. к ТК	6	-	Собеседование, текущий контроль №1 (тестирование)
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий	-	4		4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	Собеседование
Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	-	2		2	-	С3/2	-	-	-	-	Лит.	6	-	Проверка ситуационных задач
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	-	2		2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	10	-	Собеседование
Тема 11. Сенсорный анализ чая	-	2		2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	5,75	-	Собеседование
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	-	2		2	-	С3/2	-	-	-	-	Лит.	10	-	Проверка ситуационных задач

Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	-	4		4	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	-	4		4	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	6	-	<i>Проверка ситуационных задач, реферат, контрольная работа №2</i>
Итого:	12	-	20	32	4	6	-	-	-	-	-	111,75	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	-	-	0,25			-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	32	-	-	-	0,25	-	-	-	111,75	-	144

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Сенсорный анализ» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
ИЛ	Интерактивная лекция
С	Собеседование
Л	Работа с литературой
ТК	Текущий контроль
СЗ	Ситуационные задачи
Р	Реферат

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по дисциплине «Сенсорный анализ» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Сенсорный анализ» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Сенсорный анализ», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

Выберите правильный ответ:

1. Предметом товароведения является

- а) качество товара;
- б) потребительная стоимость;
- в) стоимость.

2. Товаром называется продукт

- а) созданный в результате труда и служащий для продажи;
- б) служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- в) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- г) созданный в результате труда и для удовлетворения потребностей.

3. Объектом товароведной и коммерческой деятельности являются

- а) товары и ценные бумаги;
- б) услуги и работы по организации товародвижения;
- в) товары, услуги, ценные бумаги и работы по организации товародвижения.

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Сенсорный анализ» не предусмотрена

курсовая работа.

3 Вопросы к зачету с оценкой

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету с оценкой
1.	Роль сенсорного анализа в оценке качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
2.	Предмет и задачи сенсорного анализа в современном рыночном механизме.
3.	Методы сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
4.	Физиологические и физико-химические основы органолептики.
5.	Внешний вид и зрительные ощущения. Анализатор зрительных ощущений.
6.	Визуальные наблюдения. Условия для нормального зрительного восприятия.
7.	Вкус и вкусовые ощущения. Анализатор вкуса. Вкусовое ощущение.
8.	Основные виды вкуса. Порог ощущения.
9.	Запах и обонятельные ощущения.
10.	Классификация запахов.
11.	Механизм возникновения обонятельного ощущения.
12.	Осязание и осязательные ощущения.
13.	Тактильные ощущения.
14.	Виды консистенции твердых и полутвердых продуктов.
15.	Виды консистенций жидкостей.
16.	Слух и слуховые ощущения.
17.	Классификация видов дегустаций, их роль в объективной оценочной деятельности качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания
18.	Здоровье сенсора, его поддержание в рабочем состоянии, уровни квалификации.
19.	Рабочая дегустация: цели, задачи, роль в оценке качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
20.	Производственная дегустация: характеристика, состав дегустационной комиссии, роль в производстве качественных товаров.
21.	Экспертная и арбитражная дегустация: причины применения этих видов дегустации, уровень достоверности результатов.
22.	Конкурсная дегустация как средство оценки конкурентоспособности продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания и возможности продвижения на потребительском рынке.
23.	Коммерческая дегустация, состав, участники, роль в коммерческой деятельности.
24.	Учебная дегустация как метод освоения основ сенсорного анализа.
25.	Показательная дегустация и ее роль в продвижении ресторанной продукции.
26.	Дегустационная комиссия. Состав, создание, утверждение, порядок работы.
27.	Обязанности рабочей группы дегустационной комиссии.
28.	Требования к дегустаторам, уровни квалификации дегустаторов
29.	Требования к помещениям для проведения дегустаций. Подготовительное помещение.
30.	Требования к помещениям для проведения дегустаций. Оснащение дегустационного зала.
31.	Требования к рабочим местам дегустаторов. Оснащение рабочих мест дегустаторов.
32.	Типы дегустаций: открытая, «слепа», с эталонном, без эталона.
33.	Факторы, влияющие на результаты работы и достоверность дегустационной оценки.
34.	Требования к пробам, предоставляемым на дегустацию.
35.	Правила оформления протокола на дегустационной комиссии.
36.	Стандартная 5-балльная оценка пищевых продуктов.
37.	Современная роль балловых шкал в оценке качества продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.
38.	Коэффициенты весомости и порядок их применения.
39.	Методика обработки результатов сенсорного анализа методами математической статистики.
40.	Методика проведения сенсорного анализа мяса, мясных продуктов и готовых кулинарных изделий из

	мяса.
41.	Методика проведения сенсорного анализа рыбы и рыбных продуктов и готовых кулинарных изделий из рыбы.
42.	Методика проведения сенсорного анализа яиц и яичных продуктов.
43.	Методика проведения сенсорного анализа молока и молочных продуктов.
44.	Методика проведения сенсорного анализа пищевых жиров (животных жиров, растительных масел, маргарина, кулинарных жиров).
45.	Методика проведения сенсорного анализа муки.
46.	Методика проведения сенсорного анализа хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий.
47.	Методика проведения сенсорного анализа макаронных изделий.
48.	Методика проведения сенсорного анализа плодов (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
49.	Методика проведения сенсорного анализа овощей (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
50.	Методика проведения сенсорного анализа фруктов (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
51.	Методика проведения сенсорного анализа мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных, печенья, вафель, пряников, кексов и др.).
52.	Методика проведения сенсорного анализа сахаристых кондитерских изделий (конфет, драже, мармелада, пастилы, карамели, шоколада).
53.	Методика проведения сенсорного анализа виноградных вин.
54.	Методика проведения сенсорного анализа пива.
55.	Методика проведения сенсорного анализа коньяка.
56.	Методика проведения сенсорного анализа водки.
57.	Методика проведения сенсорного анализа безалкогольных напитков.
58.	Методика проведения сенсорного анализа минеральной воды.
59.	Методика проведения сенсорного анализа чая черного и зеленого.
60.	Методика проведения сенсорного анализа кофе и кофейных напитков.

Практические задания (задачи) к зачету с оценкой

1.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке вина виноградного установлено: напиток чистый без блеска, цвет золотистый, свойственный выдержанному вину; букет слабо развитый; вкус гармоничный, с легкой горчинкой и ореховым привкусом. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
2.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: вино чистое с блеском, цвет вина темно-красный, нормальный; букет тонкий, хорошо развитый, характерный, сортовой; вкус полный, терпковатый. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
3.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: вино чистое с блеском, цвет – рубиновый, ярко выраженный; вкус вина своеобразный, гармоничный; букет тяжеловатый, хорошо развитый, с ясно выраженными мадерными тонами. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
4.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: цвет вина темно-красный, вкус очень полный, несколько грубоватый, экстрактивность высокая с заметной терпкостью и характерным букетом, в котором сочетается аромат молочных сливок и тона у
5.	Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса в виде круга масла сладкосливочного «Крестьянское» при условии его хранения в течение одной недели, одного и трех месяцев. Проанализируйте полученные результаты.
6.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Светлота, шероховатый, насыщенность, крошливый, блестящий, влажный, бледный, характерный, нежный, сухой, плотный, пастообразный, липкий, морковный, водянистый.
7.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Кремообразный, янтарный, оливковый, пористый, сильный, тусклый, медово-желтый, жирный, не характерный, отбеливающие вещества, посторонний, остаточный, не свойственный, кисло-сладкий,

	зернистый;
8.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Горько-солёный, соломенный, кислый, шероховатая, слабый, однородный, пластичный, солёный, эластичный, сладкий, свойственный, прогорклый, темный, вид на срезе, не липкая.
9.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Желеобразная, подвальный, мутноватый, сухой с блеском, пышная, твердая, терпкий, овальная, недеформированная, наличие пятен, мелкокристаллическая, сколы краев, допускаются включения, салистый, фигурная
10.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Дрожжевой, слаженный, хмелевая горечь, незрелый, молодой, карамельный, слабовыраженный, натуральный, полынный, крупность помола, экстрактивный, разлаженный, ореховые тона, изюмномедовый, густая.
11.	Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса чая чёрного байхового торгового сорта «Букет» (любое наименование) при условии его хранения в течение 12, 24 и 36 месяцев. Проанализируйте полученные результаты. Ответьте, существует ли взаимосвязь между сохранением интенсивности органолептических показателей и качеством упаковки чая.
12.	Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса в виде круга печенья слобного с содержанием жира 25 % (любое наименование) при условии его хранения в течение 15, 30 и 45 дней. Проанализируйте полученные результаты.
13.	Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. Напиток насыщенного соломенного цвета, свойственного выдержанным напиткам, чистый с блеском, букет тонкий, с хорошо развитыми ванильными тонами, вкус – тонкий, гармоничный, типичный. Определите суммарную балльную оценку.
14.	Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. Напиток чистый, без блеска, видны посторонние включения, цвет – коричневый, блеклый; букет – слабо развитый, несвойственный хорошим коньякам, вкус – ординарный, присутствуют посторонние тона. Определите суммарную балльную оценку.
15.	Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. Напиток кристально чистый, насыщенного янтарного цвета, букет – развитый, с шоколадно-ванильными тонами, вкус – ординарный. Определите суммарную балльную оценку.
16.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Бесцветная, прозрачная жидкость, с блеском. Имеет характерный для данного вида ярко выраженный аромат; вкус – чистый, мягкий, характерный для данного вида. Определите суммарную балльную оценку.
17.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость бесцветная, прозрачная, с блеском; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый. Определите суммарную балльную оценку.
18.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость бесцветная, прозрачная, но без блеска; аромат – характерный для данного вида, хороший; вкус – характерный для данного вида, но резкий, жгучий. Определите суммарную балльную оценку.
19.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость непрозрачная, мутная; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый. Определите суммарную балльную оценку.
20.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость бесцветная, прозрачная, но без блеска; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – нехарактерный для данного вида, имеет грубый посторонний привкус. Определите суммарную балльную оценку.
21.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость прозрачная, с блеском, ярко выраженного рубинового цвета; аромат – ярко выраженный, вишневый; вкус – характерный для данного вида, гармоничный, слаженный. Определите суммарную балльную оценку.
22.	Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость прозрачная, без блеска, цвет блеклый, недостаточно выраженный; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но недостаточно полно выраженный, резкий, жгучий. Определите суммарную балльную оценку.
23.	Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. Напиток прозрачный, с блеском, без взвесей; цвет – янтарный, типичный; аромат – отличный, чистый, выраженный; вкус – хороший, чистый, но не очень гармоничный, с привкусом слегка жженого солода; пена

	обильная, компактная, устойчивая, высотой 45 мм, стойкость – 5 мин при обильном и медленном выделении пузырьков газа. Определите суммарную балльную оценку.
24.	Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. Напиток прозрачный, без блеска, цвет – соломенный, но не ярко выраженный; аромат – хороший, но слабый; вкус – хороший, чистый; хмелевая горечь – слаженная, соответствующая типу; пена компактная, устойчивая, высотой 30 мм, стойкость – 3 мин, пузырьки быстро исчезают. Определите суммарную балльную оценку.
25.	Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. Пиво слабо опалесцирующее, цвет очень светлый, аромат – с очень выраженным солодовым тоном, заметны посторонние оттенки; вкус – не очень чистый, незрелый, с привкусом молодого пива; хмелевая горечь – слабая; пена – высотой 15 мм, стойкость 1 мин. Определите суммарную балльную оценку.
26.	Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Масло коровье сладкосливочное, в монолите массой 20 кг. Маркировка тары правильная, на поверхности монолита крупные имеются вмятины; консистенция – рыхлая и крошливая; запах и вкус – чистый, но недостаточно выраженный. Определите суммарную балльную оценку.
27.	Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Поступило масло топленое в бочках по 25 кг. Упаковка соответствует требованиям ГОСТ, маркировка – правильная; консистенция – хорошая, но недостаточно зернистая; запах и вкус – хорошие. Определите суммарную балльную оценку.
28.	Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Масло крестьянское соленое в пачках массой по 200 г, маркировка правильная, но есть незначительные дефекты в упаковке; консистенция – слоистая, мучнистая; запах и вкус – с незначительной горечью. Определите суммарную балльную оценку.
29.	Выберите характеристики, наиболее точно описывающие органолептические показатели качества приведенных продовольственных товаров: 1) ирис тираженный мягкий; 2) шоколад; 3) наливка; 4) пиво фильтрованное светлое.
30.	Выберите характеристики, наиболее точно описывающие органолептические показатели качества приведенных продовольственных товаров: 1) соль поваренная; 2) уксус столовый; 3) масло подсолнечное нерафинированное; 4) халва подсолнечная неглазированная; 5) маргарин мягкий (ММ); 10) творог классический жирностью 5 %.

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы.

1. Приведите классификацию соков и поясните различия в консистенции соков по признаку технологии обработки
2. Укажите причины возникновения появления нехарактерного цвета сока из определенного вида сырья
3. Какие органолептические показатели сока могут измениться при нарушении оптимального режима хранения
4. Раздутый пакет тетра-пак с соком о чем может свидетельствовать?
5. Укажите причины, приводящие к появлению несвойственного используемому свежему сырью запаха сока.

Примеры тематик рефератов

1. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации безалкогольных напитков.
2. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации минеральных вод.
3. Требования к последовательности подачи безалкогольных напитков на дегустацию.
4. Требования к последовательности подачи минеральных вод на дегустацию.
5. Применение балловых шкал в сенсорной оценке безалкогольных напитков и минеральных вод.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Дегустационный анализ. Основные понятия. Термины, определения и положения сенсорного анализа.

2. Требования к рабочим местам дегустаторов и оснащение их рабочих мест.
3. Пользуясь данными ГОСТ 52821-2007 «Шоколад. ОТУ» укажите, какие показатели применяются при дегустационной оценке качества шоколада. Приведите дефекты, влияющие на качество этого продукта.

Вариант 2

1. Предмет и задачи сенсорного анализа.
2. Методы сенсорного анализа.
3. Разработайте самостоятельно методику проведения сенсорного анализа хлеба, используя соответствующий стандарт. Приведите дефекты хлеба, снижающие органолептические показатели хлеба.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Примеры ситуационных задач

Задача 1. Проведите оценку уровня качества образца батона из пшеничной муки высшего сорта, используя 40-балловую систему.

Образец имеет следующие характеристики:

- Форма правильная, не мятая, без боковых наплывов.
- Окраска достаточно равномерная, светло-коричневая.
- Пористость очень мелкая.
- Мякиш эластичный, цвет - белый.
- Запах приятный, развитый, характерный для свежеспеченного изделия.
- Вкус пресноватый.
- Разжевываемость хорошая.

6 Примеры тестов для контроля знаний

Задание 1.

Объектами дегустационного анализа могут служить:

- а) сырье для производства продуктов питания;
- б) упаковка продукта;
- в) пищевой продукт.

Задание 2.

Дегустация – это метод оценки качества пищевых продуктов:

- а) да;
- б) нет.

Задание 3.

Целью дегустации является:

- а) контроль качества продуктов питания при производстве;
- б) выявление пороков и болезней продовольственного сырья;
- в) выявление дефектов продовольственных товаров;
- г) получение удовольствия от дегустируемых продуктов.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Сенсорный анализ» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Сенсорный анализ» представлена в таблице

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Практические занятия (ситуационные задачи)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Методические указания по выполнению лабораторных занятий.
Контрольная работа (собеседование)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных занятий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических

материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре для очной очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
	Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 2. Физиологические основы органолептики	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 4. Виды дегустаций	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	
		ИТОГО	5,5
	Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	<i>ситуационные задачи</i>	1,0
		ИТОГО	1,0
	Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 11. Сенсорный анализ чая	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	<i>ситуационные задачи</i>	1,0
		ИТОГО	1,0
	Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	<i>ситуационные задачи</i>	1,0
		ИТОГО	1,0
	Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	<i>ситуационные задачи</i>	1,0
		<i>реферат</i>	1,0
		<i>контрольная работа №2</i>	5,0
		ИТОГО	7,0
Всего			20

2) Критерии оценки заданий к лабораторным занятиям

Собеседование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,3 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,2 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,1 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Контрольная работа (текущий контроль) – 5 баллов

5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Тестирование (текущий контроль) – 5 баллов

5 баллов выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Реферат – 1 балл

1 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,7 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Ситуационные задачи – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если задача решена правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе

предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

0,7 балла выставляется студент, если задача решена правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

0,4 балла выставляется студенту, если задача решена правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,1 балла выставляется студенту, если задача решена неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Презентация по теме 13. Сенсорный анализ виноградных вин	5,0
Дегустация (Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы)	5,0
Дегустация (Тема 11. Сенсорный анализ чая)	5,0
Презентация по теме 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	5,0
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет с оценкой по результатам изучения дисциплины «Сенсорный анализ» в 7 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет с оценкой состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

-теоретические вопросы – **по 12 баллов каждый**;

-практическое задание – **16 баллов**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Таблица 10

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-2	Знает верно и в полном объеме: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции Умеет верно и в полном объеме: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники

			Владеет навыками верно и в полном объеме: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		ПК-25	Знает верно и в полном объеме: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции Умеет верно и в полном объеме: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания Владеет навыками верно и в полном объеме: проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-2	Знает с незначительными замечаниями: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции Умеет с незначительными замечаниями: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		ПК-25	Знает с незначительными замечаниями: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции Умеет с незначительными замечаниями: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания Владеет навыками с незначительными замечаниями: проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-2	Знает на базовом уровне, с ошибками: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		ПК-25	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками

			проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-2	<p>Не знает на базовом уровне: основы технологии приготовления блюд, процессы производства ресторанной продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
		ПК-25	<p>Не знает на базовом уровне: основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками проведения сенсорного анализа готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель

 Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель

 А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель

 Г.Л. Авагян

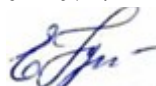
Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель

 А.В. Петровская

3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель


 Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель

 А.В. Петровская


4. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель  Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Сенсорный анализ»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами»

Кафедра Торговли и общественного питания


ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»


Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский.	М. : ИНФРА-М, 2018. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/19429 . - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=966313	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А.	М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=975904	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского.	Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных : учебное пособие / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова, Е.В. Мегеда.	Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1654-7. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/50686/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
2	Скорбина, Е. А. Органолептическая оценка зернопродуктов: Учебное пособие / Скорбина Е.А.	Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 40 с.: ISBN. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=314894	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер.	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/109628/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
4	Выговтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А.А. Выговтов.	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 232 с. ISBN 978-5-98879-113-3, 1000 экз. - Текст : электронный. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=140401	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова.	Москва : Дашков и К, 2016. — 336 с. — ISBN 978-5-394-01715-5. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/93306/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
Всего			x	5	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь


(подпись)

Н.И. Криво