

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.09.2023 13:32:06
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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
бизнеса»

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 Сенсорный анализ пищевой продукции

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	15
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	15
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	15
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	15
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	15
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	16
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	16
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	16
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	17
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Сенсорный анализ пищевой продукции» является формирование знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа, необходимого для проведения входного и технологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи учебной дисциплины «Сенсорный анализ пищевой продукции»:

- изучение нормативно-технической документации, используемой при проведении сенсорного анализа качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение методов проведения технологического контроля с использованием сенсорного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение методик осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания;
- изучение и формирование навыков проведения исследований качества готовой продукции общественного питания, включая органолептический метод, в целях повышения эффективности производства.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.20 «Сенсорный анализ пищевой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	2 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	72	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	34	10
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	32	8
• лекции	12	4
• практические занятия	20	4
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
Самостоятельная работа (СР), всего:	38	62
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2

• самостоятельная работа в семестре (СРС)	38	60
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	38	60

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. 3-4. Знает методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.1. У-4. Умеет проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 6												
1.	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.	-	-	-	-	2/-	2	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	-
2.	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. Осязание и осязательные ощущения. Звук и слуховые ощущения. Значение органолептического метода исследования.	2	-	-	-	2/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	-

3.	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.	2	-	-	-	2/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	Р.
4.	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.	2	-	-	-	2/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	Р.
5.	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.	2	-	-	-	2/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	-
6.	Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания. Обработка результатов сенсорного анализа потребительских товаров, анализа методами математической статистики. Оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.-	2	-	-	-	2/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	-

7.	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.	2	2	-	-	4/-	8	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	Т.	Р.
8.	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	-	4	-	-	4/-	8	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	-
9.	Тема 9. Сенсорный анализ батоннов 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.	-	4	-	-	4/-	8	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К.	-
10.	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.	-	-	-	-	2/-	2	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	-
11.	Тема 11. Сенсорный анализ чая. Оценка качества чая: оформления внешнего вида, определение вкуса, аромата, цвета разваренного листа и уборки с помощью балловой шкалы.	-	2	-	-	4/-	6	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	-	Р.

12.	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	-	2	-	-	4/-	6	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К.	-
13.	Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин. Оценка качества виноградных вин: определение прозрачности, цвета, букета и аромата, вкуса, типичности, мусса.	-	4	-	-	2/-	6	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К., И.з.	Р.
14.	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.	-	2	-	-	2/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К., К/р	Р.
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>					-/2	2					
	Итого	12	20	-	-	38/2	72	х	х	х	х	х

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
4 курс												
1.	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.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	-
2.	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. Осязание и осязательные ощущения. Звук и слуховые ощущения. Значение органолептического метода исследования.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	-

3.	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.	2	-	-	-	4/-	6	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	Р.
4.	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.	2	-	-	-	6/-	8	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	Р.
5.	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.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	-
6.	Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания. Обработка результатов сенсорного анализа потребительских товаров, анализа методами математической статистики. Оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	-

7.	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.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	Т., К/р	Р.
8.	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	-	2	-	-	4/-	6	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	О.	К/р	-
9.	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.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	-
10.	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.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	-
11.	Тема 11. Сенсорный анализ чая. Оценка качества чая: оформления внешнего вида, определение вкуса, аромата, цвета разваренного листа и уборки с помощью балловой шкалы.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	Р.

12.	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	-	2	-	-	4/-	6	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К., К/р	-
13.	Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин. Оценка качества виноградных вин: определение прозрачности, цвета, букета и аромата, вкуса, типичности, мусса.	-	-	-	-	4/-	4	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	Р.
14.	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.	-	-	-	-	6/-	6	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-4 ПК-2.1. У-4	-	К/р	Р.
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>					-/2	2					
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>					2/-	2					
	Итого	4	4	-	-	62/2	72	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ 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. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-011493-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=422129>
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/read?id=314543>

Дополнительная литература:

1. 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>
2. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1023804. - ISBN 978-5-16-015307-0. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=399409>

Нормативные правовые документы:

1. ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь. <https://internet-law.ru/gosts/gost/58300/>
2. ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений. <https://internet-law.ru/gosts/gost/58714/>
3. ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности <https://internet-law.ru/gosts/gost/57724/>
4. ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов. <https://internet-law.ru/gosts/gost/57840/>
5. ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей. <https://internet-law.ru/gosts/gost/60417/>
6. ГОСТ Р 53701-2021 Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ. <https://internet-law.ru/gosts/gost/74987/>
7. ГОСТ Р ИСО 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. <https://internet-law.ru/gosts/gost/48268/>
8. ГОСТ Р ИСО 53161-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения. <https://internet-law.ru/gosts/gost/48996/>
9. ГОСТ ISO 8588-2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А». <https://internet-law.ru/gosts/gost/52161/>
10. ГОСТ ISO 10399-2015 Органолептический анализ. Методология. Испытание "дуо-трио". <https://internet-law.ru/gosts/gost/62797/>
11. ГОСТ ISO 13299-2015 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля. <https://internet-law.ru/gosts/gost/63296/>
12. ГОСТ ISO 11037-2013 Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов. <https://internet-law.ru/gosts/gost/55724/>
13. ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ. <https://internet-law.ru/gosts/gost/57118/>
14. ГОСТ Р 57164-2016 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности.

<https://internet-law.ru/gosts/gost/63576/>

15. ГОСТ 33609-2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе. <https://internet-law.ru/gosts/gost/61828/>

16. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. <https://internet-law.ru/gosts/gost/61830/>

17. ГОСТ ISO 3103-2013 Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа. <https://internet-law.ru/gosts/gost/57173/>

18. ГОСТ 32051-2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа. <https://internet-law.ru/gosts/gost/56496/>

19. ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей. <https://internet-law.ru/gosts/gost/62410/>

20. ГОСТ 32100-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/55233/>

21. ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. <https://internet-law.ru/gosts/gost/55289/>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс - <https://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система Гарант - <https://www.garant.ru/products/ipo/>

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo - <https://indigotech.ru/>

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
3. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

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. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
4. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
5. Восточные кухни – www.susi.ru

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Windows 10 PRO

2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
4. Программное обеспечение утилита PeaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Сенсорный анализ пищевой продукции» обеспечена:

- для проведения занятий лекционного типа:
 - учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;
- для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):
 - учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;
- для самостоятельной работы:
 - помещением для самостоятельной работы, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.20 Сенсорный анализ пищевой продукции
- Методические указания по выполнению контрольной работы для обучающихся заочной формы обучения по дисциплине «Сенсорный анализ пищевой продукции»

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20

Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Перечень вопросов к зачету:

1. Роль сенсорного анализа в оценке качества и экспертизе продовольственных товаров.
2. Предмет и задачи сенсорного анализа в современном рыночном механизме.
3. Методы сенсорного анализа.
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.
18. Здоровье сенсора, его поддержание в рабочем состоянии, уровни квалификации.
19. Рабочая дегустация: цели, задачи, роль в оценке качества продовольственных товаров.
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 и возможности продвижения на товарном 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 продовольственных товаров.

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, «слепая», 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.
38. Коэффициенты весомости и порядок их применения.
39. Методика обработки результатов сенсорного анализа методами математической статистики.
40. Методика проведения сенсорного анализа мяса и мясных продуктов.
41. Методика проведения сенсорного анализа рыбы и рыбных продуктов.
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.

Типовые практические задания (задачи) к зачету:

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 слаборазвитый; вкус гармоничный, с легкой горчинкой и ореховым привкусом. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
2. Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолепти-

ческой 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.

Типовые индивидуальные задания:

1. Провести статистическую обработку результатов дегустационного анализа кофе натурального
2. Произвести градацию продукта по категориям качества на примере кофе натурального

Типовые кейсы:

В испытательную лабораторию поступила заявка от торговой организации для определения торгового сорта полутвердого сычужного сыра «Угличский». Образец, отобранный на дегустационную оценку для определения фактического торгового сорта, представлял собой прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. При проведении дегустации образца дегустационная комиссия записала в протокол дегустации информацию, представленную ниже:

1. Внешний вид – корка ровная, тонкая, без повреждений подкоркового слоя, покрытая полимерным материалом. Слой полимерного покрытия ровный, без ссадин и сбитостей.
2. Вкус образца хороший, умеренно выраженный сырный, однако слегка кисловатый. Аромат слабо выражен.
3. Консистенция образца довольно плотная, но не твердая.
4. Цвет образца сыра равномерный, слабо желтый.
5. Рисунок глазков угловатой формы, неравномерно распределен по срезу.
6. По внешнему виду брусок сыра «Угличский» выглядел целым, без повреждения полимерного покрытия.
7. Маркировка образца несколько нечеткая.

Примеры вопросов для опроса:

1. Сенсорный анализ: предмет, цели, задачи.
2. Основные требования к проведению дегустации.
3. Классификация основных органолептических показателей качества.
4. Виды дегустации и их характеристика.

Примеры типовых 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 31721-2012 «Шоколад. ОТУ» укажите, какие показатели применяются при дегустационной оценке качества шоколада. Приведите дефекты, влияющие на качество этого продукта.

Тематика рефератов:

1. Вкусовые вещества пищевых продуктов.
2. Ароматические вещества пищевых продуктов.
3. Подсластители – как вкусовые компоненты продуктов и их использование в пищевой промышленности (на примере одной из отраслей).
4. Красители – как улучшители органолептических свойств продовольственных товаров и их

- использование в пищевой промышленности (на примере одной из отраслей).
5. Улучшители консистенции пищевых продуктов и их использование в пищевой промышленности (на примере одной из отраслей).
 6. Методы, используемые в производственном контроле качества сырья и готовой продукции.
 7. Применение профильного метода сенсорного анализа для оценки качества новых продуктов питания.
 8. Методы, используемые для исследования реакции потребителей на новый продукт.
 9. Использование гедонических шкал в зарубежной практике для изучения восприятия продукта потребителями.
 10. Использование методов сенсорного анализа на пищевых предприятиях.
 11. Методы сенсорного анализа, используемые для подготовки дегустаторов.
 12. Методы, основанные на использовании графических или словесных шкал.
 13. Организация подготовки дегустаторов в нашей стране.
 14. Зарубежная практика подготовки дегустаторов.
 15. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации безалкогольных напитков.
 16. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации минеральных вод.
 17. Требования к последовательности подачи безалкогольных напитков на дегустацию.
 18. Требования к последовательности подачи минеральных вод на дегустацию.
 19. Применение балловых шкал в сенсорной оценке безалкогольных напитков и минеральных вод.
 20. Сенсорное восприятие и влияние на него различных факторов
 21. Правила дегустации белых вин
 22. Правила дегустации розовых и красных вин
 23. Правила дегустации пива
 24. Правила дегустации крепких алкогольных напитков
 25. Правила дегустации чая. Профессия «титестор»
 26. Разные грани профессии «сомелье» (фумелье, сырный сомелье)
 27. Правила дегустации кофе. Профессия «кап-тестер»
 28. Классификация вкусов, запахов. Карта цветов

Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Механизм возникновения обонятельного ощущения.	10
Вопрос 2. Методика обработки результатов сенсорного анализа методами математической статистики.	10
Практическое задание (задача). 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.	20

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. 3-4. Знает верно и в полном объеме: методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.1. У-4. Умеет верно и в полном объеме: проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства	Продвинутый
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. 3-4. Знает с незначительными замечаниями: методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.1. У-4. Умеет с незначительными замечаниями: проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства	Повышенный

<p>50 – 69 баллов</p>	<p>«зачтено»</p>	<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. 3-4. Знает на базовом уровне, с ошибками: методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.1. У-4. Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства</p>	<p>Базовый</p>
<p>менее 50 баллов</p>	<p>«не зачтено»</p>	<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. 3-4. Не знает на базовом уровне: методики осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2.1. У-4. Не умеет на базовом уровне: проводить исследования качества готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая, органолептический метод, в целях повышения эффективности производства</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) программы
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2023 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Сенсорный анализ пищевой продукции» является формирование знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа, необходимого для проведения входного и технологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи учебной дисциплины «Сенсорный анализ пищевой продукции»:

- изучение нормативно-технической документации, используемой при проведении сенсорного анализа качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение методов проведения технологического контроля с использованием сенсорного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение методик осуществления технологического контроля с использованием сенсорного анализа для внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания;
- изучение и формирование навыков проведения исследований качества готовой продукции общественного питания, включая органолептический метод, в целях повышения эффективности производства.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания
2.	Тема 2. Физиологические основы органолептики
3.	Тема 3. Методы органолептических испытаний продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания
4.	Тема 4. Виды дегустаций
5.	Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам
6.	Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров (пищевого сырья) и продукции общественного питания
7.	Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя
8.	Тема 8. Оценка качества мясных продуктов и мясных кулинарных изделий
9.	Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы
10.	Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы
11.	Тема 11. Сенсорный анализ чая
12.	Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых
13.	Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин
14.	Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод
Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часа	

Форма контроля – зачет

Составитель:

доцент кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота