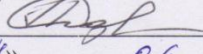



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева
«14» 06 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
И.А. Косачев 

«14» 06 2016 г.

**Кафедра технологии производства и переработки
продукции животноводства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

„Дегустационный анализ”

Направление подготовки

19.03.03-„Продукты питания животного происхождения”

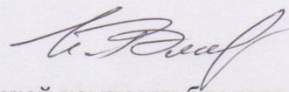
Уровень высшего образования
Прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Дегустационный анализ» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03- «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с учебным планом, утверждённым ученым советом университета в 2016 г для очной и заочной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 32 от 8.04. 2016 г.

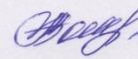
Зав. кафедрой, д.с.-х.н.
профессор



Н.И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № от 18 06 2016 г.»

Председатель методической комиссии,
к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

Составители:
к.с.-х.н., доцент



И.Н. Плешакова

**Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу учебной дисциплины
«Дегустационный анализ»**

на 2018 - 2019 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 1 от 5.09. 2018 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- Изменения внесены не было
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

<u>К.С. Р.Н. Феликс</u>	<u>Фили</u>	<u>И.И. Филиалов</u>
<small>ученая степень, должность</small>	<small>подпись</small>	<small>И.О. Фамилия</small>

_____ учёная степень, должность _____ подпись _____ И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

<u>г.с.х.в. и.р.р.</u>	<u>И.И. Воеводина</u>
<small>ученая степень, ученое звание</small>	<small>подпись</small>

_____ ученая степень, ученое звание _____ подпись _____ И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
<small>ученая степень, должность</small>	<small>подпись</small>	<small>И.О. Фамилия</small>

_____ учёная степень, должность _____ подпись _____ И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____
<small>ученая степень, ученое звание</small>	<small>подпись</small>

_____ ученая степень, ученое звание _____ подпись _____ И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
<small>ученая степень, должность</small>	<small>подпись</small>	<small>И.О. Фамилия</small>

_____ учёная степень, должность _____ подпись _____ И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____
<small>ученая степень, ученое звание</small>	<small>подпись</small>

_____ ученая степень, ученое звание _____ подпись _____ И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № ____ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
<small>ученая степень, должность</small>	<small>подпись</small>	<small>И.О. Фамилия</small>

_____ учёная степень, должность _____ подпись _____ И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____
<small>ученая степень, ученое звание</small>	<small>подпись</small>

_____ ученая степень, ученое звание _____ подпись _____ И.О. Фамилия

Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	6
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины	6
4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	8
5. Тематический план освоения дисциплины	8
6. Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС	11
7. Образовательные технологии	14
8. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	14
8.1. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости	14
8.2. Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации	17
9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	19
10. Материально-техническое обеспечение дисциплины	20
Приложения	21

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков по освоению методов и приёмов научно-обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Задачами дисциплины:

- дать студентам научную информацию по организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров;
- показать место сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов;
- рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества и понятийный аппарат;
- рассмотреть психофизиологические основы органолептики;
- установить взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа;
- рассмотреть основные принципы экспертной методологии и применение квалитметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучив дисциплину, студентам необходимо:

знать –

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
- теоретические и практические основы органолептической оценки;
- основные понятия, термины и их определения в области сенсорного анализа;
- научно обоснованные методы дегустационного анализа;
- возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продовольственных товаров;
- экспертную методологию в дегустационном анализе;

уметь:

- использовать методы сенсорного анализа при идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление;
- организовать на современном уровне дегустацию продовольственных товаров;

- пользоваться органолептическими способами значения показателей качества пищевых продуктов;
- использовать экспертную методологию в дегустационном анализе.

владеть:

- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
- современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, потребительских предпочтений;
- знаниями о дефектах, грациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы;
- положениями о работе дегустационных комиссий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Дегустационный анализ» относится к дисциплинам по выбору, вариативной части.

Таблица 1. – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Биохимия	Химический состав клеток и тканей живых организмов, молекулярные механизмы, лежащих в основе жизнедеятельности, физико-химические свойства природных соединений. Закономерности протекания химических процессов в биологических тканях и участвующих в них ферментных систем.
Методы исследования свойств молока и молочных продуктов	Требования к качеству молока и молочных продуктов
Методы исследования мяса и мясных продуктов	Требования к качеству мяса и мясных продуктов

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 2. – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
Способностью организовывать	ПК-5	основные требования	подбирать режимы технологической	сенсорными методами анализа

входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции		предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения	обработки сырья животного происхождения	
Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-9	Основные требования, предъявляемые к сырью в связи с соблюдением экологической биологической безопасности сырья и готовой продукции	оценивать, правильность и полноту информации для потребителя и маркировке пищевых продуктов	навыками и применения основных методов анализа по е

4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 3. – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану, часов

Вид занятий	В 7-ом семестре
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	56
в том числе:	18
1.1. Лекции	
1.2. Лабораторные работы	38
2. Самостоятельная работа, часов, всего	88
в том числе	
2.1. Самостоятельное изучение разделов	38
2.2. Текущая самоподготовка	38
2.3. Подготовка и сдача зачёта	12
Итого часов (стр.1+стр.2)	144
Форма промежуточной аттестации	3
Общая трудоёмкость, зачётных единиц	4

Таблица 4. – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану заочного обучения, часов

Вид занятий	В 7-ом семестре
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	16
в том числе:	
1.1. Лекции	6
1.2. Лабораторные работы	10
2. Самостоятельная работа, часов, всего	124
в том числе	
2.1. Самостоятельное изучение разделов	60
2.2. Подготовка контрольной работы	60
2.3. Подготовка и сдача зачёта	4
Итого часов (стр.1+стр.2)	144
Форма промежуточной аттестации	3
Общая трудоёмкость, зачётных единиц	4

5. Тематический план освоения дисциплины

Таблица 5. – Тематический план освоения дисциплины «Дегустационный анализ», направление «Продукты питания животного происхождения» для очной формы обучения, часов

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объём часов			Форма текущего контроля
		Лекции	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	
Введение в науку.	Общие сведения о науке органолептике, ее роль в экспертизе продовольственных товаров Методы отбора дегустаторов для обеспечения объективных результатов в сенсорном анализе Стандартизация органолептики	2	4	8	КЛ
Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров.	Классификация качественных признаков продовольственных товаров. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств. Природа веществ, обуславливающих окраску и флavor продуктов. Колоранты, ароматизаторы и вкусовые добавки и их влияние на здоровье человека. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.	2	6	10	КЛ

Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров	Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния и осязания Теоретические основы восприятия цвета, вкуса и запаха Влияние различных факторов на особенности восприятия сенсорных органов	2	4	10	КЛ
Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям	Тестирование дегустаторов Испытание воспроизводимости результатов Аттестация дегустаторов	2	4	8	КЛ
Система организации и проведения сенсорного анализа	Отбор проб Требования к помещению Проведение испытаний Режим работы дегустационной комиссии Обработка результатов Дегустационные комиссии Виды дегустаций	2	4	8	КЛ
Требования к экспертам-дегустаторам	Вводная часть Проведение отбора дегустаторов Оценка объема вкусового словаря дегустатора Повышение квалификации дегустаторов Индивидуальные особенности дегустаторов	2	4	8	КЛ
Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе	Традиционные балловые шкалы Перспективные балловые шкалы Унифицированная балловая система Разработка профилограмм	2	4	8	КЛ
Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа	Методы оценки качества продуктов Изучение корреляции между органолептическими и инструментальными показателями	2	4	8	КЛ
Методы дегустационного анализа.	Систематика сенсорных методов Методы потребительской оценки Аналитические методы органолептического анализа	2	4	8	КЛ
Подготовка к зачёту	-	-	-	12	-
Всего за семестр	-	18	38	88	-

*Формы текущего контроля: лабораторная работа –ЛР, коллоквиум-КЛ.

Таблица 6. – Тематический план освоения дисциплины «Дегустационный анализ», направление «Продукты питания животного происхождения» для заочной формы обучения, часов

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объём часов			Форма контроля
		Лекции	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	
Введение в науку.	Общие сведения о науке органолептике, ее роль в экспертизе продовольственных товаров Методы отбора дегустаторов для обеспечения объективных результатов в сенсорном анализе Стандартизация органолептики	2	-	10	КР, 3
Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров.	Классификация качественных признаков продовольственных товаров. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств. Природа веществ, обуславливающих окраску и флевор продуктов. Колоранты, ароматизаторы и вкусовые добавки и их влияние на здоровье человека. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.	2	-	12	КР, 3
Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров	Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния и осязания Теоретические основы восприятия цвета, вкуса и запаха Влияние различных факторов на особенности восприятия сенсорных органов	2	-	12	КР, 3
Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям	Тестирование дегустаторов Испытание воспроизводимости результатов Аттестация дегустаторов	-	-	10	КР, 3
Система организации и проведения сенсорного анализа	Отбор проб Требования к помещению Проведение испытаний Режим работы дегустационной комиссии Обработка результатов Дегустационные комиссии Виды дегустаций	-	2	12	КР, 3

Требования к экспертам-дегустаторам	Вводная часть Проведение отбора дегустаторов Оценка объема вкусового словаря дегустатора Повышение квалификации дегустаторов Индивидуальные особенности дегустаторов	-	2	16	КР,З
Экспертные методы в разработке балловых шкал и профильном анализе	Традиционные балловые шкалы Перспективные балловые шкалы Унифицированная балловая система Разработка профилограмм	-	2	16	КР,З
Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа	Методы оценки качества продуктов Изучение корреляции между органолептическими и инструментальными показателями	-	2	14	КР,З
Методы дегустационного анализа.	Систематика сенсорных методов Методы потребительской оценки Аналитические методы органолептического анализа	-	2	14	КР,З
Подготовка к зачёту	-	-	-	4	-
Всего за семестр	-	6	10	124	-

*Формы контроля: КР-контрольная работы, З-зачет.

6. Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

Самостоятельная работа студентов проводится в соответствии с тематическим планом изучения дисциплины (табл. 5,6).

Результаты СРС оцениваются в ходе текущего контроля и учитываются при промежуточной аттестации студентов очной формы обучения и итогового контроля у студентов заочной формы обучения.

Таблица 7.-Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС

№ п /п	Вид СРС	Кол-во часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1.	Подготовка к коллоквиуму	18	Устный опрос	<p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения/Б.С.Сенченко.-Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001.-704с.</p> <p>2. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие/И.Г. Серёгин, Б.В. Уша.СПб.:РАПП, 2008.-408 с.</p> <p>3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-наДону: МарТ, 2004.-992 с.</p> <p>4. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.</p> <p>5. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/М.И. Дмитроченко.-СПб.:Питер, 2003.-160с.</p> <p>6. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, К.Я. Мотовилов.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.-216с.</p>

2.	Выполнение домашнего задания	13	Письменный опрос	<p>1. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность/ В.М. Поздняковский.-СПб.:ГИОРД, 2012.-424 с.</p> <p>2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ред. В.И. Криштафович.-М.:Дашков и К, 2009.-592с.</p> <p>3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.: ИНФРА-М, 2009.-752 с.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения/Б.С.Сенченко.-Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001.-704с.</p> <p>5. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие/И.Г. Серёгин, Б.В. Уша.СПб.:РАПП, 2008.-408 с.</p> <p>6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-на Дону: МарТ, 2004.-992 с.</p> <p>7. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.</p> <p>8. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/М.И. Дмитроченко.-СПб.:Питер, 2003.-160с.</p> <p>9. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, К.Я. Мотовилов.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.-216с.</p>
3.	Подготовка к экзамену	27	Устный опрос	<p>1. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность/ В.М. Поздняковский.-СПб.:ГИОРД, 2012.-424 с.</p> <p>2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ред. В.И. Криштафович.-М.:Дашков и К, 2009.-592с.</p> <p>3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.: ИНФРА-М, 2009.-752 с.</p>

Таблица 8.-Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС для заочной формы обучения

№ п /п	Вид СРС	Кол-во часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1..	Самостоятельное изучение разделов	60	Проведение зачета	<p>1.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения/Б.С.Сенченко.-Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001.-704с.</p> <p>2.Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие/И.Г. Серёгин, Б.В. Уша.СПб.:РАПП, 2008.-408 с.</p> <p>3.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-наДону: МарТ, 2004.-992 с.</p> <p>4.Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.</p> <p>5.Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/М.И. Дмитроченко.-СПб.:Питер, 2003.-160с.</p> <p>6.Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, К.Я. Мотовилов.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.-216с.</p>

2.	Подготовка контрольной работы	60	Проверка и выставление зачета	<p>1. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность/ В.М. Поздняковский.-СПб.:ГИОРД, 2012.-424 с.</p> <p>2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ред. В.И. Криштафович.-М.:Дашков и К, 2009.-592с.</p> <p>3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.: ИНФРА-М, 2009.-752 с.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения/Б.С.Сенченко.-Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001.-704с.</p> <p>5. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие/И.Г. Серёгин, Б.В. Уша.СПб.:РАПП, 2008.-408 с.</p> <p>6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-на Дону: МарТ, 2004.-992 с.</p> <p>7. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.</p> <p>8. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/М.И. Дмитроченко.-СПб.:Питер, 2003.-160с.</p> <p>9. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность/В.М. Поздняковский, О.А.Рязанова, К.Я. Мотовилов.-Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007.-216с.</p>
3.	Подготовка и сдача зачета	4	Проведение зачета	<p>1. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность/ В.М. Поздняковский.-СПб.:ГИОРД, 2012.-424 с.</p> <p>2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ред. В.И. Криштафович.-М.:Дашков и К, 2009.-592с.</p> <p>3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.: ИНФРА-М, 2009.-752 с.</p>

8. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы для проведения коллоквиума по теме: «Теоретические основы сенсорной оценки»

1. Роль органолептики в оценке качества продовольственных товаров.

2. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики.
3. Как осуществляется стандартизация органолептики?
4. Назовите групповые показатели качества?
5. Опишите, с помощью каких органов чувств проводится органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов?
6. Дайте характеристику веществам, обуславливающим окраску продуктов.
7. Охарактеризуйте вещества, обуславливающие флевор продуктов.
8. Опишите колоранты и их влияние на здоровье человека.
9. Охарактеризуйте ароматизаторы. Каково их влияние на организм человека?
10. Что такое «вкусовые добавки»? Их влияние на организм человека.
11. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.
12. Охарактеризуйте улучшители консистенции продуктов.
13. Какова анатомия и физиология органов зрения?
14. Опишите строение и физиологию органов вкуса и обоняния.
15. Охарактеризуйте анатомию и физиологию органов осязания.
16. Каковы теоретические основы восприятия цвета?
17. Теоретические основы восприятия вкуса и запаха.
18. Влияние различных факторов на особенности восприятия сенсорных органов.

Вопросы для проведения коллоквиума по теме: «Требования к дегустаторам и проведению дегустационной оценки»

1. Как осуществляется тестирование зрительной чувствительности дегустаторов?
2. Как проходит тестирование обонятельной чувствительности дегустаторов?
3. Методика тестирования вкусовой чувствительности дегустаторов.
4. Как происходит испытание воспроизводимости результатов?
5. Как проводится аттестация дегустаторов
6. Правила отбора проб для дегустационного анализа.
7. Какие предъявляются требования к помещению, где проводится сенсорный анализ продовольственных товаров?
8. Опишите правила проведения испытаний при органолептическом анализе.
9. Охарактеризуйте режим работы дегустационных комиссий.
10. Как обрабатывают результаты работы дегустационных комиссий?
11. Что такое дегустационная комиссия?
12. Какие виды дегустации Вы знаете?
13. Какие факторы влияют на работу дегустатора?

14. История разработок методики отбора дегустаторов.
15. Опишите недостатки трех основных испытаний дегустаторов.
16. Как проводят отбор по некомпенсируемым показателям?
17. Как проводится отбор дегустаторов по свойствам, полезным в профессиональной деятельности?
18. Повышение квалификации дегустаторов.
19. Опишите индивидуальные особенности дегустаторов.

Вопросы для проведения коллоквиума по теме: «Методы оценки качества продуктов питания» Методы оценки качества продуктов питания

1. Классификация методов оценки качества продуктов питания.
2. Каковы традиционные балловые шкалы?
3. Расскажите о перспективных балловых шкалах.
4. Охарактеризуйте унифицированную балловую систему.
5. Как осуществляется разработка профилограмм продовольственных товаров?
6. Дайте характеристику методам оценки качества продуктов?
7. Как осуществляется изучение корреляции между органолептическими и инструментальными показателями?

Перечень вопросов для проведения зачета

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2. Основные условия научно обоснованного дегустационного анализа.
3. Психофизиологические основы вкусовых ощущений.
4. Влияние факторов на впечатлительность сенсорных ощущений.
5. Каким образом тестируют органы зрения дегустаторов?
6. Требования к качеству экспертов в дегустационном анализе.
7. Психофизиологические основы обонятельных ощущений
8. Как проводят тестирование органов вкуса дегустаторов?
9. Требования к помещению и оснащению лабораторий дегустационного анализа
10. Какие шкалы наиболее удобно применять для работы дегустаторов?
11. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
12. Методы и процедуры опроса экспертов-дегустаторов.
13. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
14. Принципиальные основы и назначение профилограммного метода.
15. Как проводят тестирование органов обоняния дегустаторов?
16. Требования к научно обоснованным балловым шкалам. Унифицированная балловая система.
17. В каком порядке следует подавать на дегустацию сухие и крепленые вина?
18. Подходы к изучению взаимосвязи между показателями качества,

определяемыми органолептическими и инструментальными методами.

19. Какое количество дегустаторов рекомендуется привлекать к работе при использовании методов потребительской оценки и аналитических методов?
20. Основные этапы разработки научно обоснованных балловых шкал.
21. В каком порядке рекомендуется подавать на дегустацию молочные продукты?
22. Систематизация методов дегустационного анализа.
23. Какие показатели качества являются наиболее значимыми при отборе экспертов дегустаторов?
24. Что Вы знаете о качественных различительных методах дегустационного анализа? С какой целью применяют эти методы?
25. В какое время суток предпочтительно проводить дегустации? Назовите принципы подачи образцов на дегустации.
26. Что Вы знаете о порогах чувствительности дегустаторов?
27. Что такое конформность? Как оцениваются уровни конформности дегустаторов?
28. Как оценивается воспроизводимость результатов дегустаторов?
29. Пигменты пищевых продуктов.
30. Общие сведения о пищевых красителях.
31. Флеворобразующие вещества пищевых продуктов.
32. Пищевые ароматизаторы.
33. Вкусовые добавки.
34. Пищевые добавки, улучшающие консистенцию продуктов.
35. Отбор дегустаторов (общие правила).
36. Обучение дегустаторов.
37. Формирование дегустационных комиссий.
38. Особенности отбора дегустаторов виноградных вин.
39. Особенности дегустационной экспертизы алкогольных напитков, чая, кофе.
40. Алгоритм действий экспертов в профильном анализе продуктов.
41. Правила проведения дегустаций мясных и рыбных продуктов.
42. Традиционные балловые шкалы.

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Роль органолептики в оценке качества продовольственных товаров.
2. Как осуществляется стандартизация органолептики?
3. Групповые показатели качества.
4. Опишите, с помощью каких органов чувств проводится органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов?
5. Дайте характеристику веществам, обуславливающим окраску продуктов.
6. Охарактеризуйте вещества, обуславливающие флевор продуктов.

7. Опишите колоранты и их влияние на здоровье человека.
8. Охарактеризуйте ароматизаторы. Каково их влияние на организм человека?
9. Что такое «вкусовые добавки»? Их влияние на организм человека.
10. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.
11. Охарактеризуйте улучшители консистенции продуктов.
12. Какова анатомия и физиология органов зрения?
13. Опишите строение и физиологию органов вкуса и обоняния.
14. Охарактеризуйте анатомию и физиологию органов осязания.
15. Каковы теоретические основы восприятия цвета?
16. Теоретические основы восприятия вкуса и запаха.
17. Влияние различных факторов на особенности восприятия сенсорных органов.
18. Как осуществляется тестирование зрительной чувствительности дегустаторов?
19. Как проходит тестирование обонятельной чувствительности дегустаторов?
20. Методика тестирования вкусовой чувствительности дегустаторов.
21. Как происходит испытание воспроизводимости результатов?
22. Как проводится аттестация дегустаторов
23. Правила отбора проб для дегустационного анализа.
24. Какие предъявляются требования к помещению, где проводится сенсорный анализ продовольственных товаров?
25. Опишите правила проведения испытаний при органолептическом анализе.
26. Охарактеризуйте режим работы дегустационных комиссий.
27. Как обрабатывают результаты работы дегустационных комиссий?
28. Что такое дегустационная комиссия?
29. Какие виды дегустации Вы знаете?
30. Какие факторы влияют на работу дегустатора?
31. История разработок методики отбора дегустаторов.
32. Опишите недостатки трех основных испытаний дегустаторов.
33. Как проводят отбор по некомпенсируемым показателям?.
34. Как проводится отбор дегустаторов по свойствам, полезным в профессиональной деятельности?
35. Повышение квалификации дегустаторов.
36. Опишите индивидуальные особенности дегустаторов.
37. Классификация методов оценки качества продуктов питания.
38. Каковы традиционные балловые шкалы?
39. Расскажите о перспективных балловых шкалах.
40. Охарактеризуйте унифицированную балловую систему.

41. Как осуществляется разработка профилограмм продовольственных товаров?
42. Дайте характеристику методам оценки качества продуктов?
43. Как осуществляется изучение корреляции между органолептическими и инструментальными показателями?

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная:

1. Дуборасова, Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие. [Электронный ресурс] : Учебные пособия — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2009. — 184 с.
2. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы. [Электронный ресурс] : Учебники — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2012. — 412 с.

Дополнительная

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-на Дону: МарТ, 2004.-992 с.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.- М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование	Назначение
1. Таблицы, рисунки, плакаты, проектор, сканер, принтер, ксерокс	лабораторные и лекционные занятия
2. Телевизор с видеоприставкой, ноутбук для просмотра видеороликов	лабораторные занятия
3. Весы аналитические, химические реактивы, лабораторная посуда, микроскоп	лабораторные занятия

Приложение 1 к программе дисциплины

« Дегустационный анализ»

Аннотация дисциплины

„Дегустационный анализ”**19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»**

Целью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков по освоению методов и приёмов научно-обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№	Название компетенций
ПК-5	Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-9	Готовность осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Трудоёмкость дисциплины по видам занятий

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	Программа подготовки		
	полная	полная	сокращённая
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	56	16	
в том числе:	18	6	
1.1. Лекции			
1.2. Лабораторные работы	38	10	
2. Самостоятельная работа, часов,	88	124	
Итого часов (стр. 1+стр. 2)	144	144	
Общая трудоёмкость, зачётных единиц	4	4	

Форма промежуточной аттестации: Зачёт

Перечень изучаемых тем (приводится в соответствии с тематическим планом).

1. Введение в науку.
2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров.
3. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров.
4. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям.
5. Система организации и проведения сенсорного анализа.
6. Требования к экспертам-дегустаторам.
7. Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе.
8. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа.
9. Методы дегустационного анализа.

Приложение 2
 Приложение № 2 к программе дисциплины
 «Дегустационный анализ»
 (наименование дисциплины)
 Изменения приняты на заседании кафедры

 протокол № _ от «_» _____ 201_ года

Список имеющихся в библиотеке университета
 изданий основной учебной литературы по дисциплине,
 по состоянию на «1» ноября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание (количество экземпляров или ссылка на ЭБС)
1.	Дуборасова, Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин: Учебное пособие. [Электронный ресурс] : Учебные пособия — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2009. — 184 с. http://e.lanbook.com/book/5652	ЭБС Лань
2.	Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы. [Электронный ресурс] : Учебники — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2012. — 412 с. http://e.lanbook.com/book/3600 .	ЭБС Лань

Список имеющихся в библиотеке университета
 изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине,
 по состоянию на «1» ноября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание (количество экземпляров или ссылка на ЭБС)
1.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская.-Ростов-на Дону: МарТ, 2004.-992 с.	30
2.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов.-М.:ИНФРА-М, 2005.-544с.	56

Составитель:
 к.с.-х. н, доцент

 ученая степень, должность
 И.О. Фамилия

Л.И. Шагалов _____
 подпись

Список верен
Библиотекарь Г.И. Шагалов
 Должность работника библиотеки



Г.И. Шагалов
 И.О. Фамилия