

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.2.1 «Дегустационный анализ пищевых продуктов»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

**Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль, специализация): **Биотехнология продуктов питания из растительного сырья**

Статус дисциплины: **элективные дисциплины (модули)**

Форма обучения: **очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	В.П. Вистовская
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПВ»	В.П. Вистовская
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.П. Каменская

г. Барнаул

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-8	Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.2	Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ПК-8.3	Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биотехнологические основы переработки растительного сырья, Биотехнология бродильных производств, Введение в технологию продуктов питания, Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива, Технология и оборудование хлебопекарного производства
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Безопасность сырья и пищевых продуктов, Биотехнология функциональных продуктов, Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Преддипломная практика, Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности

## 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	32	16	28	84

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 6**

**Лекционные занятия (32ч.)**

- 1. Введение. Общие понятия. Нормативная документация. Органы чувств человека, принимающие участие в дегустационном анализе {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]** Нормативно-технические документации, регламентирующие органолептический анализ пищевых продуктов. Органы чувств человека как основные инструменты органолептического анализа. Области и зоны органы чувств и восприятие ими оттенков вкуса и аромата
- 2. Требования к организации и проведению дегустации пищевых продуктов(2ч.)[2,4,5,6,7]** Подробный анализ требований к организации и проведению дегустации
- 3. Физиолого-психологические основы органолептических методов {беседа} (4ч.)[2,4,5,7]** Визуальный метод. Пигменты пищевых продуктов. Общие сведения о пищевых красителях. Цветокорректирующие и отбеливающие вещества.
- 4. Психофизиологические основы органолептики {беседа} (4ч.)[2,3,4,5]** Физиолого-психологические основы органолептических методов. Вкусовой метод. Вкусовые вещества пищевых продуктов. Гармоничность вкуса. Обонятельный метод. Теории запахов. Влияние запахов на человека.
- 5. Методы дегустационного анализа {беседа} (4ч.)[2,5,6,7]** Методы потребительской оценки. Аналитические методы органолептического анализа. Анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
- 6. Органолептическая характеристика и дегустационная оценка качества питьевой воды и безалкогольной продукции {беседа} (4ч.)[2,4,5]** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества питьевой воды и безалкогольной продукции. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации.
- 7. Органолептическая оценка солодовых и слабоалкогольных напитков. {беседа} (4ч.)[2,4]** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества солодовых и слабоалкогольных напитков. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации
- 8. Органолептическая характеристика и оценка пива и пивных напитков {беседа} (2ч.)[2,4]** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества пива и пивных напитков. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации

**9. Органолептическая оценка вина {беседа} (2ч.)[2,4,7]** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества вина. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации

**10. Органолептическая характеристика и оценка качества крепких алкогольных напитков {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,7]** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества крепких алкогольных напитков. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации

**11. Дегустационная оценка хлеба и хлебобулочных изделий {беседа} (2ч.)[3,4,6]** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества хлеба и хлебобулочных изделий. Определение соответствия требованиям нормативно-технической документации

#### **Практические занятия (16ч.)**

**1. Проведения оценки качества пищевых продуктов из растительного сырья(2ч.)[2,3,4,7]** Правила приемки, методы отбора проб для проведения оценки качества пищевых продуктов. Химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Разбор регламентов и документации о правилах приемки и методах отбора проб

**2. Дегустационная оценка качества питьевой воды и безалкогольной продукции {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[2,3,5]** Рассмотрение регламентирующей документации органолептических показателей воды. Методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации

**3. Требования к организации и проведению дегустации пищевых продуктов.(2ч.)[2,3]** Обсуждение полного перечня требований к проведению дегустации

**4. Органолептическая оценка солодовых и слабоалкогольных напитков {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,7]** Рассмотрение регламентирующей документации органолептических показателей солодовых и слабоалкогольных напитков

**5. Органолептическая характеристика и оценка пива и пивных напитков {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,7]** Рассмотрение регламентирующей документации органолептических показателей пива и пивных напитков

**6. Органолептическая оценка вина(2ч.)[1,2,3]** Рассмотрение регламентирующей документации органолептических показателей вина

**7. Органолептическая характеристика и оценка качества крепких алкогольных напитков {беседа} (2ч.)[1,2,3]** Рассмотрение регламентирующей документации органолептических показателей крепких алкогольных напитков

**8. Дегустационная оценка хлеба и хлебобулочных изделий {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,6,7]** Рассмотрение регламентирующей документации

органолептических показателей хлеба и хлебобулочных изделий, разработка дегустационной шкалы

#### **Лабораторные работы (32ч.)**

- 1. Дегустационная оценка качества минеральной воды {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,5]** Дегустационный анализ нескольких видов минеральной воды
- 2. Органолептическая характеристика и дегустационная оценка качества безалкогольной продукции {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,5]** Дегустационный анализ нескольких видов безалкогольных напитков
- 3. Органолептическая оценка солодовых и слабоалкогольных напитков {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,7]** Дегустационный анализ нескольких видов солодовых и слабоалкогольных напитков
- 4. Органолептическая характеристика и оценка пива и пивных напитков {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3]** Дегустационный анализ нескольких видов пива и пивных напитков
- 5. Органолептическая оценка вина {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,7]** Дегустационный анализ нескольких видов вина
- 6. Органолептическая характеристика и оценка качества крепких алкогольных напитков {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3]** Дегустационный анализ нескольких видов крепких алкогольных напитков
- 7. Дегустационная оценка хлеба и хлебобулочных изделий {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,6]** Дегустационный анализ нескольких видов хлеба и хлебобулочных изделий
- 8. Дегустационная оценка мучных кондитерских изделий {работа в малых группах} (4ч.)[2,3,6]** Дегустационный анализ нескольких видов мучных кондитерских изделий

#### **Самостоятельная работа (28ч.)**

- 1. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям(19ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**
- 2. Подготовка к зачёту, сдача зачёта(9ч.)[1,2,3,4,5,6,7]** Проработка лекций и списка предложенной литературы
- 5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вагнер В.А. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Госалкогольрегулирование" [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2015.— Режим доступа: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpu/Vagner\\_gosalko.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpu/Vagner_gosalko.pdf), авторизованный

2. Камаева С.И., Вагнер В.А. Методические указания по выполнению лабораторных работ дисциплины "Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья" [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2017.— Режим доступа: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpu/Kamaeva\\_fho.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpu/Kamaeva_fho.pdf), авторизованный

3. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Экспертиза пищевых продуктов» для бакалавров направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной, заочной форм обучения

Снегирева А.В. (ТПП) Вистовская В.П. (ТБПВ)

2021 Методические указания, 2.04 МБ

Дата первичного размещения: 28.01.2021. Обновлено: 28.01.2021.

Прямая

ссылка:

[http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva\\_Vistovskaya\\_EKSPP\\_mu\\_lr.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_Vistovskaya_EKSPP_mu_lr.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

4. Лакиза, Н. В. Анализ пищевых продуктов : учебное пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — Екатеринбург : Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 188 с. — ISBN 978-5-7996-1568-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/69578.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Органолептика пищевых продуктов : учебное пособие / О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. — 128 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/76045.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **6.2. Дополнительная литература**

6. Лобосова, Л. А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) : учебное пособие / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. Н. Крутских. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-454-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:



<https://www.iprbookshop.ru/106455.html> (дата обращения: 09.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

7. <https://foodsmi.com/> - Портал пищевой промышленности

## **8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	«Базовые нормативные документы» ООО «Группа компаний Кодекс», программные продукты «Кодекс» и «Техэксперт» ( <a href="https://kodeks.ru">https://kodeks.ru</a> )
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )
3	Единая база ГОСТов Российской Федерации ( <a href="http://gostexpert.ru/">http://gostexpert.ru/</a> )
5	Росстандарт ( <a href="http://www.standard.gost.ru/wps/portal/">http://www.standard.gost.ru/wps/portal/</a> )
6	Электронный фонд правовой и научно-технической документации - ( <a href="http://docs.cntd.ru/document">http://docs.cntd.ru/document</a> )

## 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».