

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**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	заведующий кафедрой	В.А. Вагнер
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПВ»	Е.П. Каменская
	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. Правила приемки, методы отбора проб для проведения оценки качества пищевых продуктов {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]** Подробный разбор правил приемки и методов отбора проб для проведения оценки качества пищевых продуктов. Химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- 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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (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 {лекция с заранее запланированными ошибками} (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 {лекция с разбором конкретных ситуаций} (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(18ч.)[1,2,3,4,5,6,7]

2. Подготовка к зачёту, сдача зачёта(10ч.)[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/tbpv/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/tbpv/Kamaeva_fho.pdf, авторизованный

3. Захарова А.С., Рудакова О.В., Вагнер В.А. Метод. указания к практическим работам по дисциплине "Введение в направление" [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.— Барнаул: АлтГТУ, 2017.— Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tbpv/Zaharova_prakt.pdf, авторизованный

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92654> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кардашева, М. В. Технология отрасли. Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, кваса и минеральных вод / М. В. Кардашева, Т. Н. Борисенко. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 89 с. — ISBN 978-5-89289-927-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99560> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

6. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 600 с. — ISBN 978-5-98879-182-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69872> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. 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.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	«Базовые нормативные документы» ООО «Группа компаний Кодекс», программные продукты «Кодекс» и «Техэксперт» (https://kodeks.ru)
2	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
3	Единая база ГОСТов Российской Федерации (http://gostexpert.ru/)
4	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. (http://нэб.рф/)
5	Росстандарт (http://www.standard.gost.ru/wps/portal/)
6	Электронный фонд правовой и научно-технической документации - (http://docs.cntd.ru/document)

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

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

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».