

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы дегустационной оценки напитков»

Направление подготовки:
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2026

Утверждена в составе ОПОП.
Составитель: доцент кафедры технологии
продуктов питания, к.б.н. И.Т. Караева

Владикавказ 2026

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

	Очная форма обучения
Курс	4
Семестр	8
Лекции	16
Практические(семинарские) занятия	-
Лабораторные занятия	32
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	48
Самостоятельная работа	42
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	18
Зачет	-
Общее количество часов	108

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы дегустационной оценки напитков» является приобретение знаний и умений, методологии и основных приемов научно-обоснованного дегустационного анализа, с учетом ведущего места органолептических (сенсорных) показателей в оценке качества алкогольных и безалкогольных напитков.

Задачами дисциплины являются:

- приобретение практических навыков организации современного дегустационного анализа;
- изучение номенклатуры органолептических показателей качества,
- психофизиологических основ органолептики;
- усвоение научно обоснованных методов сенсорного анализа, требований к экспертам-дегустаторам и условиям проведения анализа;
- освоение основных принципов экспертной методологии.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Основы дегустационной оценки напитков» относится к Блоку 1 Часть, формируемая участниками образовательных отношений **Б1.В.14**

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы дегустационной оценки напитков» будут использованы при изучении дисциплины «Технохимический контроль на предприятиях отрасли».

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Универсальные компетенции (УК) и профессиональные компетенции (ПК):

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

ПК-3. Способен применять фундаментальные знания в области техники и технологии для ведения научно-исследовательской деятельности и разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов в сфере производства продукции из растительного сырья.

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП.

<i>Код компетенции Формулировка компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>	<i>Результаты обучения</i>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи;	Знать: - методику органолептического анализа пивобезалкогольной, винодельческой продукции и ликероводочных изделий; - основы информационной культуры. Уметь: - принимать участие в работе и организации дегустаций различного уровня; - осуществлять поиск нужной информации в совокупности информационных ресурсов; работать с публикациями в профессиональной периодике. Владеть: - методами проведения органолептической оценки, определения показателей качества на основе дегустационной характеристики; - конкретными технологиями поиска и переработки необходимых данных; навыками оформления результатов работы с публикациями в профессиональной периодике и посещения тематических выставок и передовых предприятий отрасли.
	УК-3.2. Обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей её членов, использования методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта;	
	УК-3.3. Обеспечивает выполнение поставленных задач на основе мониторинга командной работы и своевременного реагирования на существенные отклонения.	
ПК-3. Способен применять фундаментальные знания в области	ПК-3.1. Ориентируется в методологии научного исследования в изучаемой области научного знания;	Знать: - виды дегустаций, термины и определения при органолептической оценки качества алкогольной и

техники и технологии для ведения научно-исследовательской деятельности и разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов в сфере производства продукции из растительного сырья	ПК-3.2. Определяет методы теоретического и экспериментального исследования научной проблемы; планирует и проводит экспериментальное исследование; использует разные способы сбора, обработки и интерпретации данных, полученных в ходе теоретического анализа научной проблемы и экспериментальным путем; оформляет, анализирует, обобщает и представляет полученные результаты исследования научной проблемы в соответствии с предъявляемыми требованиями; использует в процессе исследовательской деятельности информационные технологии; создает и оформляет научный текст	пивобезалкогольной продукции; - организацию входного контроля качества пищевого сырья; - методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции бродильных производств и виноделия и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции бродильных производств и виноделия. Уметь: - определять качество – пороки, недостатки, болезни алкогольных и безалкогольных напитков; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции на предприятиях отрасли; - проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; - оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции бродильных производств и виноделия на предприятиях. Владеть: - методами проведения дегустаций, определения основных органолептических показателей качества и алкогольной и пивобезалкогольной продукции; - методами органолептического анализа сырья и продукции бродильных производств и виноделия; - физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»); - сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.
--	---	---

5.Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ тем ы	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литература
		л	лаб	Содержание	Часы		
1	Введение. Общие понятия. Органы чувств человека, принимающие участие в дегустации. Органы чувств человека как основные инструменты органолептического анализа. Области и зоны органов чувств и восприятие ими оттенков вкуса и аромата.	2	4	Терминология дегустации. Общие и специальные термины, характеризующие вино. Термины и определения.	4	устный ответ, работа на практических занятиях	[1-9]
2	Пороги органолептических ощущений. Виды дегустаций. Порог ощущения и порог восприятия. Классификация запахов, выражение характера запахов некоторых веществ. Пороги вкусовых ощущений. Учебные и производственные дегустации, открытые и закрытые дегустации; порядок их организации и проведения. Общие правила органолептической оценки пищевых продуктов.	2	4	Подготовка дегустаторов. Оценка чувствительности обоняния. Оценка чувствительности вкуса. Оценка дегустационных способностей. Аттестация дегустаторов.	6	устный ответ, работа на практических занятиях	[1-9]
3	Подготовка к дегустации. Отбор проб для дегустации. Организация рабочего места аналитика. Дегустационная посуда. Время проведения дегустации. Количество образцов и порядок их подачи. Состояние, внешний вид и правила поведения дегустатора. Работа обслуживающего персонала. Оформление документов дегустации. Техника дегустации.	2	4	Биологическое значение виноградного вина в жизни человека. О биологической ценности виноградных вин. Культура потребления вина.	6	устный ответ, работа на практических занятиях, подготовка реферата	[1-9]
4	Характеристика вкуса и типичности и гармонии вина. Типы вин. Характеристика внешнего вида тихих вин. Характеристика аромата и букета тихих вин. Характеристика вкуса тихих вин. Характеристика органолептических	2	4	Болезни, пороки и недостатки вин, влияющие на их органолептические свойства.	4	устный ответ, работа на практических занятиях	[1-9]

	показателей водок и ликеро-водочных изделий.						
5	Особенности дегустации коньяков и игристых вин. Характер пены. Игра пузырьков. Типы коньяка. Ординарные и марочные коньяки. Описательная характеристика вкуса (интенсивность, тип вкуса, кислотность, сладость, терпкость, полнота и сложение вкуса, оттенки вкуса, посторонние привкусы), аромата или букета (интенсивность, качество, сложение, оттенки и специфические ароматы, посторонние запахи), цвета (оттенок, прозрачность).	2	4	Эталонные вина, как основа сравнительной дегустации.	4	устный ответ, работа на практических занятиях, подготовка реферата	[1-9]
6	Основы дегустации пива. Характеристика органолептических показателей пива. Пиво и напитки, изготавливаемые на основе пива (пивные напитки). Влияние основного сырья (солода, хмеля) и технологии производства на органолептические характеристики пива. Классификация пива по типу брожения, цвету, экстрактивности. Классификация элей. Характеристика отдельных стилей пива. Колесо вкусов и ароматов пива. Информация на этикетке.	2	4	Особенности дегустационного анализа пива: оцениваемые показатели, их характеристика, методы определения. Дегустационная шкала и интерпретация результатов оценки.	6	устный ответ, работа на практических занятиях, подготовка реферата	[1-9]
7	Особенности дегустации безалкогольных напитков. Характеристика органолептических показателей безалкогольных напитков и минеральных вод.	2	4	Проведение международных конкурсов. Представление и подготовка образцов. Организация работы конкурса. Конкурсные системы МОБВ.	6	устный ответ, работа на практических занятиях, подготовка реферата	[1-9]

8	Основы дегустации чая. Чай: понятие, разновидности чайных растений. Классификацию чая по происхождению, технологии обработки, роду и размеру чайного листа. Деление чая на товарные сорта в зависимости от качества. Особенности дегустационного анализа черного и зеленого байхового чая. Основы дегустации кофе. Кофе: понятие, регионы производства, структура мирового рынка. Принципы международной классификации зеленого кофе, лежащие в основе ценообразования: по ботаническим сортам, географическому происхождению, высоте расположения кофейной плантации, размеру и твердости кофейного зерна, способу обработки, продолжительности хранения и др. Классификация натурального жареного кофе. Влияние степени обжаривания кофе на характеристику органолептических показателей. Особенности дегустационного анализа кофе.	2	4	Техника оценки внешнего вида (уборки) чая; правила приготовления настоя для определения органолептических показателей; перечень оцениваемых показателей и правила их оценки; недопустимые дефекты. Дегустационный словарь, используемый для характеристики вкуса и аромата кофе.	6	устный ответ, работа на практических занятиях, подготовка реферата	[1-9]
ИТОГО:		16	32		42		

6. Образовательные технологии

Согласно учебному плану при преподавании дисциплины используются традиционные образовательные технологии: лекции, лабораторные занятия и самостоятельная работа студентов. Также при проведении занятий и самостоятельной работе студентов могут быть использованы:

- *интерактивные технологии* («мозговой штурм», дебаты, презентационный метод, работа в парах, работа в группах, деловая игра);
- *технологии контекстного обучения* – система дидактических форм, методов и средств, направленная на моделирование содержания будущей профессиональной деятельности специалиста (анализ конкретных ситуаций, методы работы с информационными базами данных, деловая игра и др.);
- *технологии электронного обучения* (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов СОГУ.

В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте или с использованием ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских навыков и умений.

По дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное повторение и изучение теоретического материала;
- выполнение домашних заданий;
- подготовка доклада/конспекта по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- подготовка к выполнению лабораторных работ;
- подготовка к промежуточной аттестации: экзамену.

Содержание, трудоемкость и формы контроля внеаудиторной самостоятельной работы содержатся в разделе 5.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Основными *формами текущего контроля* по дисциплине являются:

- устный опрос на лекции;
- реферат и конспект по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- проверка домашних заданий, лабораторных работ.

Форма *рубежного контроля*: тест.

Формы *промежуточной аттестации*: экзамен.

8.1. Формы контроля и критерии оценивания

Этап	Форма контроля	Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86-100 %	71–85%	50–70%	Менее 50%
		отлично / зачет	хорошо / зачет	удовлетворительно / зачет	неудовлетворительно / незачет
1. Текущий контроль (мах 40 баллов)					
		35–30 баллов	20–29 баллов	10–19 баллов	0–9 баллов
	Текущая работа (мах 35 б.)	Студент активно работает на занятиях, превосходно выполняет все задания преподавателя.	Студент активно работает на занятиях, хорошо выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, удовлетворительно выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, неудовлетворительно выполняет задания преподавателя.
		5 баллов	4 – 3 балла	2 -1 балл	0 баллов
	Реферат / презентация (мах 5 б.)	Тема полностью раскрыта. Превосходное владение материалом. Высокий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Превосходный стиль изложения.	Тема в основном раскрыта. Хорошее владение материалом. Средний уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Хороший стиль изложения.	Тема частично раскрыта. Удовлетворительное владение материалом. Низкий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Удовлетворительный стиль изложения.	Тема не раскрыта. Неудовлетворительное владение материалом. Недостаточный уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Неудовлетворительный стиль изложения.
2. Рубежный контроль (30 баллов)					
	тест	Количество баллов за выполнение каждого задания указываются в тесте			
3. Промежуточная аттестация по дисциплине (тах число баллов – в соответствии с действующим локальным нормативным актом)					
		Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86–100 %	71–85 %	50–70 %	0–49 %
	Зачет / Экзамен	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	Дан полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Но допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	Дан недостаточно полный ответ. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины или дан неполный ответ и допущены грубые ошибки. Речь неграмотная. Уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Пересчет полученной суммы баллов по дисциплине в оценку производится в соответствии с действующим локальным нормативным актом.

8.2. Примерный вариант рубежной контрольной работы (теста) (30 баллов-1 балл за каждое задание)

1. Вина из прохладных регионов имеют:

высокую кислотность
высокие танины.

2. Аромат и запах вина – это:
одно и то же;
аромат подразумевает положительную оценку;
запах подразумевает положительную оценку.

3. Древний философ, создавший теорию о пяти чувствах:
Аристотель;
Платон;
Гиппократ.

4. Оценка аромата и вкуса вина – это:
античная традиция;
средневековая традиция;
это почерк сегодняшнего дня.

5. Обонятельная луковица – это:
луковица с резким запахом;
второе название лука-шалота;
область мозга, отвечающая за обоняние.

6. Продолжите ряд – сладкий, кислый, горький...:
вкусный;
соленый;
в меру соленый.

7. Жжение перца – это:
тактильность вкуса;
осязание;
обоняние.

8. В каком порядке расположены вкусовые рецепторы на языке:
у языка есть строгое зонирование;
равномерно;
в центральной части языка рецепторов нет.

9. Флейвор вина – это:
вкус и аромат;
вкус и цвет;
цветочные ноты в вине.

10. Вкусовые рецепторы у всех людей развиты:
одинаково;
не одинаково;
примерно одинаково, но их количество – разное.

8.3. Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Идентификация, оценка соответствия органолептических показателей требованиям ГОСТ Р и технологической инструкции.
2. Диагностика болезней, пороков и недостатков, определение сочетаемости алкогольной продукции и блюд. Субъекты органолептической экспертизы.
3. Системный подход к дегустации вина. Органы чувств человека как основные инструменты органолептического анализа.
4. Области и зоны органов чувств и восприятие ими оттенков вкуса и аромата.
5. Порядок определения аромата и вкуса напитков.
6. Специализированные бокалы и их влияние на определение органолептических нюансов. Терминология органолептического анализа.
7. Национальные стандарты в органолептическом анализе.
8. Соответствие органолептических параметров виноматериалов и вин (столовых, специальных, плодовых, игристых) параметрам, определенным государственными стандартами.
9. Цветовые параметры и параметры прозрачности в органолептическом анализе.
10. Оттенки цвета как фактор типа вина, сортности, продолжительности выдержки, особенностей производства.
11. Аромат и букет в органолептическом анализе.
12. Нюансы аромата и букета как фактор типа вина, сортности, продолжительности выдержки, особенностей производства.
13. Терминология основных ароматов.
14. Вкус как основной органолептический параметр, терминология вкусов и вкусовых ощущений при описании различных типов вин и алкогольной продукции.
15. Описательная характеристика вкуса, аромата или букета, цвета и типа столовых вин.
16. Описательная характеристика вкуса, аромата или букета, цвета и типа специальных вин.
17. Описательная характеристика вкуса, аромата или букета, цвета и мусса игристых вин.
18. Описательная характеристика вкуса, аромата или букета, цвета коньяка.
19. 10-балльная и 100-балльная шкала дегустационной оценки органолептических показателей вин, коньяков и ликероводочной продукции.
20. Конкурсная шкала оценок, общая дегустационная оценка виноградных вин для допуска к выпуску и реализации.
21. Болезни вина, пороки и недостатки, которые могут быть обнаружены методом дегустационной оценки.
22. Диагностика болезней, пороков и недостатков вин и алкогольной продукции на основе их органолептической оценки.
23. Учебные и производственные дегустации, открытые и закрытые дегустации; порядок их организации и проведения.
24. Требования к персоналу лабораторий органолептического анализа, этапы формирования персонала, конкурсных отбор и подготовка профессиональных дегустаторов.
25. Основные требования к помещениям для проведения органолептического анализа.
26. Примеры планов помещений для органолептических исследований.

8.4. Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат (доклад)– самостоятельная работа, содержащая краткое изложение актуальной научной проблемы и ее современной трактовки на основе последних научных изысканий по этой теме. Он является действенной формой самостоятельного исследования актуальных исторических проблем на основе изучения соответствующих разделов учебных пособий, специальной монографической литературы, а также научных статей, отражающих последний исследовательский опыт в области изучаемого вопроса. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения материала, способствует приобщению студентов к научно-исследовательской деятельности.

Реферат должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основную часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

Для разработки реферата необходимо тщательно проработать не менее 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При этом выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и иные точки зрения, т.е. материал для полемики.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная со второй страницы.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Критерии оценки реферата

оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; во время защиты отсутствует вывод;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Примерные темы рефератов

1. Сенсорные возможности человека.
2. Факторы, влияющие на сенсорные возможности человека.
3. Формирование дегустационной комиссии. Определение сенсорных способностей дегустаторов.
4. Правила профессиональной дегустации.
5. Этапы дегустации.
6. Как правильно дегустировать напитки.
7. Чем процесс дегустации водки отличается от дегустации вина.
8. Искусство дегустации вина.

8.5 Методические рекомендации по созданию презентации

1. Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Однако полезно использовать шаблоны для оформления и подготовки компьютерной презентации.

2. Слайды не рекомендуется перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. Наиболее важный материал необходимо выделить.

3. Цифровой материал, плохо воспринимаемый со слайдов, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

4. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации.

5. Необходимо соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

6. Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

7. Главные выводы по материалу презентации целесообразно поместить на отдельном слайде

Критерии оценивания презентаций:

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет 5 баллов, из них:

Наименование критерия	Критерии оценивания			
	5	4	3	2
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема. Проблема не решена.
Дизайн	Соблюдается единый стиль	Соблюдается единый стиль	Не соблюдается единый стиль	Не соблюдается стиль

презентации	оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Перечень тем для подготовки презентаций

1. Характеристика сенсорных ощущений.
2. Восприятие запахов и вкуса.
3. Влияние отдельных факторов на сенсорную способность человека.
4. Основные виды дегустации, отбор проб для дегустации.
5. Время проведения дегустации.
6. Количество образцов и дегустационная посуда.
7. Состояние, внешний вид и правила поведения дегустатора.
8. Работа обслуживающего персонала и оформление документов дегустации.
9. Оценка прозрачности, окраски, аромата.
10. Оценка вкуса и общего сложения и типичности.
11. Шкала эквивалентности в 10-бальной системе.
12. Категории качества вина при дегустации.
13. Особенности других дегустационных систем.
14. Специальные приемы органолептического анализа.
15. Обработка результатов дегустации.
16. Оценка чувствительности обоняния.
17. Оценка чувствительности вкуса.
18. Оценка дегустационных способностей.
19. Аттестация дегустаторов.

8.6 Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
1.	Составление опорного конспекта	- 2 балла выставляется студенту, если конспект содержателен и соответствует разработанному плану; в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу; - 1,5 балла выставляется студенту, если конспект достаточно содержателен и соответствует плану; в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя; - 1 балл выставляется студенту, если конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; не полное соответствие оформления конспекта требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует; - 0 баллов выставляется студенту, если конспект не содержателен и не соответствует плану; в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; оформление конспекта не соответствует требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.
2.	Составление схемы	- 3 балла выставляется студенту, если содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; структура логична; правильный отбор информации; наличие обобщающего характера изложения информации; - 1-2 балла выставляется студенту, если содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; изучаемый материал проработан фрагментарно; отсутствует обобщающий характер изложения информации; - 0 баллов выставляется студенту, если содержание схемы не раскрывает содержание темы; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; отсутствует обобщающий характер изложения информации.
3.	Анализ ситуаций	- 2 балла выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий;

		- 1 балл выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; - 0 баллов выставляется студенту, если происходит неверная оценка ситуации; неправильно выбрана тактика действий.
4.	Подготовка информационного сообщения	- 3 балла выставляется студенту, если содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу; сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; выделены основные понятия; в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы; сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; наличие элементов наглядности; - 2 балла выставляется студенту, если содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; выделены основные понятия; использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; сообщение отражает полноту использования источников; наличие элементов наглядности; - 1 балл выставляется студенту, если содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; использование необходимой научной терминологии; стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; элементы наглядности отсутствуют; сообщение не отражает полноту использования источников; - 0 баллов выставляется студенту, если содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; выводы излагаются с существенными ошибками.

8.7 Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5баллов**, из них:

Оценка	Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии
«5»	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью

	раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
«4»	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ не структурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
«3»	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ не структурирован, информация трудна для восприятия.
«2»	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ не структурирован, информация трудна для восприятия.

Критерии и шкала оценивания устного ответа обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на зачете – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос – 10 баллов.
2. Ответ на второй вопрос – 10 баллов.
3. Ответ на третий вопрос – 10 баллов.

Расчет итоговой рейтинговой оценки

До 50 баллов	«неудовлетворительно» / «не зачтено»
От 50 до 70 баллов	«удовлетворительно» / «зачтено»
От 71 до 85 баллов	«хорошо» / «зачтено»
От 86 до 100 баллов	«отлично» / «зачтено»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Баженова, И. А. Химия вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов: учебное пособие:/ И. А. Баженова, Т. Е. Бурова, Т. С. Баженова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020. – 160 с.: табл., схем., ил. – (Учебное пособие). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573988>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-6043433-1-9. – Текст: электронный.
2. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков: учебное пособие:/ И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева; науч. ред. Г. В. Агафонов. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 229 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601562>. – Библиогр.: с. 203. – ISBN 978-5-00032-420-2. – Текст: электронный.
3. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие:/ Т. И. Романюк, А. Е.

- Чусова, И. В. Новикова; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 161 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336061>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-075-4. – Текст: электронный.
4. Васюкова, А. Т. Химия вина : учебник для вузов / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 59 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19517-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590309>
 5. Технология отрасли (Технология бродильных производств): лабораторный практикум: учебное пособие:/ А. Н. Яковлев, А. Е. Чусова, Т. И. Романюк [и др.]; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 133 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688151>. – Библиогр.: с. 131. – ISBN 978-5-00032-551-3. – Текст: электронный.
 6. Технологическое проектирование производства пива: учебное пособие:/ А. Е. Чусова, Т. И. Романюк, Г. В. Агафонов [и др.]; науч. ред. Г. В. Агафонов; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – 164 с.: ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612409>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-484-4. – Текст: электронный.
 7. Экспертиза напитков: качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова; под общ. ред. В. М. Позняковского. – 7-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 408 с. – (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57533>. – Библиогр.: с. 396 - 400. – ISBN 978-5-379-00141-4. – Текст: электронный.

б) дополнительная литература:

8. Технология виноделия : учебник для вузов / Г. И. Касьянов, Е. А. Ольховатов, А. В. Христюк, В. Т. Христюк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 200 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19536-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589825>
9. Физико-химические методы анализа производства алкогольсодержащей продукции: учебное пособие:/ Е. Л. Гаврилова, Н. И. Шаталова, М. Н. Сайфутдинова, П. А. Гуревич; под ред. М. К. Герасимова; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 128 с.: табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=427982>. – ISBN 978-5-7882-1540-2. – Текст: электронный.

в) профессиональные базы данных и другие интернет-ресурсы:

Федеральный портал «Российское образование»	https://ro-edu.ru/
---	---

Портал «Цифровое образование»	http://www.digital-edu.ru
Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств»	www.processes.ihbt.ifmo.ru
Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность»	www.foodprom.ru
Официальный сайт журнала «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	http://www.foodprom.ru/khranenie-ipererabotka-selkhozsyrya
Открытое образование (портал)	https://openedu.ru/
Официальный сайт журнала «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология»	http://ivpt.kubstu.ru/for-authors
Официальный сайт журнала «Вопросы питания»:	http://vp.geotar.ru/

г) программное обеспечение, ЭБС:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна-производитель
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
2.	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
3.	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
4.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
5.	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
6.	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
7.	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
8.	Корпоративная электронная почта (Яндекс.Почта)	№КИС-1965-2025 от 12.01.2026	Россия
9.	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
10.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ SBR003-2600-10357500001 с 06.02.2026 по 05.02.2027	Россия
11.	Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум» (бессрочно)	Россия
12.	Программное обеспечение 1С:	№СД/ №9., 08.06.2025 г. «МАКСИМУМ-	Россия

	Зарплата и кадры государственного учреждения 8	СОФТ СОФТ» бессрочно	
13.	1С: Бухгалтерия 8. Базовая версия	№9 от 21.05.2019, «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
14.	Планы	№2191-24, от 09.01.2025 г. (тех.поддержка до 26.02.2026 г.) ООО ЛММИС	Россия
15.	ПО Лаборатории ММИС (Деканат, ПК, Ведомости, Тестирование, интернет расширение и др.)	№2435-24 от 04.03.2025 ООО ЛММИС	Россия
16.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И.А.Сергеевич	Россия
17.	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022	Россия
18.	MOODLE	Бесплатное	-
19.	ЭБС «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
20.	РусГард	Бесплатное	Россия
21.	Система веб-конференций (bigbluebutton)	Бесплатное	-
22.	Средства криптографической защиты (КриптоПро CSP, Крипто АРМ)	№120680, от 21.01.2025 ООО «Цифровые технологии»	Россия
23.	Средства криптографической защиты (ViPNet)	№0000-000008 от 17.01.2025 ООО Экспресс-линк	Россия
24.	Средства криптографической защиты (Континент TLS)	№25/08/22 СЛ от 04.09.2025 ООО СКБ-Сервис	Россия
25.	Kaspersky Endpoint Security	№ СФ00-001239 от 13.02.2025 ООО Системный Софт	Россия

Реестр электронных библиотечных систем (ЭБС) и электронных образовательных ресурсов, доступ к которым обеспечен для обучающихся по образовательным программам, реализуемым в 2026-2027 учебном году

Название базы данных	Платформа и (или) адрес в сети Интернет	Реквизиты	Правообладатель	Количество ключей
«Университетская библиотека Online» Базовая коллекция	https://biblioclub.ru Требуется регистрация.	Договор № 571-12/2025 от 12.01.2027 г. С 01.01.2026 г. - 31.12.2026 г.	ООО «НексМедиа»	Без ограничения количества пользователей
Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX: рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, российские научные и научно-технические журналы	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Лицензионный договор № 310-5051/2025 от 31.03. 2025 г. С 14.04.2025 г.- 20.04.2026 г.	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
eLIBRARY.RU - интегрированный	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется	Ресурс открытого	ООО «Научная электронная	Доступ осуществляется

научный информационный портал в российской зоне сети Интернет, включающий базы данных научных изданий и сервисы для информационного обеспечения науки и высшего образования.	регистрация.	доступа	библиотека eLibrary.ru»	по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
«Юрайт» - Учебники по всем специальностям и направлениям подготовки. - ЦУМК по федеральному проекту «Кадры для цифровой экономики»	«Юрайт» https://urait.ru/info/courses?utm_source=m_campaign Требуется регистрация.	Договор № 6237 от 05.12.2023 г. С 31.12.2023 - 31.12.2026 г.	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
Универсальная база данных East View - полнотекстовый доступ к научным журналам	https://dlib.eastview.com Логин: Khetagurov. Пароль: Khetagurov.	№210-П от 12.01.2026 г. С 01.01.2026 г.- 31.12.2026 г.	ООО «ИВИС»	Без ограничения количества пользователей
«SocHum» - электронная библиотека социогуманитарного знания (коллекция учебно-методической литературы и научных журналов социогуманитарной коллекции научно-исследовательских институтов РАН	https://sochum.ru	Ресурс открытого доступа	Государственный академический университет гуманитарных наук (ГАУГН)	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.
Polpred.com - открытая электронная библиотечная система и интернет-сервисы «Деловые средства массовой информации». Доступ к статьям 600 газет, журналов информативных с архивом за 20 лет: - обзор СМИ; - Россия и зарубежье; - Федеральные округа РФ. - внешняя экономика, право.	https://www.polpred.com/	Ресурс открытого доступа		Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.
Национальная электронная	https://rusneb.ru/	Договор № 4513-п от 26.12.2023 г.	Российская	Доступ осуществляется

Библиотека «НЭБ»	Требуется регистрация.	(на 10 лет с последующей автоматической пролонгацией) Без ограничения срока	государственная библиотека	я по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
------------------	------------------------	--	----------------------------	--

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
Аудитория для проведения лекционных занятий Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки. Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); Система тестирования Sunrav WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 604
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, компьютер для офиса в комплекте; ноутбук Acer Aspire; колонки, веб. камера, кафедра, интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82 проектор Aser U5200), МФУ EpsonWorkForceProWF- M5690DWF в комплекте с доп. картриджем.	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107
Лаборатории: компьютерные классы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся. Оборудование: Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ;	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602
Библиотека, в том числе читальный зал: столы и стулья для обучающихся, компьютеры в комплекте – с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Церетели/Ватутина, дом 16/19, учебный корпус № 6
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602

11. Лист обновления/актуализации