

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б3.В.ДВ.1 Сенсорный анализ товаров

Семестр: 4

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина по выбору «Сенсорный анализ товаров» входит в вариативную часть учебного плана подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 *Товароведение*. Дисциплина по выбору «Сенсорный анализ товаров» содержательно дополняет дисциплину базовой части «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью дисциплины является обучение студентов методологии и основным приемам научно-обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов.

Задачи:

- определение места сенсорных показателей в системе качественных признаков товаров;
- изучение номенклатуры показателей и понятийного аппарата;
- изучение психофизиологических основ органолептики;
- определение взаимосвязи между результатами органолептического и инструментального анализа;
- знакомство с научно-обоснованными методами дегустационного анализа;
- изучение требований к экспертам-дегустаторам, помещению и другим условиям, обеспечивающим хорошую воспроизводимость дегустационных оценок;
- знакомство с основными принципами экспертной методологии;
- применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества.

Содержание дисциплины:

Общие сведения о науке органолептике. Роль дегустационного анализа в товарной экспертизе качества продовольственных и непродовольственных товаров. Основные условия, необходимые для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе.

Сенсорная характеристика как составляющая качества товаров. Психофизиологические основы органолептики. Методы дегустационного

анализа. Экспертная методология в дегустационном анализе. Организация современного дегустационного анализа.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-14: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (*знать* методы дегустационной оценки качества продукции; *уметь* дифференцировать товары по уровню качества, обоснованно применять сенсорные методы; *владеть* экспертной методологией в дегустационном анализе, научно-обоснованными методами дегустационного анализа).

Образовательные технологии:

В зависимости от цели и вида учебного занятия применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемных лекций

Практические занятия, ориентированные на закрепление теоретического материала, строятся на совместной деятельности преподавателя и студента в виде занятий исследований, взаимообучения студентов.

Составитель: О.В. Шевелева, канд. техн. наук, доцент, кафедра коммерческого товароведения