

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.9.1 Сенсорный анализ товаров

**Семестр:** 7

**Количество часов:** 108

**Количество зачетных единиц:** 3

**Промежуточная аттестация:** зачет

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Сенсорный анализ товаров» относится к вариативной части дисциплин по выбору направления 38.03.07 Товароведение, направленность «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле» и является одной из ведущих дисциплин в подготовке к профессиональной деятельности.

Дисциплина «Сенсорный анализ товаров» базируется на теоретических знаниях, приобретаемых обучающимися в ходе изучения таких дисциплин как: «Физика», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Микробиология, санитария и гигиена».

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

«Сенсорный анализ товаров» - овладение обучающимся системой теоретических знаний, практических навыков и умений, оценки качества с помощью органов чувств, обоняния, осязания проведения экспертизы качества и оценки потребительских свойств продовольственных товаров.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

*в области торгово-закупочной деятельности:*

осуществление торгово-закупочной деятельности и повышения ее эффективности;

подготовка данных для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей по хозяйственным договорам.

*в области организационно-управленческой деятельности:*

менеджмент и организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья;

оформление документации на получение, реализацию или отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами;

*в области оценочно-аналитической деятельности :*

оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандарта или технических условий условиям договоров, информации, приведенной в товарно - сопроводительных документах;

определение порядка, характера и размера списания товарных потерь;

недопущение попадания в продажу или изъятия из продажи товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих

критические дефекты.

**Содержание дисциплины:** Общие сведения о науке. Сенсорная характеристика как составляющая качества. Компоненты и сенсорные свойства. Психофизиологические основы органолептики. Методы дегустационного анализа. Экспертная методология в дегустационном анализе. Организация современного дегустационного анализа. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.

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

ПК-12 - знание методов идентификации, сенсорной оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (*Знания (З)*): технических регламентов и других российских и международных нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность потребительских товаров; методов идентификации товаров, способов обнаружения и защиты товаров от фальсификации. *Умения (У)*: идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности; проводить сенсорную оценку качества и безопасности товаров в соответствии с требованиями НТД. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: проведения идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров; навыки обнаружения дефектной и фальсифицированной продукции.

#### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации; эссе; проведение « круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

*Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации.* В преподавании дисциплины «Сенсорный анализ товаров» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении сенсорной оценки показателей качества).

#### *Эссе*

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить анализ, обобщать и делать выводы. Например: данный метод может быть

использован при изучении темы: «Методы дегустационного анализа».

*Проведение «круглого стола»*

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например: в рамках изучения темы «Организация дегустационного анализа вкусовых товаров» необходимо показать особенность идентификации товаров с помощью сенсорных методов.

*Поисковая работа в интернете*

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

**Составитель:** О.В. Шевелева, кафедра коммерческого товароведения