

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 17:34:25
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение и направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

УТВЕРЖДЕНО
протоколом заседания Совета
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
от 28.05.2019 № 11
Председатель Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
для студентов приема 2020 г.

Б1.В.ДВ.02.01 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

**Направление подготовки 38.03.07
Товароведение**

**Направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Воронцова О.С., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

Аннотация рабочей программы дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров»:

Цель изучения дисциплины – формирования знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа, что необходимо для проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности потребительских товаров.

Задачи дисциплины – знакомство с объектами, предметом, терминологией и задачами сенсорного анализа; с научными основами сенсорного (органолептического) анализа; с методами проведения сенсорного анализа, обработкой и оформлением результатов сенсорного анализа; наработка навыков проведения дегустаций в розничной торговле как метода продвижения продовольственных товаров.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель:



(подпись)

Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент  С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Лабутин М.В., менеджер по качеству Отдела обеспечения качества на СП РС Управления по качеству и пищевой безопасности СП РС Департамента системы менеджмента качества АО «Тандер», г. Краснодар

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	9
IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	25
VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30
VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	31
Лист регистрации изменений.....	36
Приложения:	

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» является:

1. Формирование знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа;
2. Изучение алгоритма проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности потребительских товаров.

1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются изучение:

1. Объектов, предмета, терминологии и задач сенсорного анализа;
2. Основ сенсорного анализа;
3. Методов проведения сенсорного анализа, обработки и оформления результатов сенсорного анализа.

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Сенсорный анализ потребительских товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Для успешного освоения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров», студент должен:

1. Знать: способы самоорганизации и самообразования; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, требования к товарам и установление соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

2. Уметь: применять способности к самоорганизации и самообразованию; идентифицировать, оценивать качество и безопасность товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; применять правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

3. Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию; методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, требования к товарам и установление соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Изучение дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как: «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции», «Безопасность товаров», «Оценочная деятельность в товароведении и экспертизе», «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров», «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», «Экспертиза и оценка тропических и субтропических плодов и овощей», «Методология выявления фальсифицированных товаров», «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров», «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров», «Управление качеством».

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	42,25	12,25	28,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	12	28
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	4 (2)	8 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (8)	8 (4)	20 (6)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	65,75	95,75	79,75
в том числе:	-	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	65,75	92	79,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК – 9 – знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате освоения компетенции **ПК – 9** студент должен:

1. Знать: основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам

2. Уметь: проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции

3. Владеть: методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции

1.6 Формы контроля

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 3 семестре – зачет;

для очно-заочной формы обучения – в 4 семестре – зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров	Предмет и объекты сенсорного анализа. Термины и определения. Задачи и методы сенсорный анализ потребительских товаров анализа. Органолептическая (сенсорная) оценка товара. Методы определения показателей качества пищевых продуктов.	ПК-9	Входной контроль, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Физиологические основы органолептики	Физиологические и физико-химические основы органолептики. Внешний вид и зрительные ощущения. Вкус и вкусовые ощущения. Рецепторы вкуса. Порог ощущения. Запах и обонятельные ощущения. Группы запахов. Осязание и осязательные ощущения. Звук и слуховые ощущения. Значение органолептического метода исследования.	ПК-9	Интерактивная лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 3. Методы органолептических испытаний	Методы проведения органолептических испытаний. Метод парных сравнений. Треугольный метод. Метод два из трех (дуо-трио). Метод два из пяти. Ранговый метод. Балльные шкалы. Шкала желательности, предпочтения. Гедонические шкалы. Графический метод. Профильный метод. Метод индекса разбавлений.	ПК-9	Лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Виды дегустаций	Практика сенсорного анализа потребительских товаров. Виды дегустаций: рабочая, производственная, экспертная или арбитражная, конкурсная, коммерческая, учебная, показательная. Открытые и закрытые дегустации. Дегустационная комиссия.	ПК-9	Лекция, практическое занятие, собеседование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	Требования к дегустаторам. Требования к подготовительному помещению. Требования к помещениям для дегустации. Требования к рабочим местам дегустаторов. Требования к пробам. Правила и порядок проведения дегустации.	ПК-9	Лекция, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров	Обработка результатов сенсорного анализа потребительских товаров, анализа методами математической статистики. Оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров.	ПК-9	Интерактивная лекция, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	Идентификация вкусов, определение индивидуальных порогов восприятия испытуемого. Получение навыков распознавания и определения порога чувствительности основных вкусов. Оценка персонального типа чувствительности испытателя.	ПК-9	Лекция, практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов	Определение вида мясных продуктов: внешнего вида и цвета, консистенция мясных продуктов и их запаха. Оценка качества колбасных изделий и копченостей: определение внешнего вида и наименования, запаха и вкуса, вида на разрезе, консистенции. Оценка качества мясных консервов: определение запаха, прозрачности и цвета бульона, определение консистенции, цвета мышечной ткани (фарша), цвета бульона, вкуса и запаха.	ПК-9	Практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
Тема 9. Сенсорный анализ батониров из муки пшеничной с применением балловой шкалы	Оценка внешнего вида (форма, состояние поверхности, окраска корок), характеристика пористости, физико-механические свойства мякиша, цвет мякиша, запах, вкус, разжевываемость мякиша.	ПК-9	Практическое занятие, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	Оценка внешнего оформления сока, его вкуса, аромата, цвета, прозрачности. Подсчет общего количества баллов и определение уровня качества соков.	ПК-9	Собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 11. Сенсорный анализ чая	Оценка качества чая: оформления внешнего вида, определение вкуса, аромата, цвета разваренного листа и уборки с помощью балловой шкалы.	ПК-9	Практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	Оценка качества сыров полутвердых: определение вкуса, запаха, консистенции, цвета, рисунка, внешнего вида, упаковки и маркировки с применением балловой шкалы.	ПК-9	Практическое занятие, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	Оценка качества виноградных вин: определение прозрачности, цвета, букета и аромата, вкуса, типичности, мусса.	ПК-9	Практическое занятие, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	Оценка качества безалкогольных напитков и минеральных вод: определение прозрачности, цвета, вкуса, аромата, внешнего вида по 25-ти балловой шкале.	ПК-9	Практическое занятие, ситуационные задачи, реферат, самостоятельная работа студентов

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- собеседование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных или устных заданий, работа с литературой;
- обсуждение подготовленных студентами докладов и рефератов.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- ситуационные задачи.

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Литература

Основная литература:

1. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-011493-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=966313>
2. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=975904>
3. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1>
4. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1>

Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь. <http://docs.cntd.ru/document/1200114256>
2. ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений. <http://docs.cntd.ru/document/1200113355>
3. ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности <http://docs.cntd.ru/document/1200112674>
4. ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов. <http://docs.cntd.ru/document/1200112992>
5. ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей. <http://docs.cntd.ru/document/1200122443>
6. ГОСТ Р 53701-2009 Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ. <http://docs.cntd.ru/document/1200082198>
7. ГОСТ Р ИСО 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. <http://docs.cntd.ru/document/1200074370>

8. ГОСТ Р ИСО 53161-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения. <http://docs.cntd.ru/document/1200073269>
9. ГОСТ ISO 8588-2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А». <http://docs.cntd.ru/document/1200093429>
10. ГОСТ ISO 10399-2015 Органолептический анализ. Методология. Испытание "дуотрио". <http://docs.cntd.ru/document/1200137275>
11. ГОСТ ISO 13299-2015 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля. <http://docs.cntd.ru/document/1200137276>
12. ГОСТ ISO 11037-2013 Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов. <http://docs.cntd.ru/document/1200106948>
13. ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ. <http://docs.cntd.ru/document/1200109598>
14. ГОСТ Р 57164-2016 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности. <http://docs.cntd.ru/document/1200140391>
15. ГОСТ 33609-2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе. <http://docs.cntd.ru/document/1200133108>
16. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. <http://docs.cntd.ru/document/1200133106>
17. ГОСТ ISO 3103-2013 Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа. <http://docs.cntd.ru/document/1200109633>
18. ГОСТ 32051-2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа. <http://docs.cntd.ru/document/1200103859>
19. ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей. <http://docs.cntd.ru/document/1200127756/>
20. ГОСТ 32100-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия. <http://docs.cntd.ru/document/1200105315>
21. ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. <http://docs.cntd.ru/document/1200105318>

Дополнительная литература:

1. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных : учебное пособие / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова, Е.В. Мегеда. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1654-7. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/50686/#1>
2. Скорбина, Е. А. Органолептическая оценка зернопродуктов: Учебное пособие / Скорбина Е.А. - Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 40 с.: ISBN. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=314894>
3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/109628/#1>
4. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; отв. редактор Ж. Ю. Койтова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-394-03581-4. — Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358191>
5. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 336 с. — ISBN 978-5-394-01715-5. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/93306/#1>

библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
3. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
4. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
5. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
6. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» www.spros.ru/
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
8. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
9. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <http://www.codexalimentarius.net>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема 1: Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров Литература: О – 1,2,3; Д – 3,4,5

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Сенсорный анализ: предмет, цели, задачи.
2. Основные требования к проведению дегустации.
3. Классификация основных органолептических показателей качества.
4. Виды дегустации и их характеристика.
5. Состав дегустационной комиссии.
6. Требования, предъявляются к дегустаторам.
7. Требования, предъявляются к дегустационному залу.
8. Правила и порядок проведения дегустации.
9. Порядок и правила обработки результатов дегустации.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимается под термином «сенсорный»?
2. Назовите цели изучения дисциплины.
3. Какие основные задачи изучения дисциплины?
4. В чем отличие органолептического анализа от органолептической оценки?
5. Что понимается под термином "дегустация"?
6. В чем заключаются правила оценки запаха продукта?
7. Какими физическими свойствами должны обладать пахучие вещества, чтобы достигать рецепторов оценщика?
8. В чем заключаются правила оценки вкуса продукта?
9. В чем заключаются правила оценки цвета продукта?
10. В чем заключаются правила оценки внешнего вида продукта?
11. В чем заключаются правила оценки консистенции продукта?
12. Какие вещества улучшают органолептические свойства пищевых продуктов?
13. Какие вещества обуславливают окраску пищевых продуктов?
14. Как влияет консистенция на качество и сохраняемость продуктов?
15. Какие вещества, улучшают консистенцию пищевых продуктов

Тема 2. Физиологические основы органолептики Литература: О – 1,2,3; Д – 3,4,5

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какими органами пользуется дегустатор при проведении дегустационного анализа?
2. Нужно ли дегустатору иметь тонкий слух?
3. Может ли дегустатор не различать цвет исследуемого продукта?

4. Каково должно быть здоровье дегустатора?
5. Может ли пожилой человек стать дегустатором?
6. Зачем дегустатору нужен особый вид памяти?
7. Каково должно быть психофизиологическое состояние дегустатора при работе по оценке качества органолептическими методами?
8. Какие требования предъявляются к кандидатам в дегустаторы-оценщики?
9. Кто проверяет сенсорную чувствительность будущего дегустатора?
10. В течение жизни дегустатор проходит контроль своих сенсорных способностей?

Вопросы для самоконтроля:

1. Физиологические основы сенсорного анализа.
2. Внешний вид и зрительные ощущения.
3. Вкус и вкусовые ощущения. Рецепторы вкуса.
4. Запах и обонятельное ощущение, группа запахов, порог ощущения.
5. Осязание и осязательные ощущения.
6. Звук и слуховые ощущения в сенсорном анализе.

Тема 3. Методы органолептических испытаний **Литература: О – 1,2,3; НПД – 3,4,8,9; Д – 3,4,5**

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие методы органолептических испытаний вам известны в использовании дегустационного анализа?
2. В чем состоит суть метода предпочтительности?
3. В чем заключается суть метода приемлемости?
4. Что представляет собой гедоническая шкала и каковы особенности ее использования в дегустационном анализе?
5. Какие особенности проведения попарного метода сравнения?
6. Какие особенности при проведении метода дуо- трио ?
7. Охарактеризуйте метод «Два из пяти»
8. Охарактеризуйте описательный метод.
9. Чем различительный метод отличается от метода-скоринг?
10. Какова особенность работы дегустаторов с применением балловых шкал?

Вопросы для самоконтроля:

1. Ранговый метод.
2. Балловые шкалы в сенсорном анализе.
3. Шкала желательности и предпочтения.
4. Гедонические шкалы.
5. Метод индекса разбавлений.

Тема 4. Виды дегустаций **Литература: О – 1,2; НПД – 1-12; Д – 4**

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие особенности и цели проведения производственной дегустации?
2. Какие предприятия в своей работе используют производственную дегустацию?
3. В каких случаях проводится коммерческая дегустация, каковы ее цели и задачи?
4. В чем суть проведения потребительской дегустации, где ее проводят и для каких целей?
5. В каких случаях проводится научная дегустация и каковы ее цели и задачи?
6. Охарактеризуйте экспертную дегустацию, ее возможности и цели проведения.
7. Чем арбитражная дегустация отличается от остальных видов дегустации?
8. Что представляет собой учебная дегустация, кто в ней может принимать участие,

какова ее цель?

9. В каких целях применяют коммерческую дегустацию, кто является членами ДК, как можно использовать результаты дегустации?

10. Для каких целей проводится конкурсная дегустация, кто ее проводит, где используются результаты дегустации?

Вопросы для самоконтроля:

1. Практика сенсорного анализа потребительских товаров.
2. Актуальность сенсорного анализа в экспертизе и оценке качества потребительских товаров.
3. Открытые и закрытые дегустации, их характеристика и цель.
4. Требования к дегустаторам и дегустационному залу.
5. Правила проведения дегустации потребительских товаров.

Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам

Литература: О – 1,2; НПД – 1-12; Д – 4

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Какие требования предъявляются к дегустаторам?
2. Чем отличается дегустатор от специализированного дегустатора?
3. Какие требования предъявляются к помещению дегустационного зала?
4. Какие требования предъявляются к дегустационной посуде?
5. Какие требования предъявляются к пробам для дегустации?
6. Какое самое благоприятное время проведения дегустации?
7. Сколько проб в день может продегустировать оценщик?
8. Зачем дегустатору нужен перерыв, и через какой промежуток времени работы он требуется?
9. Какие продукты способны снять вкусовую усталость?
10. Какие требования предъявляются к освещению в помещении дегустационного зала?

Вопросы для самоконтроля:

1. Профессиональные требования, предъявляемые к дегустаторам.
2. Требования к подготовительному помещению.
3. Требования к рабочим местам дегустаторов.
4. Правила отбора проб, документы, оформляемые для средней пробы.
5. Требования к пробам для проведения сенсорного анализа.

Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров

Литература: О – 1,2; НПД – 4-7; Д – 4

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Как дегустатор ведет записи при проведении дегустации?
2. Существует ли для каждого образца отдельный дегустационный лист?
3. Кто проводит подсчет результатов оценки дегустируемых образцов?
4. Когда проводится закрытая дегустация, кто проводит шифровку образцов?
5. Может ли председатель дегустационной комиссии проводить подсчет результатов оценки образцов?
6. Зачем в дегустационном зале оборудуется электронное табло?
7. Кто обычно представляет образцы и какова особенность проведения закрытой дегустации?
8. При проведении закрытой дегустации обнаружатся членам ДК результаты работы?
9. Кто подписывается заключительный протокол работы ДК?

10. Необходимо ли наличие печати предприятия, проводившего дегустацию?

Вопросы для самоконтроля:

1. Характеристика и виды дегустационных листов.
2. Обработка результатов дегустационного анализа методами математической статистики.
3. Оформление результатов сенсорного анализа.
4. Утверждение результатов сенсорного анализа и их достоверность.
5. Выводы и заключения результатов сенсорного анализа.

Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя

Литература: О – 1,2; НПД – 4-7; Д – 4

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Дайте определение порога распознавания
2. Дайте определение дифференциального порога.
3. Что следует понимать под термином «умами»
4. Укажите причины появления металлического вкуса при определении идентификации вкусов
5. Какие факторы влияют на возможности идентификация вкуса и порога распознавания испытуемого

Вопросы для самоконтроля:

1. Характеристика терминов «впечатлительность дегустатора», «адаптация», «утомление», «сенсорная память», «желательность ощущений».
2. Характеристика показателей качества, оцениваемых с помощью органов чувств.
3. Психологические факторы, влияющие на поведение дегустатора и достоверность результатов.
4. Факторы, влияющие на достоверность результатов дегустации.
5. Последовательность оценки органолептических показателей в сенсорном анализе.
6. Роль тренировки органов чувств.

Тема 8: Оценка качества мясных продуктов

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,10,15,16; Д – 3,5,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. На какие продукты распространяется действие ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки?
2. В какой последовательности определяются показатели качества мясных продуктов?
3. Каким методом определяется консистенция мясных продуктов?
4. Каким методом определяется цвет, вид и рисунок на разрезе, структура и распределение ингредиентов?
5. Проводится ли предварительная подготовка мясных консервов перед подачей на дегустацию?
6. После дегустации какого количества проб следует делать перерыв?
7. Кто проводит обработку результатов органолептической оценки?
8. В каком случае для дегустации мясных продуктов следует применять 5-ти или 9-ти балловую оценку?

Вопросы для самоконтроля:

1. Определение свежести мяса с помощью сенсорного анализа.
2. Форма дегустационных листов для оценки качества мяса.
3. Показатели, оцениваемые сенсорным анализом, в определении качества мяса.

4. Роль показателей вкуса и запах в определении свежести мяса.
5. Роль консистенции и внешнего вида в оценке качества мяса.

Тема 9. Сенсорный анализ батончиков из муки пшеничной с применением балловой шкалы

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,10; Д – 3,4,5,6

Вопросы для самоконтроля:

1. Показатели, оцениваемые сенсорным методом, в оценке качества хлеба и батончиков из пшеничной муки.
2. Балловая оценка и её возможности при проведении сенсорного анализа батончиков и хлеба.
3. Характеристика дефектов вкуса и запаха, оцениваемых в ходе сенсорного анализа хлеба.
4. Характеристика дефектов внешнего вида и окраски батончиков, оцениваемых в ходе сенсорного анализа.
5. Характеристика дефектов пористости и разжевываемости, оцениваемых в ходе сенсорного анализа хлеба и батончиков.

Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,10,20,21; Д – 3,5,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. Приведите классификацию соков и поясните различия в консистенции соков по признаку технологии обработки
2. Укажите причины возникновения появления нехарактерного цвета сока из определенного вида сырья
3. Какие органолептические показатели сока могут измениться при нарушении оптимального режима хранения
4. Раздутый пакет тетра-пак с соком о чем может свидетельствовать?
5. Укажите причины, приводящие к появлению несвойственного используемому свежему сырью запаха сока.

Вопросы для самоконтроля:

1. Современная классификация плодовых и овощных соков.
2. Возможности применения балловой оценки при проведении сенсорного анализа соков.
3. Дефекты, устанавливаемые в ходе проведения сенсорного анализа соков.
4. Возможности установления ароматизаторов и красителей, применяемых при производстве соков, с помощью сенсорного анализа.
5. Влияние органолептических показателей на уровень качества соков.

Тема 11. Сенсорный анализ чая

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,19,17; Д – 3,5,6

Вопросы для подготовки к собеседованию:

1. В каком случае дегустаторы чая (титестеры) пользуются балловой шкалой для оценки качества образцов чая?
2. Какие органолептические показатели должны оценивать дегустаторы чая?
3. В какой последовательности должна проводиться оценка органолептических показателей качества чая?
4. Опишите, как правильно проводить заварку для проведения дегустации чая листового и чая в индивидуальной расфасовке?

5. На какой показатель (показатели) дается максимальный балл при использовании балловой шкалы при оценке качества чая?
6. Как происходит оценка торгового сорта чая?
7. Каков минимальный состав дегустационной комиссии должен быть при оценке торгового сорта чая?
8. Какое значение при проведении оценки органолептических показателей имеет показатель «цвет разваренного листа»?
9. По каким причинам снижается максимальный балл чая?
10. На какие уровни качества делит чай балловая шкала?

Вопросы для самоконтроля:

1. Последовательность оценки органолептических показателей при проведении дегустации чая.
2. Особенности проведения дегустации чая с целью оценки торгового сорта.
3. Особенности проведения дегустации чая с целью определения вида чая.
4. Требования, предъявляемые к титестерам.
5. Возможности балловых шкал в сенсорном анализе чая.

Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых **Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,19; Д – 3,5,6**

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие органолептические показатели оцениваются при дегустации сыров по 100 балловой шкале?
2. Объясните причину, по которой на показатели «вкус и запах» отводится максимальное количество баллов?
3. Объясните причины, по которым снижается количество баллов по каждому из оцениваемых показателей?
4. Что подразумевает показатель «внешний вид» сыров?
5. Охарактеризуйте консистенцию сыров, чтобы образец мог получить максимальное количество баллов.
6. Охарактеризуйте требования к цвету сыров и укажите причины введения скидки баллов.
7. По каким причинам происходит снижение баллов по каждому показателю органолептической оценки?

Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин **Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,18; Д – 3,5,6**

Вопросы для самоконтроля:

1. В какой последовательности образцы вин подаются на дегустацию?
2. В чем заключается причина соблюдения строгой последовательности при подаче образцов вина на дегустацию?
3. Охарактеризуйте требования к дегустационной посуде для дегустации вина.
4. В какой последовательности следует определять органолептические показатели вина?
5. Что следует понимать под термином «гармоничность» вина?
6. Какой максимальный балл отводится на какой органолептический показатель из 10 баллов?
7. Какие показатели определяют дегустаторы при оценке качества вина?
8. Поясните, в каких случаях дегустаторы вина должны работать с балловой шкалой.
9. Какими нормативными документами руководствуются дегустаторы в производ-

ственной дегустации?

10. 10. Какие сведения о состоянии качества вина получает покупатель, где эти сведения можно почерпнуть?

11. В каком случае дегустаторы используют балловые шкалы и как следует назвать эту дегустацию?

Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод

Литература: О – 1,2; НПД – 8,9,14; Д – 3,5,6

Тематика рефератов:

1. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации безалкогольных напитков.

2. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации минеральных вод.

3. Требования к последовательности подачи безалкогольных напитков на дегустацию.

4. Требования к последовательности подачи минеральных вод на дегустацию.

5. Применение балловых шкал в сенсорной оценке безалкогольных напитков и минеральных вод.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие показатели качества безалкогольных напитков оцениваются максимальным баллом?

2. В какой последовательности следует проводить оценку качества безалкогольных напитков?

3. Почему обильное продолжительное выделение диоксида углерода после наливания напитка в бокал оценивается максимальным количеством баллов?

4. Каким количеством баллов может быть оценен вкус напитка, если он слабо выражен и ощущается посторонний тон во вкусе?

5. Для минеральных вод на какой органолептический показатель отдается максимальное количество баллов?

6. Укажите причину, по которой для минеральных вод оценивается прозрачность?

7. Какую роль и какое количество баллов отводится в минеральных водах показателю насыщенности диоксидом углерода?

4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	4	-	<i>Входной контроль, собеседование</i>
Тема 2. Физиологические основы органолептики	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	4	-	<i>Собеседование</i>
Тема 3. Методы органолептических испытаний	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	4	-	<i>Собеседование</i>
Тема 4. Виды дегустаций	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	4	-	<i>Собеседование, реферат</i>
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	4	-	<i>Собеседование</i>
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров.	4	-	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	4	-	<i>Собеседование</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, подгот. к ТК	6	-	<i>Собеседование текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	<i>Собеседование</i>
Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	-	4	-	4	-	С3/2	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	<i>Собеседование</i>
Тема 11. Сенсорный анализ чая	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	5,75	-	<i>Собеседование</i>
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	-	4	-	4	-	С3/2	-	-	-	-	Лит.	4	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	-	4	-	4	-	С3/2	-	-	-	-	Лит.	4	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	-	4	-	4	-	С3/2	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	4	-	<i>Проверка ситуационных задач, реферат, контрольная работа №2</i>
Итого:	14	28	-	42	4	8	-	-	-	-	-	65,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	42	-	-	-	0,25	-	-	-	65,75	-	108

Тематический план изучения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия	формы	в семестре, час	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	6	-	Контрольная работа
Тема 2. Физиологические основы органолептики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	6	-	Контрольная работа
Тема 3. Методы органолептических испытаний	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	Контрольная работа
Тема 4. Виды дегустаций	1	-	-	1	ИЛ/1	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	Контрольная работа
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	Контрольная работа
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров.	1	-	-	1	ИЛ/1	-	-	-	-	-	Лит.	8	-	Контрольная работа
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	6	-	Контрольная работа
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит	6	-	Контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 9. Сенсорный анализ багонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	-	2	-	2	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач, контрольная работа</i>
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 11. Сенсорный анализ чая	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	-	2	-	2	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач, контрольная работа</i>
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	-	2	-	2	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач, контрольная работа</i>
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	-	2	-	2	-	СЗ/1	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач, контрольная работа</i>
Итого:	4	8	-	12	2	4	-	-	-	-	-	92	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	3,75	
Всего по дисциплине	-	-	-	12	-	-	-	0,25	-	-	-	92	3,75	108

Тематический план изучения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					лекции	практические занятия	формы	в семестре, час	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	4	-	Входной контроль, собеседование
Тема 2. Физиологические основы органолептики	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	4	-	Собеседование
Тема 3. Методы органолептических испытаний	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	Собеседование
Тема 4. Виды дегустаций	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	Собеседование
Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	Собеседование
Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров.	2	-	-	2	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	Собеседование
Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С, подгот. к ТК	6	-	Собеседование, текущий контроль №1 (тестирование)
Тема 8. Оценка качества мясных продуктов	-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	Собеседование

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 9. Сенсорный анализ багонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	-	2	-	2	-	С3/2	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	6	-	<i>Собеседование</i>
Тема 11. Сенсорный анализ чая	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к С	5,75	-	<i>Собеседование</i>
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	-	2	-	2	-	С3/2	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	-	4	-	4	-	С3/1	-	-	-	-	Лит.	6	-	<i>Проверка ситуационных задач</i>
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	-	4	-	4	-	С3/1	-	-	-	-	Лит., Р, подгот. к ТК	6	-	<i>Проверка ситуационных задач, реферат, контрольная работа №2</i>
Итого:	8	20	-	28	4	6	-	-	-	-	-	79,75	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	0,25	-	-	-	-	-	
Всего по дисциплине	-	-	-	28	-	-	-	0,25	-	-	-	79,75	-	108

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 38.03.07 Товароведение

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
ИЛ	Интерактивная лекция
С	Собеседование
Л	Работа с литературой
ТК	Текущий контроль
СЗ	Ситуационные задачи
Р	Реферат

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» разработан в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

Выберите правильный ответ:

1.Тестовый вопрос 1:

Предметом товароведения является

- а) качество товара;
- б) потребительная стоимость;
- в) стоимость.

Выберите правильный ответ:

2.Тестовый вопрос 2:

Товаром называется продукт

- а) созданный в результате труда и служащий для продажи;
- б) служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- в) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- г) созданный в результате труда и для удовлетворения потребностей.

Выберите правильный ответ:

3.Тестовый вопрос 3:

Объектом товароведной и коммерческой деятельности являются

- а) товары и ценные бумаги;
- б) услуги и работы по организации товародвижения;

в) товары, услуги, ценные бумаги и работы по организации товародвижения.

2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» не предусмотрена курсовая работа.

3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2.	Основные условия научно обоснованного сенсорного анализа.
3.	Методы сенсорного анализа.
4.	Физиологические и физико-химические основы органолептики.
5.	Внешний вид и зрительные ощущения. Анализатор зрительных ощущений.
6.	Визуальные наблюдения. Условия для нормального зрительного восприятия.
7.	Вкус и вкусовые ощущения. Анализатор вкуса. Вкусовое ощущение.
8.	Основные виды вкуса. Порог ощущения.
9.	Запах и обонятельные ощущения.
10.	Классификация запахов.
11.	Механизм возникновения обонятельного ощущения.
12.	Осязание и осязательные ощущения.
13.	Тактильные ощущения.
14.	Виды консистенции твердых и полутвердых продуктов.
15.	Виды консистенций жидкостей.
16.	Слух и слуховые ощущения.
17.	Классификация видов дегустаций, их роль в объективной оценочной деятельности качества продовольственных товаров.
18.	Здоровье сенсора, его поддержание в рабочем состоянии, уровни квалификации.
19.	Рабочая дегустация: цели, задачи, роль в оценке качества продовольственных товаров.
20.	Производственная дегустация: характеристика, состав дегустационной комиссии, роль в производстве качественных товаров.
21.	Экспертная и арбитражная дегустация: причины применения этих видов дегустации, уровень достоверности результатов.
22.	Конкурсная дегустация как средство оценки конкурентоспособности продовольственных товаров и возможности продвижения на товарном рынке.
23.	Коммерческая дегустация, состав, участники, роль в коммерческой деятельности.
24.	Учебная дегустация как метод освоения основ сенсорного анализа.
25.	Показательная дегустация и ее роль в продвижении продовольственных товаров.
26.	Дегустационная комиссия. Состав, создание, утверждение, порядок работы.
27.	Обязанности рабочей группы дегустационной комиссии.
28.	Требования к дегустаторам, уровни квалификации дегустаторов
29.	Требования к помещениям для проведения дегустаций. Подготовительное помещение.
30.	Требования к помещениям для проведения дегустаций. Оснащение дегустационного зала.
31.	Требования к рабочим местам дегустаторов. Оснащение рабочих мест дегустаторов.
32.	Типы дегустаций: открытая, «слепая», с эталонным, без эталона.
33.	Факторы, влияющие на результаты работы и достоверность дегустационной оценки.
34.	Требования к пробам, предоставляемым на дегустацию.
35.	Правила оформления протокола на дегустационной комиссии.
36.	Стандартная 5-балльная оценка пищевых продуктов.
37.	Современная роль балловых шкал в оценке качества продовольственных товаров.
38.	Коэффициенты весомости и порядок их применения.
39.	Методика обработки результатов сенсорного анализа методами математической статистики.
40.	Методика проведения сенсорного анализа мяса и мясных продуктов.
41.	Методика проведения сенсорного анализа рыбы и рыбных продуктов.
42.	Методика проведения сенсорного анализа яиц и яичных продуктов.
43.	Методика проведения сенсорного анализа молока и молочных продуктов.
44.	Методика проведения сенсорного анализа пищевых жиров (животных жиров, растительных масел, маргарина, кулинарных жиров).
45.	Методика проведения сенсорного анализа муки.

46.	Методика проведения сенсорного анализа хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий.
47.	Методика проведения сенсорного анализа макаронных изделий.
48.	Методика проведения сенсорного анализа плодов (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
49.	Методика проведения сенсорного анализа овощей (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
50.	Методика проведения сенсорного анализа фруктов (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
51.	Методика проведения сенсорного анализа мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных, печенья, вафель, пряников, кексов и др.).
52.	Методика проведения сенсорного анализа сахаристых кондитерских изделий (конфет, драже, мармелада, пастилы, карамели, шоколада).
53.	Методика проведения сенсорного анализа виноградных вин.
54.	Методика проведения сенсорного анализа пива.
55.	Методика проведения сенсорного анализа коньяка.
56.	Методика проведения сенсорного анализа водки.
57.	Методика проведения сенсорного анализа безалкогольных напитков.
58.	Методика проведения сенсорного анализа минеральной воды.
59.	Методика проведения сенсорного анализа чая черного и зеленого.
60.	Методика проведения сенсорного анализа кофе и кофейных напитков.

Практические задания (задачи) к зачету

1.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке вина виноградного установлено: напиток чистый без блеска, цвет золотистый, свойственный выдержанному вину; букет слабо развитый; вкус гармоничный, с легкой горчинкой и ореховым привкусом. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
2.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: вино чистое с блеском, цвет вина темно-красный, нормальный; букет тонкий, хорошо развитый, характерный, сортовой; вкус полный, терпковатый. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
3.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: вино чистое с блеском, цвет – рубиновый, ярко выраженный; вкус вина своеобразный, гармоничный; букет тяжеловатый, хорошо развитый, с ясно выраженными мадерными тонами. Определите суммарную балльную оценку данного вина.
4.	Используя балльную шкалу оценки виноградных вин, решите задачу. При органолептической оценке установлено: цвет вина темно-красный, вкус очень полный, несколько грубоватый, экстрактивность высокая с заметной терпкостью и характерным букетом, в котором сочетается аромат молочных сливок и тона у
5.	Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса в виде круга масла сладкосливочного «Крестьянское» при условии его хранения в течение одной недели, одного и трех месяцев. Проанализируйте полученные результаты.
6.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Светлота, шероховатый, насыщенность, крошливый, блестящий, влажный, бледный, характерный, нежный, сухой, плотный, пастообразный, липкий, морковный, водянистый.
7.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Кремообразный, янтарный, оливковый, пористый, сильный, тусклый, медово-желтый, жирный, не характерный, отбеливающие вещества, посторонний, остаточный, не свойственный, кисло-сладкий, зернистый;
8.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Горько-соленый, соломенный, кислый, шероховатая, слабый, однородный, пластичный, соленый, эластичный, сладкий, свойственный, прогорклый, темный, вид на срезе, не липкая.
9.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, консистенция: Желеобразная, подвальный, мутноватый, сухой с блеском, пышная, твердая, терпкий, овальная, недеформированная, наличие пятен, мелкокристаллическая, сколы краев, допускаются включения, салистый, фигурная
10.	Распределите нижеперечисленные термины по их принадлежности к тем или иным органолептическим показателям: внешний вид (форма, цвет, прозрачность, поверхность), запах (аромат, букет), вкус, структура, кон-

	<p>систенция: Дрожжевой, слаженный, хмелевая горечь, незрелый, молодой, карамельный, слабовыраженный, натуральный, полынный, крупность помола, экстрактивный, разлаженный, ореховые тона, изюмномедовый, густая.</p>
11.	<p>Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса чая чёрного байхового торгового сорта «Букет» (любое наименование) при условии его хранения в течение 12, 24 и 36 месяцев. Проанализируйте полученные результаты. Ответьте, существует ли взаимосвязь между сохранением интенсивности органолептических показателей и качеством упаковки чая.</p>
12.	<p>Выберите показатели и нарисуйте профилограмму вкуса в виде круга печенья сдобного с содержанием жира 25 % (любое наименование) при условии его хранения в течение 15, 30 и 45 дней. Проанализируйте полученные результаты.</p>
13.	<p>Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. Напиток насыщенного соломенного цвета, свойственного выдержанным напиткам, чистый с блеском, букет тонкий, с хорошо развитыми ванильными тонами, вкус – тонкий, гармоничный, типичный. Определите суммарную балльную оценку.</p>
14.	<p>Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. Напиток чистый, без блеска, видны посторонние включения, цвет – коричневый, блеклый; букет – слабо развитый, несвойственный хорошим коньякам, вкус – ординарный, присутствуют посторонние тона. Определите суммарную балльную оценку.</p>
15.	<p>Используя балльную шкалу оценки коньяков, решите задачу. Напиток кристально чистый, насыщенного янтарного цвета, букет – развитый, с шоколадно-ванильными тонами, вкус – ординарный. Определите суммарную балльную оценку.</p>
16.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Бесцветная, прозрачная жидкость, с блеском. Имеет характерный для данного вида ярко выраженный аромат; вкус – чистый, мягкий, характерный для данного вида. Определите суммарную балльную оценку.</p>
17.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость бесцветная, прозрачная, с блеском; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый. Определите суммарную балльную оценку.</p>
18.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость бесцветная, прозрачная, но без блеска; аромат – характерный для данного вида, хороший; вкус – характерный для данного вида, но резкий, жгучий. Определите суммарную балльную оценку.</p>
19.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость непрозрачная, мутная; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но несколько резковатый. Определите суммарную балльную оценку.</p>
20.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость бесцветная, прозрачная, но без блеска; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – нехарактерный для данного вида, имеет грубый посторонний привкус. Определите суммарную балльную оценку.</p>
21.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость прозрачная, с блеском, ярко выраженного рубинового цвета; аромат – ярко выраженный, вишневый; вкус – характерный для данного вида, гармоничный, слаженный. Определите суммарную балльную оценку.</p>
22.	<p>Используя балльную шкалу оценки водки и ЛВИ, решите задачу. Жидкость прозрачная, без блеска, цвет блеклый, недостаточно выраженный; аромат – характерный для данного вида, слабо выраженный; вкус – характерный для данного вида, но недостаточно полно выраженный, резкий, жгучий. Определите суммарную балльную оценку.</p>
23.	<p>Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. Напиток прозрачный, с блеском, без взвесей; цвет – янтарный, типичный; аромат – отличный, чистый, выраженный; вкус – хороший, чистый, но не очень гармоничный, с привкусом слегка жженого солода; пена обильная, компактная, устойчивая, высотой 45 мм, стойкость – 5 мин при обильном и медленном выделении пузырьков газа. Определите суммарную балльную оценку.</p>
24.	<p>Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. Напиток прозрачный, без блеска, цвет – соломенный, но не ярко выраженный; аромат – хороший, но слабый; вкус – хороший, чистый; хмелевая горечь – слаженная, соответствующая типу; пена компактная, устойчивая, высотой 30 мм, стойкость – 3 мин, пузырьки быстро исчезают. Определите суммарную балльную оценку.</p>
25.	<p>Используя балльную шкалу оценки пива светлого в бутылках, решите задачу. Пиво слабо опалесцирующее, цвет очень светлый, аромат – с очень выраженным солодовым тоном, заметны посторонние оттенки; вкус – не очень чистый, незрелый, с привкусом молодого пива; хмелевая горечь – слабая; пена – высотой 15 мм, стойкость 1 мин. Определите суммарную балльную оценку.</p>
26.	<p>Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Масло коровье сладкосливочное, в монолите массой 20 кг. Маркировка тары правильная, на поверхности монолита крупные имеются вмятины; консистенция – рыхлая и крошливая; запах и вкус – чистый, но недостаточно выраженный. Определите суммарную балльную оценку.</p>
27.	<p>Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу.</p>

	Поступило масло топленое в бочках по 25 кг. Упаковка соответствует требованиям ГОСТ, маркировка – правильная; консистенция – хорошая, но недостаточно зернистая; запах и вкус – хорошие. Определите суммарную балльную оценку.
28.	Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Масло крестьянское соленое в пачках массой по 200 г, маркировка правильная, но есть незначительные дефекты в упаковке; 37 консистенция – слоистая, мучнистая; запах и вкус – с незначительной горечью. Определите суммарную балльную оценку.
29.	Выберите характеристики, наиболее точно описывающие органолептические показатели качества приведенных продовольственных товаров: 1) ирис тираженный мягкий; 2) шоколад; 3) наливка; 4) пиво фильтрованное светлое.
30.	Выберите характеристики, наиболее точно описывающие органолептические показатели качества приведенных продовольственных товаров: 1) соль поваренная; 2) уксус столовый; 3) масло подсолнечное нерафинированное; 4) халва подсолнечная неглазированная; 5) маргарин мягкий (ММ); 10) творог классический жирностью 5 %.

4 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы.

1. Приведите классификацию соков и поясните различия в консистенции соков по признаку технологии обработки
2. Укажите причины возникновения появления нехарактерного цвета сока из определенного вида сырья
3. Какие органолептические показатели сока могут измениться при нарушении оптимального режима хранения
4. Раздутый пакет тетра-пак с соком о чем может свидетельствовать?
5. Укажите причины, приводящие к появлению несвойственного используемому свежему сырью запаха сока.

Примеры тематик рефератов

1. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации безалкогольных напитков.
2. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации минеральных вод.
3. Требования к последовательности подачи безалкогольных напитков на дегустацию.
4. Требования к последовательности подачи минеральных вод на дегустацию.
5. Применение балловых шкал в сенсорной оценке безалкогольных напитков и минеральных вод.

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Дегустационный анализ. Основные понятия. Термины, определения и положения сенсорного анализа.
2. Требования к рабочим местам дегустаторов и оснащение их рабочих мест.
3. Пользуясь данными ГОСТ 52821-2007 «Шоколад. ОТУ» укажите, какие показатели применяются при дегустационной оценке качества шоколада. Приведите дефекты, влияющие на качество этого продукта.

Вариант 2

1. Предмет и задачи сенсорного анализа.
2. Методы сенсорного анализа.
3. Разработайте самостоятельно методику проведения сенсорного анализа хлеба, используя соответствующий стандарт. Приведите дефекты хлеба, снижающие органолептические показатели хлеба.

5 Типовые задания к интерактивным занятиям

Примеры ситуационных задач

Задача 1. Проведите оценку уровня качества образца батона из пшеничной муки высшего сорта, используя 40-балловую систему.

Образец имеет следующие характеристики:

Форма правильная, не мятая, без боковых наплывов.

Окраска достаточно равномерная, светло-коричневая.

Пористость очень мелкая.

Мякиш эластичный, цвет - белый.

Запах приятный, развитый, характерный для свежесдобитого изделия.

Вкус пресноватый.

Разжевываемость хорошая.

6 Примеры тестов для контроля знаний

Задание 1.

Объектами дегустационного анализа могут служить:

- а) сырье для производства продуктов питания;
- б) упаковка продукта;
- в) пищевой продукт.

Задание 2.

Дегустация – это метод оценки качества пищевых продуктов:

- а) да;
- б) нет.

Задание 3.

Целью дегустации является:

- а) контроль качества продуктов питания при производстве;
- б) выявление пороков и болезней продовольственного сырья;
- в) выявление дефектов продовольственных товаров;
- г) получение удовольствия от дегустируемых продуктов.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» представлена в таблице

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров»

Таблица 6

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сфор-

	мулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Практические занятия (ситуационные задачи)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Контрольная работа (собеседование)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 7

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:

- 1) Расчет баллов по результатам текущего контроля
- для студентов очной и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 3 семестре для очной и 4 семестре для очно-заочной форм обучения представлен в таблице:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
	Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 2. Физиологические основы органолептики	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 3. Методы органолептических испытаний	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 4. Виды дегустаций	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	
	ИТОГО	5,5	
	Тема 8. Оценка качества мясных продуктов	<i>собеседование</i>	0,5
		ИТОГО	0,5
	Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы	<i>ситуационные задачи</i>	1,0
		ИТОГО	1,0
	Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы	<i>собеседование</i>	0,5
ИТОГО		0,5	
Тема 11. Сенсорный анализ чая	<i>собеседование</i>	0,5	
	ИТОГО	0,5	
Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых	<i>ситуационные задачи</i>	1,0	
	ИТОГО	1,0	
Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин	<i>ситуационные задачи</i>	1,0	
	ИТОГО	1,0	
Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	<i>ситуационные задачи</i>	1,0	
	<i>реферат</i>	1,0	
	<i>контрольная работа №2</i>	5,0	
	ИТОГО	7,0	
Всего		20	

2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

Собеседование – 0,5 балла

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,3 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,2 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,1 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Контрольная работа (текущий контроль) – 5 баллов

5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на тео-

ретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Тестирование (текущий контроль) – 5 баллов

5 баллов выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

4 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Реферат – 1 балл

1 балл – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,7 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Ситуационные задачи – 1 балл

1 балл выставляется студенту, если задача решена правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

0,7 балла выставляется студенту, если задача решена правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

0,4 балла выставляется студенту, если задача решена правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,1 балла выставляется студенту, если задача решена неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Презентация по теме 13. Сенсорный анализ виноградных вин	5,0
Дегустация (Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы)	5,0
Дегустация (Тема 11. Сенсорный анализ чая)	5,0
Презентация по теме 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод	5,0
Итого	20

Критерии оценки промежуточной аттестации

Зачет по результатам изучения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» в 3 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – **по 5 баллов каждый**;
- практическое задание – **20 баллов**.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-9	Знает верно и в полном объеме: основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции Владет навыками верно и в полном объеме: методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-9	Знает с незначительными замечаниями: основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения

			<p>сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p> <p>Владет навыками с незначительными замечаниями: методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-9	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-9	<p>Не знает на базовом уровне: основные органолептические методы идентификации и оценки качества товаров, особенности и условия проведения сенсорного анализа потребительских товаров, требования к экспертам-дегустаторам</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить идентификацию и оценку качества товаров по органолептическим показателям на основании действующих нормативных документов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методологией органолептической оценки качества, идентификации и выявления фальсификации товаров, способами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа


Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель  А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой  Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель  Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол от 30.03.2021 № 14

Председатель  А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Карта обеспеченности дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров»
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами»

Кафедра Торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»


Направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский.	М. : ИНФРА-М, 2018. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-011493-4. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=966313	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А.	М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=975904	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского.	Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/93705/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
Всего			x	3	x	x	1,0

1	2	3	4	5	6	7	8
Дополнительная литература							
1	Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных : учебное пособие / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова, Е.В. Мегеда.	Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1654-7. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/50686/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
2	Скорбина, Е. А. Органолептическая оценка зернопродуктов: Учебное пособие / Скорбина Е.А.	Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 40 с.: ISBN. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=314894	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер.	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/109628/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
4	Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; отв. редактор Ж. Ю. Койтова. - 2-е изд., стер.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-394-03581-4. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358191	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова.	Москва : Дашков и К, 2016. — 336 с. — ISBN 978-5-394-01715-5. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/93306/#1	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
Всего			x	5	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота
(подпись)

Зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво