Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 17.09.2025 14:25:29
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 Сенсорный анализ товаров

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность (профиль) программы **Товарная экспертиза, оценочная деятельность и управление качеством**

Уровень высшего образования ***Бакалавриат***

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

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

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 4

Цель и задачи освоения дисциплины 4
Место дисциплины в структуре образовательной программы 4
Объем дисциплины и виды учебной работы 4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине 5

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 19

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА 19
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ 20
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ 20
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ 20
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 20
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ 21
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 21

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 21

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ 21

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ 22

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ 33

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «*Сенсорный анализ товаров»* является формирование знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа, необходимого для выявления нестандартной и опасной, а также фальсифицированной и контрафактной продукции.

Задачи учебной дисциплины «*Сенсорный анализ товаров*»:

- изучение нормативно-технической документации в области органолептической оценки качества товаров;
- изучение показателей качества и идентификации различных товаров, определяемых в ходе проведения сенсорного анализа;
- изучение и формирование навыков применения методов сенсорного анализа для выявления нестандартной и опасной, а также фальсифицированной и контрафактной продукции;
- изучение требований к экспертам-дегустаторам.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.20 «Сенсорный анализ товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	**Всего часов по формам обучения**	
	очная	***очно-заочная***
Объем дисциплины в зачетных единицах	***3 ЗЕТ***	
Объем дисциплины в акад.часах	***108***	
Промежуточная аттестация: форма	*зачет*	*зачет*
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	54	32
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе	52	30
• лекции	*24*	*14*
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	*28*	*16*
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
Самостоятельная работа (СР), всего:	*54*	*76*
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	*54*	*76*
в том числе, самостоятельная работа на кур-		

совую работу		
• другие виды	54	76

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию	ПК-1.3. З-1. **Знает** виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.3. З-2. **Знает** показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию
		ПК-1.3. З-3. **Знает** методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества
		ПК-1.3. У-1. **Умеет** систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-2. **Умеет** систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию
		ПК-1.3. У-3. **Умеет** применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	ПК-1.5. З-1. **Знает** нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции
		ПК-1.5. З-2. **Знает** современные инструменты контроля качества и управления качеством
		ПК-1.5. З-3. **Знает** методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции
		ПК-1.5. З-4. **Знает** методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.5. З-5. **Знает** методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации
		ПК-1.5. У-1. **Умеет** применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методиче-

		ские рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции
		ПК-1.5. У-2. **Умеет** применять современные инструменты контроля качества и управления качеством
		ПК-1.5. У-3. **Умеет** применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции)
		ПК-1.5. У-4. **Умеет** применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции
		ПК-1.5. У-5. **Умеет** применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения *(знания, умения)*	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
	Семестр 5											
1.	**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.	2	-	-	-	2/-	8	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. У-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-5	О.	-	-
2	**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.		-	-	-	4/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	-

3.	**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.	2	-	-	-	4/-	10	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3.У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5.У-5	О.	-	Р.
4.	**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.		-	-	-	4/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3.У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5.У-5	О.	-	Р.
5.	**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.	2	-	-	-	4/-	6	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	-

6.	**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.	2	-	-	-	4/-	6	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. У-1	О.	-	-
7.	**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.	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. У-1 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-5	О.	Т.	Р.
8.	**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.	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	-
9.	**Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы.** Оценка внешнего вида (форма, состояние поверхности, окраска корок), характеристика пористости, физико-механические свойства мякиша,	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1	-	К.	-

	цвет мякиша, запах, вкус, разжевываемость мякиша.								ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5			
10.	**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.	2	-	-	-	4/-	6	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	-
11.	**Тема 11. Сенсорный анализ чая.** Оценка качества чая: оформления внешнего вида, определение вкуса, аромата, цвета разваренного листа и уборки с помощью балловой шкалы.	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	Р.

12.	**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.	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	-	К.	-
13.	**Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин.** Оценка качества виноградных вин: определение прозрачности, цвета, букета и аромата, вкуса, типичности, мусса.	2	-	4	-	4/-	10	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5		К., И.з.	Р.
14.	**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.	2		4		4/-	10	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1		К., К/р	Р.

									ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5			
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)					-/2	2					
Итого		24	-	28	-	54/2	108	x	x	x	x	x

Для студентов очно-заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения *(знания, умения)*	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
	Семестр 5											
1.	**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.	2	-	-	-	2/-	4	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. У-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-5	О.	-	-
2	**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.	2	-	-	-	4/-	16	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	-

3.	**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.		-	-	-	4/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3.У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5.У-5	О.	-	Р.
4.	**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.		-	-	-	6/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3.У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5.У-5	О.	-	Р.
5.	**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.	2	-	-	-	6/-	14	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	-

6.	**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.		-	-	-	6/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. У-1	О.	-	-
7.	**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.	2	-	2	-	6/-	18	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. У-1 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-5	О.	Т.	Р.
8.	**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.		-	2	-	6/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	-
9.	**Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы.** Оценка внешнего вида (форма, состояние поверхности, окраска корок), характеристика пористости, физико-механические свойства мякиша,.	2	-	2	-	6/-	16	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1	-	К.	-

	цвет мякиша, запах, вкус, разжевываемость мякиша								ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5			
10.	**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.		-	-	-	6/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	-
11.	**Тема 11. Сенсорный анализ чая.** Оценка качества чая: оформления внешнего вида, определение вкуса, аромата, цвета разваренного листа и уборки с помощью балловой шкалы.	2	-	4	-	6/-	20	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	О.	-	Р.

12.	**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.		-	2	-	6/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5	-	К.	-
13.	**Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин.** Оценка качества виноградных вин: определение прозрачности, цвета, букета и аромата, вкуса, типичности, мусса.	2	-	2	-	6/-	18	ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1 ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5		К., И.з.	Р.
14.	**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.			2		6/-		ПК-1.3 ПК-1.5	ПК-1.3. З-1 ПК-1.3. З-2 ПК-1.3. З-3 ПК-1.3. У-1 ПК-1.3. У-2 ПК-1.3. У-3 ПК-1.5. З-1 ПК-1.5. З-2 ПК-1.5. З-3 ПК-1.5. З-4 ПК-1.5. З-5 ПК-1.5. У-1		К., К/р	Р.

									ПК-1.5. У-2 ПК-1.5. У-3 ПК-1.5. У-4 ПК-1.5. У-5			
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)					-/2	2					
	Итого	14	-	16	-	76/2	108	x	x	x	x	x

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:
Опрос (О.)

Формы текущего контроля:
Контрольные работы (К/р)
Кейс (К.)
Индивидуальное задание (И.з.)

Формы заданий для творческого рейтинга:
Реферат (Р.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 172 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1900518. - ISBN 978-5-16-019527-8. - Текст : электронный. – Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=437455

Дополнительная литература:

1. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст : электронный. – Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=368165
2. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1023804. - ISBN 978-5-16-015307-0. - Текст : электронный. – Режим доступа: https://znanium.com/read?id=399409

Нормативные правовые документы*:*

1. ГОСТ ISO 5492-2014 Органолептический анализ. Словарь. https://internet-law.ru/gosts/gost/58300/
2. ГОСТ ISO 8589-2014 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений. https://internet-law.ru/gosts/gost/58714/
3. ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности https://internet-law.ru/gosts/gost/57724/
4. ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов. https://internet-law.ru/gosts/gost/57840/
5. ГОСТ ISO 8586-2015 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей. https://internet-law.ru/gosts/gost/60417/
6. ГОСТ Р 53701-2021 Руководство но применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях, применяющих органолептический анализ. https://internet-law.ru/gosts/gost/74987/
7. ГОСТ Р ИСО 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. https://internet-law.ru/gosts/gost/48268/
8. ГОСТ Р ИСО 53161-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения. https://internet-law.ru/gosts/gost/48996/
9. ГОСТ ISO 8588-2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А». https://internet-law.ru/gosts/gost/52161/
10. ГОСТ ISO 10399-2015 Органолептический анализ. Методология. Испытание "дуо-трио". https://internet-law.ru/gosts/gost/62797/
11. ГОСТ ISO 13299-2015 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля. https://internet-law.ru/gosts/gost/63296/
12. ГОСТ ISO 11037-2013 Органолептический анализ. Руководство по оценке цвета пищевых продуктов. https://internet-law.ru/gosts/gost/55724/
13. ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ. https://internet-law.ru/gosts/gost/57118/
14. ГОСТ Р 57164-2016 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности. https://internet-law.ru/gosts/gost/63576/
15. ГОСТ 33609-2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация

и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе. https://internet-law.ru/gosts/gost/61828/
16. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. https://internet-law.ru/gosts/gost/61830/
17. ГОСТ ISO 3103-2013 Чай. Приготовление настоя для органолептического анализа. https://internet-law.ru/gosts/gost/57173/
18. ГОСТ 32051-2013 Продукция винодельческая. Методы органолептического анализа. https://internet-law.ru/gosts/gost/56496/
19. ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей. https://internet-law.ru/gosts/gost/62410/
20. ГОСТ 32100-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные и овощефруктовые. Общие технические условия. https://internet-law.ru/gosts/gost/55233/
21. ГОСТ 32101-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия. https://internet-law.ru/gosts/gost/55289/

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс
2. Справочно-правовая система Гарант

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1.Компьютерные тестовые задания: система тестирования Indigo

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

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.Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» www.stq.ru/
5.Официальный сайт Общества защиты прав потребителей http://www.ozpp.ru/
6.Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
7.Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
8.На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров http://www.znaytovar.ru/

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
4. Программное обеспечение утилита PeaZip
5. Adobe Acrobat Reader DC

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Сенсорный анализ товаров» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;
- лабораторией, оснащенной лабораторным оборудованием;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.20 Сенсорный анализ товаров

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
ИТОГО	**100**

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет обучающегося».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Тематика курсовых работ

Курсовая работа по дисциплине «Сенсорный анализ товаров» учебным планом не предусмотрена.

Перечень вопросов к зачету:

1. Роль сенсорного анализа в оценке качества и экспертизе продовольственных товаров.
2. Предмет и задачи сенсорного анализа в современном рыночном механизме.
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 эталонном, 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.

Типовые 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 слаборазвитый; 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.

Типовые индивидуальные задания:

1. Провести статистическую обработку результатов дегустационного анализа кофе натурального
2. Произвести градацию продукта по категориям качества на примере кофе натурального

Типовые кейсы:

В испытательную лабораторию поступила заявка от торговой организации для определения торгового сорта полутвердого сычужного сыра «Угличский». Образец, отобранный на дегустационную оценку для определения фактического торгового сорта, представлял собой прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями. При проведении дегустации образца дегустационная комиссия записала в протокол дегустации информацию, представленную ниже:

1. Внешний вид – корка ровная, тонкая, без повреждений подкоркового слоя, покрытая полимерным материалом. Слой полимерного покрытия ровный, без ссадин и сбитостей.
2. Вкус образца хороший, умеренно выраженный сырный, однако слегка кисловатый. Аромат слабо выражен.
3. Консистенция образца довольно плотная, но не твердая.
4. Цвет образца сыра равномерный, слабо желтый.
5. Рисунок глазков угловатой формы, неравномерно распределен по срезу.
6. По внешнему виду брусок сыра «Угличский» выглядел целым, без повреждения полимерного покрытия.
7. Маркировка образца несколько нечеткая.

Примеры вопросов для опроса:

1. Сенсорный анализ: предмет, цели, задачи.
2. Основные требования к проведению дегустации.
3. Классификация основных органолептических показателей качества.
4. Виды дегустации и их характеристика.

Примеры типовых 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 31721-2012 «Шоколад. ОТУ» укажите, какие показатели применяются при дегустационной оценке качества шоколада. Приведите дефекты, влияющие на

качество этого продукта.

Тематика рефератов:

1. Вкусовые вещества пищевых продуктов.
2. Ароматические вещества пищевых продуктов.
3. Подсластители – как вкусовые компоненты продуктов и их использование в пищевой промышленности (на примере одной из отраслей).
4. Красители – как улучшители органолептических свойств продовольственных товаров и их использование в пищевой промышленности (на примере одной из отраслей).
5. Улучшители консистенции пищевых продуктов и их использование в пищевой промышленности (на примере одной из отраслей).
6. Методы, используемые в производственном контроле качества сырья и готовой продукции.
7. Применение профильного метода сенсорного анализа для оценки качества новых продуктов питания.
8. Методы, используемые для исследования реакции потребителей на новый продукт.
9. Использование гедонических шкал в зарубежной практике для изучения восприятия продукта потребителями.
10. Использование методов сенсорного анализа на пищевых предприятиях.
11. Методы сенсорного анализа, используемые для подготовки дегустаторов.
12. Методы, основанные на использовании графических или словесных шкал.
13. Организация подготовки дегустаторов в нашей стране.
14. Зарубежная практика подготовки дегустаторов.
15. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации безалкогольных напитков.
16. Характеристика органолептических показателей, определяемых при проведении дегустации минеральных вод.
17. Требования к последовательности подачи безалкогольных напитков на дегустацию.
18. Требования к последовательности подачи минеральных вод на дегустацию.
19. Применение балловых шкал в сенсорной оценке безалкогольных напитков и минеральных вод.
20. Сенсорное восприятие и влияние на него различных факторов
21. Правила дегустации белых вин
22. Правила дегустации розовых и красных вин
23. Правила дегустации пива
24. Правила дегустации крепких алкогольных напитков
25. Правила дегустации чая. Профессия «титестор»
26. Разные грани профессии «сомелье» (фумелье, сырный сомелье)
27. Правила дегустации кофе. Профессия «кап-тестер»
28. Классификация вкусов, запахов. Карта цветов

Типовая структура зачетного задания

Наименование оценочного средства	***Максимальное количество баллов***
Вопрос 1. Механизм возникновения обонятельного ощущения.	10
Вопрос 2. Методика обработки результатов сенсорного анализа методами математической статистики.	10
Практическое задание (задача). Используя балльную шкалу оценки масла коровьего, решите задачу. Масло кре-	20

стьянское 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.	

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

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	**«зачтено»**	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	**Знает верно и в полном объеме:** виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества **Умеет верно и в полном объеме:** систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	**Продвинутый**
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	**Знает верно и в полном объеме:** нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; мето-	

				ды идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации **Умеет верно и в полном объеме:** применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	
70 – 84 баллов	**«зачтено»**	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	**Знает с незначительными замечаниями:** виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества **Умеет с незначительными замечаниями:** систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	**Повышенный**

			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	**Знает с незначительными замечаниями:** нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации **Умеет с незначительными замечаниями:** применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	

50 – 69 баллов	**«зачтено»**	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	**Знает на базовом уровне, с ошибками:** виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества **Умеет на базовом уровне, с ошибками:** систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	**Базовый**
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	**Знает на базовом уровне, с ошибками:** нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации **Умеет на базовом уровне, с ошибками:** применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасно-	

				сти продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	
менее 50 баллов	**«не зачтено»**	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	**Не знает на базовом уровне:** виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества **Не умеет на базовом уровне:** систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	**Компетенции не сформированы**
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	**Не знает на базовом уровне:** нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопас-	

				ности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации **Не умеет на базовом уровне:** применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалиметрического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль) программы
ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Уровень высшего образования ***Бакалавриат***

Краснодар – 2022 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «*Сенсорный анализ товаров»* является формирование знаний и навыков в области теоретических и практических основ сенсорного анализа, необходимого для выявления нестандартной и опасной, а также фальсифицированной и контрафактной продукции.

Задачи учебной дисциплины «*Сенсорный анализ товаров*»:

- изучение нормативно-технической документации в области органолептической оценки качества товаров;
- изучение показателей качества и идентификации различных товаров, определяемых в ходе проведения сенсорного анализа;
- изучение и формирование навыков применения методов сенсорного анализа для выявления нестандартной и опасной, а также фальсифицированной и контрафактной продукции;
- изучение требований к экспертам-дегустаторам.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Предмет, цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров
2.	Тема 2. Физиологические основы органолептики
3.	Тема 3. Методы органолептических испытаний
4.	Тема 4. Виды дегустаций
5.	Тема 5. Требования к дегустаторам, помещениям и пробам
6.	Тема 6. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа потребительских товаров
7.	Тема 7. Определение вкусовой чувствительности испытателя
8.	Тема 8. Оценка качества мясных продуктов
9.	Тема 9. Сенсорный анализ батонов из муки пшеничной с применением балловой шкалы
10.	Тема 10. Сенсорный анализ соков с применением балловой шкалы
11.	Тема 11. Сенсорный анализ чая
12.	Тема 12. Сенсорный анализ сыров полутвердых
13.	Тема 13. Сенсорный анализ виноградных вин
14.	Тема 14. Сенсорный анализ безалкогольных напитков и минеральных вод
Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов	

Форма контроля – *зачет*

Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Т.Б. Брикота