Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2026 13:36:13
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТАМОЖЕННОГО ДЕЛА И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
25.03.2026
(дата)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Профиль	Товароведение и экспертиза в таможенном деле
Факультет	таможенного дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 2 курс очно-заочная форма обучения, 2 курс

Рабочая программа адаптирована
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Сенсорный анализ» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 г.

Разработчик: Попова О. С., ст. преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров
Протокол от 19.02.2026 № 10

Заведующий кафедрой
(подпись) Н. И. Осипенко

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета таможенного дела
(подпись) А. В. Шершнева

20.02.2026

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 25.03.2026 № 8
Председатель (подпись) Л. В. Крылова

© Попова О. С., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы специальностей, специальность, специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа специальностей
38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2">формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Направление подготовки
38.03.07 Товароведение</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 часа</td><td>24 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 3.</td><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>–</td><td>–</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>30 часов</td><td>22 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>44,15 часа</td><td>59,35 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 63,85 : 44,15

для очно-заочной формы обучения – 48,65 : 59,35

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: изучить основные понятия и методы сенсорного анализа, как основополагающего инструмента, товароведной оценки качества товаров.

Задачи дисциплины: формирование навыков исследования показателей качества товаров с использованием сенсорных способностей человека, освоение методологии сенсорного анализа, правил отбора образцов, освоение основных методов органолептической оценки качества товаров и его уровня; изучение методов испытаний и исследования товаров в соответствии с действующими нормативными документами; изучение систематизированных условий испытаний органолептических свойств товаров; формирование практических навыков определения общих исследовательских приемов различных групп товаров, их состава, структуры и свойств, как фактора качества готовых изделий.

3. МЕСТО В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.02 «Сенсорный анализ» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО. Данная дисциплина обеспечивает фундаментальными знаниями, необходимыми для изучения таких дисциплин как «Товароведение», «Экспертиза сырья и материалов», «Товароведно-экспертные исследования непродовольственных товаров», «Идентификация и выявление фальсификации товаров» и др.

Изучение дисциплины «Сенсорный анализ» базируется на знаниях, полученных обучающимися при изучении таких дисциплин, как «Химия», «Физика» и др.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИД-2$_{ПК-2}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной документации ИД-3$_{ПК-2}$. Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: теоретические и практические основы сенсорного анализа; возможные объективные и субъективные факторы возникновения ошибок при проведении сенсорного анализа товаров непродовольственной группы и пищевых продуктов; нормативные правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно проведения сенсорного анализа качества пищевых продуктов;

уметь: проводить сенсорный анализ товаров различных групп; использовать нормативные правовые акты при проведении идентификации товаров непродовольственной группы сенсорным методом и дегустации продовольственных товаров; организовывать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с обеспечением объективности и достоверности результатов, которые позволяют дифференцировать пищевые продукты по уровням качества; проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач; определять состав, структуры и свойства разнообразных товаров, как фактор качества готовых изделий;

владеть: навыками вкусовой, обонятельной, цветоразличительной и тактильной чувствительности.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие положения об органолептических методах исследования

Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе.

Тема 2. Роль и значение органолептических методов исследования

Смысловой модуль 2. Организация сенсорного анализа

Тема 3. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.

Тема 4. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.

Тема 5. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.

Тема 6. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.

Тема 7. Методы дегустационного анализа

Смысловой модуль 3. Основы сенсорного анализа непродовольственных товаров и пищевых продуктов.

Тема 8. Особенности сенсорного анализа отдельных групп непродовольственных товаров.

Тема 9. Сенсорный анализ пищевых продуктов.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
Смысловой модуль 1. Общие положения об органолептических методах исследования												
Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе	13	4		4	5		15	4		4	7	
Тема 2. Роль и значение органолептических методов исследования	13	4		4	5		15	4		4	7	
Итого по смысловому модулю 1	***26***	***8***		***8***	***10***		***30***	***8***		***8***	***14***	
Смысловой модуль 2. Организация сенсорного анализа												
Тема 3. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ	10	2		4	4		10	2		2	6	
Тема 4. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ	8	2		2	4		10	2		2	6	
Тема 5. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ	10	4		2	4		11	2		2	7	
Тема 6. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров	8	2		2	4		11	2		2	7	
Тема 7. Методы дегустационного анализа	16	4		4	8		11	2		2	7	
Итого по смысловому модулю 2	***52***	***14***		***14***	***24***		***53***	***10***		***10***	***33***	
Смысловой модуль 3. Основы сенсорного анализа непродовольственных товаров и пищевых продуктов												
Тема 8. Особенности сенсорного анализа отдельных групп непродовольственных товаров	15,15	6		4	5,15		10	2		2	6	
Тема 9. Сенсорный анализ пищевых продуктов	13	4		4	5		10,35	2		2	6,35	
Итого по смысловому модулю 3	***28,15***	***10***		***8***	***10,15***		***44,55***	**4**		**4**	**12,35**	

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
Всего часов	**106,15**	**32**		**30**	**44,15**		**105,35**	**24**		**22**	**59,35**	
ИК	**-**	**-**		**-**		**-**	**-**	**-**		**--**		**-**
Катт	1,6					1,6	2,4					2,4
КЭ	-				-		-				-	
Каттэк	0,25					0,25	0,25					0,25
Контроль	-					-	-					-
Итого	***108***	***32***		***30***	***44,15***	***1,85***	***108***	***24***		***22***	***59,35***	*2,65*

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк);
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. КЭ – консультации перед экзаменом
9. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе	4	4
2	Роль и значение органолептических методов исследования	4	4
3	Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ	4	2
4	Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ	2	2
5	Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ	2	2
6	Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров	2	2
7	Методы дегустационного анализа	4	2
8	Особенности сенсорного анализа отдельных групп непродовольственных товаров	4	2
9	Сенсорный анализ пищевых продуктов	4	2
Всего		32	32

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Не предусмотрено		
….			
Всего			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе	5	7
2	Роль и значение органолептических методов исследования	5	7
3	Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ	4	6
4	Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ	4	6
5	Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ	4	6
6	Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров	4	6
7	Методы дегустационного анализа	8	6
8	Особенности сенсорного анализа отдельных групп непродовольственных товаров	5,15	6
9	Сенсорный анализ пищевых продуктов	5	6,35
Всего		44,15	59,35

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом; - при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- зачет проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- зачет проводится проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается

использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль		100
– собеседование (темы № 1-9)	4	36
– тестирование (темы № 3-9)	4	28
– контрольная работа (темы № 1-9)	4	36
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль		100
– собеседование (темы № 1-9)	4	36
– тестирование (темы № 3-9)	4	28
– контрольная работа (темы № 1-9)	4	36
Промежуточная аттестация	зачёт	100
Итого за семестр	100	

Перечень вопросов для подготовки к зачету:

1. Роль и значение органолептических методов исследования.
2. Преимущества и недостатки дегустационного анализа.
3. Обзор действующей нормативно-технической документации.
4. Порядок органолептической оценки.
5. Номенклатура дегустационных показателей, их значимость в общем восприятии человеком качества продукции
6. Распределение показателей качества.

7. Психофизиологические основы дегустационного анализа.
8. Функции нервной системы и механизм восприятия ощущений.
9. Понятие о рецепторах, проводниках, анализаторах.
10. Значение вкуса в жизни человека.
11. Различия в понятиях вкус и вкусность.
12. Анатомия и физиология наружно воспринимающей части вкусового аппарата.
13. Классификация вкусов.
14. Адаптация и сенсибилизация, усталость органов вкуса. Вкусовой контраст и маскировка вкусов.
15. Вторичный вкус. Вкусовой дальтонизм. Условия проведения оценок вкуса.
16. Значение запаха в жизни человека.
17. Устройство органов обоняния и механизм восприятия запахов. Физические свойства и химические свойства веществ, обладающих запахом.
18. Пороговые концентрации, впечатлительность обоняния. Наиболее распространенные гипотезы запаха.
19. Факторы, влияющие на впечатлительность органов обоняния. Условия проведения оценки запахов.
20. Значение зрительных ощущений в жизни человека. Роль зрительных ощущений в оценке
21. Основные цвета. Шкала цветов.
22. Эталоны цвета. Факторы, влияющие на зрительные ощущения.
23. Классификация ощущений осязания.
24. Рецепторы осязания и их устройство.
25. Значение осязательных ощущений при оценке качества продовольственных товаров.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**					**Смысловой модуль № 3**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
8	8	12	12	12	12	12	12	12	

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Медведев П.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Медведев П.В., Федотов В.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 98 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71323.html.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная:

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. – Электрон. текстовые данные. – М. : Дашков и К, 2016. – 192 c. – 978-5-394-02407-8. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60521.html

2. Евдохова, Л. Н. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Л. Н. Евдохова, Ю. М. Пинчукова, А. Ю. Болотько. – Минск : Вышэйшая школа, 2016. – 264 с. – ISBN 978-985-06-2656-1. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/90832.html
3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том II. Непродовольственные товары [Электронный ресурс] : учебник / С.Н. Гамидуллаев [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Троицкий мост, 2014. – 668 c. – 978-5-904406-18-9. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40948.html
4. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Ф. А. Петрище. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К, 2018. – 508 c. – ISBN 978-5-394-01879-4. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/85599.html

Электронные ресурсы:

1. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (Модуль 1. Теоретические основы. Топливные энергоносители (топливо). Металлы и руды) : опорный конспект лекций для обучающихся спец. 38.05.02 Таможенное дело, специализации «Таможенные платежи и валютное регулирование» очной формы обучения / Н. И. Осипенко, С. Л. Захарова, Ю. В. Котыляк ; М-во науки и высш. образования РФ ; Федер. государств. бюдж. образоват. учрежд. высш. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. таможен. дела и эксперт. товаров. – Донецк : ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2023. – 175 с.
2. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (Модуль 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров): метод. указания к выполн. практ. работ для обучающихся фак. таможен. дела спец. 38.05.02 Таможенное дело, специализации «Таможенные платежи и валютное регулирование» очн. формы обуч. / Н. И. Осипенко, С. Л. Захарова, Ю. В. Котыляк; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», каф. таможенного дела и экспертизы товаров. – Донецк: ДОННУЭТ, 2023. – 60 с.
3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (Модуль 1. Товароведение и экспертиза товаров (Теоретические основы. Топливные энергоносители (топливо). Металлы и руды): метод. рекомендации для самост. изуч. дисциплины и вып. контрольных работ для обуч. фак. таможен. дела специальности. 38.05.02 Таможенное дело очной и заочной форм обучения / Ю. В. Котыляк; М-во науки и высшего образования Российской Федерации, Фед. гос. бюдж. обр. учреждение высш. образования «Донец. нац. ун-т экономки и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. таможен. дела и эксперт. товаров – Донецк : «ДОННУЭТ», 2023. – 33 с.
4. Дистанционный курс по дисциплине « Товароведение и экспертиза в таможенном деле» (Модуль 1. Товароведение. Теоретические основы товароведения. Топливные энергоносители (топливо). Руды и металлы. Средства производства) на платформе программного продукта Moodle

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система

«Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.
9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. - ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст : электронный.
15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.
16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 4233 для проведения лекций: 64 посадочных места, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран, стационарная кафедра лектора;
2. Учебная аудитория – компьютерный класс № 4413 для проведения практических занятий: 17 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), переносная кафедра лектора, компьютеры с соответствующим программным обеспечением:

Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2007 г.);
Microsoft Windows XP Professional OEM (2010 г.);
Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005;
Microsoft Visual Studio.NET Professional 2002 Academic от 29.10.2002;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.02 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле.

Трудоемкость дисциплины: 3 з. е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:
знать: теоретические и практические основы сенсорного анализа; возможные объективные и субъективные факторы возникновения ошибок при проведении сенсорного анализа товаров непродовольственной группы и пищевых продуктов; нормативные правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно проведения сенсорного анализа качества пищевых продуктов;
уметь: проводить сенсорный анализ товаров различных групп; использовать нормативные правовые акты при проведении идентификации товаров непродовольственной группы сенсорным методом и дегустации продовольственных товаров; проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач; определять состав, структуры и свойства разнообразных товаров, как фактор качества готовых изделий;
владеть: навыками вкусовой, обонятельной, цветоразличительной и тактильной чувствительности.
В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИД-2$_{ПК-2}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной документации ИД-3$_{ПК-2}$. Выявляет фальсифицированные и контрафактные товары

Смысловые модули и темы дисциплины:
Смысловой модуль 1. Общие положения об органолептических методах исследования
Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе
Тема 2. Роль и значение органолептических методов исследования
Смысловой модуль 2. Организация сенсорного анализа
Тема 3. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ
Тема 4. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ
Тема 5. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ
Тема 6. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров
Тема 7. Методы дегустационного анализа
Смысловой модуль 3. Основы сенсорного анализа непродовольственных товаров и пищевых продуктов
Тема 8. Особенности сенсорного анализа отдельных групп непродовольственных товаров
Тема 9. Сенсорный анализ пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик:
Попова О. С., ст. преподаватель

Заведующий кафедрой таможенного дела
и экспертизы товаров:
Осипенко Н. И., д-р техн. наук, профессор