

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 08.12.2025 11:33:40
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



(дата)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление

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-й курс

очно-заочная форма обучения, 2-й курс

Рабочая программа адаптирована
для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

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 учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для очно-заочной формы обучения.

Разработчик: Попова О. С., ст. преподаватель

Попова

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры таможенного дела и экспертизы товаров
Протокол от 14.02.2025 № 8

Заведующий кафедрой

Осипенко

(подпись)

Н. И. Осипенко

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета таможенного дела

Шершнёва

(подпись)

А. В. Шершнёва

24.02.2025



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 26 февраля 2025 г. № 7

Председатель *Крылова* Л. В. Крылова

(подпись)

© Попова О. С., 2025 год

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы специальностей, специальность, специализация, программа высшего образования	Характеристика дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление	формируемая участниками образовательных отношений	
Модулей – 1	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		2-й	2-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		3-й	3-й
		Контактная работа	
		Лекции	
	32 часа	24 часа	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4; самостоятельной работы обучающегося – 3.	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		30 часов	22 часа
		Лабораторные занятия	
		–	–
		КЭ	
		–	–
		Каттэк	
		0,25	0,25
		Катт	
		1,6	2,4
		Самостоятельная работа	
		СР	
		44,15 часа	59,35 часа
		СРэк	
		-	-
			Контроль
		-	-
		Индивидуальные задания:	
		2 ТМК	-
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	
		зачет	зачет

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 (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИД-2ПК-2. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной документации ИД-3ПК-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	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд.	СР
Смысловой модуль 1. Общие положения об органолептических методах исследования												
Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе	19	4		4		11	15	4		4		7
Тема 2. Роль и значение органолептических методов исследования	16	4		4		8	15	4		4		7
Итого по смысловому модулю 1	35	8		8		19	30	8		8		14
Смысловой модуль 2. Организация сенсорного анализа												
Тема 3. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ	12	2		4		6	10	2		2		6
Тема 4. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ	10	2		2		6	10	2		2		6
Тема 5. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ	12	4		2		6	11	2		2		7
Тема 6. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров	10	2		2		6	11	2		2		7
Тема 7. Методы дегустационного анализа	16	4		4		8	11	2		2		7

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	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд.	СР
Итого по смысловому модулю 2	60	14		14		32	53	10		10		33
Смысловой модуль 3. Основы сенсорного анализа непродовольственных товаров и пищевых продуктов												
Тема 8. Особенности сенсорного анализа отдельных групп непродовольственных товаров	23	6		4		13	10	2		2		6
Тема 9. Сенсорный анализ пищевых продуктов	24,15	4		4		16,15	10,35	2		2		6,35
Итого по смысловому модулю 3	47,15	10		8		29,15	44,55	4		4		12,35
Всего по смысловым модулям	142,15	32		30		80,15	140,55	24		22		59,35
Катт	1,6				1,6		3,2				2,4	
СРэк												
КЭ												
Каттэк	0,25				0,25		0,25				0,25	
Всего часов:	144	32		30	1,85	80,15	144	24		22	3,45	59,35

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СР – самостоятельная работа.

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	11	7
2	Роль и значение органолептических методов исследования	8	7
3	Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ	6	6
4	Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ	6	6
5	Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ	6	6
6	Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров	6	6
7	Методы дегустационного анализа	8	6
8	Особенности сенсорного анализа отдельных групп непродовольственных товаров	13	6
9	Сенсорный анализ пищевых продуктов	16,15	6,35
Всего		80,15	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;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачет, экзамен проводятся 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;
- письменные задания выполняются на компьютере;
- зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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 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;
- 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.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

11.1 Перечень вопросов для подготовки докладов и рефератов:

1. Психофизиологические основы сенсорного анализа.
2. Теории запахов и механизм восприятия запахов.
3. Вкусовые ощущения, их восприятие и определение.
4. Обонятельные ощущения, их восприятие и определение.
5. Зрительные ощущения, их восприятие и определение.
6. Слуховые ощущения и их участие в сенсорной оценке.
7. Роль запаха в сенсорной оценке качества товаров.
8. Механизм восприятия зрительных ощущений.
9. Особенности сенсорной оценки карамели и конфет.
10. Особенности сенсорной оценки меда.
11. Особенности сенсорной оценки печенья и галет
12. Особенности сенсорной оценки макаронных изделий.
13. Особенности сенсорной оценки хлебобулочных изделий.
14. Особенности сенсорной оценки плодовых компотов.
15. Особенности сенсорной оценки овощных консервов.

11.2 Перечень вопросов для текущего модульного контроля:

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 вкусоность.
12. Анатомия и физиология наружно воспринимающей части вкусового аппарата.

13. Классификация вкусов.
14. Адаптация и сенсibilизация, 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. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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	зачёт	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	

12.1 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 вкусоность.
12. Анатомия и физиология наружно воспринимающей части вкусового аппарата.
13. Классификация вкусов.
14. Адаптация и сенсibilизация, 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.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Дифференцированный зачет для очной формы обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
8	8	12	12	12	12	12	12	12	

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Дифференцированный зачет для очно-заочной формы обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
8	8	12	12	12	12	12	12	12	

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. 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 с. – 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. Болотко. – 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 с. – 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 с. – 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 экономики 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

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

- 1 Unilib UC : автоматизир. библи. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.
2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999. – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.
3. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информιο», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru/>. – Текст : электронный.
4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
5. Лань : электронно.-библи. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библи. система «Лань» при поддержке Агенства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.
7. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
8. book on lime : электрон. библи. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.ru>. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.
9. Polpred : электрон. библи. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва : ПОЛПРЕД Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com>. – Текст : электронный.
10. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.

11. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
12. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/>. – Текст. Изображение : электронный.

16. 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;

1С Предприятие 8.0 от 21.02.2008;

Парус-предприятие 7.40 (бесплатная версия);

Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия);

360 TotalSecurity (бесплатная версия);

3. Читальный зал библиотеки № 4129 для проведения самостоятельной работы: 30 посадочных мест, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе:

Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC;

Microsoft Office 2019 Professional;

Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.);

Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005;

Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия);

360 Total Security (бесплатная версия);

АБИС «UniLib» (2021 г.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Попова Оксана Сергеевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, специальность «Товароведение и экспертиза в таможенном деле», товаровед-эксперт	1. Удостоверение о ПК № 771802830045, 27.05.2022, «Работа в электронной информационно-образовательной среде», (16 ч), ФГБОУВО «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», Москва; 2. Сертификат №585/22, 16.12.2022,

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ))	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
				<p>«Деловой русский язык и культура речи», (72 ч), ГО ВПО «ДОННУЭТ» ЦДПО, Донецк;</p> <p>3. Удостоверение о ПК №612400027045, 24.09.2022, «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», (24 ч), ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», Ростов-на-Дону;</p> <p>4. Удостоверение о ПК № 040000534237, 18.12.2023, «Управление деятельностью вузов. Аспекты разработки и реализации ФГОС ВО нового поколения», (20 ч), ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский технологический университет «МИСИС», Москва;</p> <p>5. Удостоверение о ПК № 7220240339582, 25.11.2024-30.11.2024, «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», (18 ч), ТЮМГУ, Тюмень;</p> <p>6. Справка о прохождении стажировки № 08/2152 «Стандартизация и подтверждение соответствия», (72 ч), 05.11.2024-29.11.2024, ГУП ДНР «Донецкий научно-производственный центр стандартизации, метрологии и сертификации»;</p> <p>7. Удостоверение о ПК № 040000603775, 25.12.2024, «Управление деятельностью вузов. Аспекты разработки и реализации ФГОС ВО нового поколения», (18 ч), ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский технологический университет «МИСИС», Москва;</p> <p>8. Сертификат № 0555, 24.03.2025, «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», (16 ч), ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» Школа педагогического мастерства, Донецк.</p>

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:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2. Способен организовывать и осуществлять сбор аналитической исходной информации для идентификации товаров и идентифицировать товары	ИД-2ПК-2. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, определяет их соответствие требованиям нормативной документации ИД-3ПК-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


