

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Владимировна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 14:15:47
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce39357274a636a271b2

**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 ТОВАРОВЕДЕНИЯ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
Л.В. Крылова
« 02 » 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.В.07 «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ»**

У крупненная группа направлений подготовки 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

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

очно-заочная форма обучения 2 курс

Донецк
2024

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	Вариативная	
	Направление подготовки 38.03.07 Товароведение		
Модулей – 1	Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле	Год подготовки	
Смысловых модулей - 2		2 - й	2 - й
Общее количество часов – 108		Семестр	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3,0 самостоятельной работы обучающегося – 51,1	Программа высшего образования – программа бакалавриата	3 - й	3 - й
		Лекции	
		18 час	14 часа
		Практические, семинарские занятия	
		0 час.	0 час.
		Лабораторные занятия	
		34 час	16 часа
		Самостоятельная работа	
		54,85 час	76,35 часов
		Катт	
0,9	1,4		
Каттэк			
0,25	0,25		
Индивидуальные задания: (контрольная работа, курсовой проект (работа))			
2ТМК	-		
Форма промежуточной аттестации: (зачет)			
зачет	зачет		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 52 : 54,85
 для заочной формы обучения – 30 : 76,35

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи учебной дисциплины: формирование навыков оценивания 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.В.07 «Сенсорный анализ» относится к вариативной части ОПОП ВО.

Изучение учебной дисциплины базируется на знаниях, полученных обучающимися при изучении дисциплин «Химия», «Физика», «Высшая и прикладная математика», «Материаловедение и основы производства товаров народного потребления».

Знания, полученные при изучении данной дисциплины являются вспомогательными для приобретения обучающимися для изучения дисциплин «Товароведение», «Экспертиза сырья и материалов», «Идентификация и выявление фальсификации товаров», «Основы экспертизы товаров в таможенном деле».

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

В результате освоения учебной 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-1ПК-2 Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и качества

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: социальную значимость проведения сенсорного анализа; теоретические и практические основы сенсорного анализа; возможные объективные и субъективные факторы возникновения ошибок при проведении сенсорного анализа товаров непродовольственной группы и пищевых продуктов; научно-обоснованные методы сенсорного анализа, экспертную методологию; характеристику и свойства сырьевых материалов и веществ, влияющих на окраску, запах, вкус различных товаров; нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно проведения сенсорного анализа качества пищевых продуктов; современные методы научных исследований по товароведению непродовольственных товаров, условия испытания и методы статистической обработки результатов лабораторных испытаний.

уметь: проводить сенсорный анализ товаров различных групп; использовать нормативно-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; проводить общие методы испытания и исследование товаров согласно действующим стандартам; определять состав, структуры и свойства разнообразных товаров, как фактор качества готовых изделий.

владеть: навыками вкусовой, обонятельной, цветоразличительной и тактильной чувствительности; опытом работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами; опытом владения методами исследования ассортимента и потребительских свойств товаров пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами; основными методами и приемами проведения квалитетрической оценки качества и безопасности различных групп товаров.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Особенности проведения сенсорного анализа непродовольственной группы товаров

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

Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.

Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).

Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.

Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.

Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.

Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.

Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.

Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

Смысловой модуль 2. Основы сенсорного анализа пищевых продуктов. Сенсорный анализ в дифференцировании качественных признаков пищевых продуктов.

Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов

Тема 11. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.

Тема 12. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.

Тема 13. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.

Тема 14. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.

Тема 15. Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения					заочная форма обучения						
	всего	в том числе					всего	в том числе				
л ¹		п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵	л		п	лаб	инд	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Особенности проведения сенсорного анализа непродовольственной группы товаров												
Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе.	4,6	1		2		3	6,2	2		-		4,2

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.	6	1		2		3	7,2	2		1		4,2
Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).	6	1		2		3	7,2	2		1		4,2
Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.	6	1		2		3	6,2	1		1		4,2
Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.	6	1		2		3	5,2			1		4,2
Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.	6	1		2		3	5,2			1		4,2
Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.	6	1		2		3	5,2			1		4,2
Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.	6	1		2		3	5,2			1		4,2
Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	5,4	1		1		3,4	5,2			1		4,2
Итого по смысловому модулю 1	53,4	9		17		27,4	52,8	7		8		37,8
Смысловой модуль 2. Основы сенсорного анализа пищевых продуктов. Сенсорный анализ в дифференцировании качественных признаков пищевых продуктов.												
Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.	9,5	2		3		4,5	10,4	2		2		6,4
Тема 11. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.	9,5	1		4		4,5	9,4	1		2		6,4

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 12. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.	9,5	1		4		4,5	8,4	1		1		6,4
Тема 13. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.	8,5	2		2		4,5	8,4	1		1		6,4
Тема 14. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.	8,5	2		2		4,5	8,4	1		1		6,4
Тема 15. Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.	7,95	1		2		4,95	8,55	1		1		6,55
Итого по смысловому модулю 2	53,45	9		17		27,43	53,55	7		8		38,55
Всего часов:	106,85	18		34		54,85	106,35	14		16		76,35
Катт					0,9							1,4
СР						54,85						
Каттэк					0,25							0,25
Всего часов	108	18		34	1,15	54,85	108	14		18	1,65	76,35

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
	не предусмотрены учебным планом		

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе.	2	-
2	Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.	2	1
3	Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).	2	1
4	Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.	2	1
5	Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.	2	1
6	Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.	2	1

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
7	Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.	2	1
8	Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.	2	1
9	Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	1	1
10	Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.	3	2
11	Тема 11. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.	4	2
12	Тема 12. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.	4	1
13	Тема 13. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.	2	1
14	Тема 14. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.	2	1
15	Тема 15. Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.	2	1
Всего:		34	16

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе.	3	4,2
2	Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.	3	4,2
3	Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).	3	4,2
4	Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.	3	4,2
5	Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.	3	4,2
6	Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.	3	4,2
7	Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.	3	4,2
8	Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.	3	4,2
9	Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	3,4	4,2
10	Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.	4,5	6,4
11	Тема 11. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.	4,5	6,4
12	Тема 12. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.	4,5	6,4
13	Тема 13. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.	4,5	6,4
14	Тема 14. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в	4,5	6,4

	сенсорной оценке товаров.		
15	Тема 15. Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.	4,95	6,55
Всего:		54,85	76,35

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

Рабочая программа не адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

11.1 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).

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.

Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.

1. Особенности сенсорной оценки карамели и конфет.
2. Особенности сенсорной оценки меда.
3. Особенности сенсорной оценки печенья и галет
4. Особенности сенсорной оценки макаронных изделий.
5. Особенности сенсорной оценки хлебобулочных изделий.
6. Особенности сенсорной оценки плодовых компотов.
7. Особенности сенсорной оценки овощных консервов.
8. Особенности сенсорной оценки томатопродуктов.
9. Особенности сенсорной оценки замороженных плодов и ягод.
10. Особенности сенсорной оценки натурального кофе.
11. Особенности сенсорной оценки алкогольных крепких напитков.
12. Особенности сенсорной оценки слабоалкогольных напитков.
13. Особенности сенсорной оценки приправ.
14. Особенности сенсорной оценки кисломолочных напитков.
15. Особенности сенсорной оценки сливочного масла.
16. Особенности сенсорной оценки плавленых сыров.
17. Особенности сенсорной оценки растительных масел.
18. Особенности сенсорной оценки майонезных соусов.
19. Особенности сенсорной оценки охлажденного мяса птицы.
20. Особенности сенсорной оценки мясных полуфабрикатов
21. Особенности сенсорной оценки рыбных и мясных консервов.
22. Особенности сенсорной оценки колбас и мясокопченостей.
23. Особенности сенсорной оценки соленой рыбы.
24. Особенности сенсорной оценки рыбы различных способов копчения
25. Особенности сенсорной оценки икраных товаров.

11.2 Перечень тестов

Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.

1. Показатели качества майолики, которые определяются с помощью зрительного анализатора:

- а) размер;
- б) звук;
- в) цвет;
- г) прозрачность.

2. Макроструктура характерная для пенополиуретана?

- а) пресс-порошковая;
- б) слоистая;
- в) волокнистая;
- г) газонаполненная.

3. Сенсорным методом распознать изделия из костяного фарфора можно провести по:

- а) просвечиваемости;
- б) пористости;
- в) размеру;
- г) отделке.

4. Какой цвет поперечного среза имеет кожа жирового дубления:

- а) белый;
- б) серо-голубой;
- в) желтый;
- г) голубой.

5. Полиамидное волокно в пламени:

- а) горит быстро;
- б) горит медленно и плавится;
- в) спекается и обугливается;
- г) плавится и горит с образованием белого дыма, вытягивается в нити.

Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.

1. Какой кислоте свойственно наиболее чистый кислотный запах?

- а) уксусная кислота;
- б) муравьиная кислота;
- в) уксусная-изометиловая кислота;
- г) синильная кислота.

2. В каких веществах присутствует каприловый запах?

- а) в винном уксусе;
- б) в яблочном уксусе;
- в) в дизельном топливе;
- г) в ацетоне.

3. Для нейтрализации вкуса при органолептических испытаниях закусовых консервов и маринованных овощей подают:

- а) ржаной хлеб и сладкий чай;
- б) стакан с водой;
- в) сахар;
- г) пшеничный хлеб и сладкий чай.

4. Какое сочетание вкусов является негармоничным?

- а) кисло-соленый;
- б) горько-кислый;
- в) сладко-кислый;
- г) горько-сладкий.

5. Какой вкус имеют квашеные овощи?

- а) кисло-сладкий;
- б) соленый;
- в) сладко-кислый;

г) кисло-соленый.

**11.3 Перечень вопросов для подготовки обучающихся к устному опросу по:
Смысловому модулю № 1**

1. Классификация вкусов.
2. Классификация запахов.
3. Проводящий и корковый отделы кожного анализатора.
4. Факторы, влияющие на результаты сенсорного анализа.
5. Механизм восприятия зрительных ощущений.
6. Механизм восприятия запахов.
7. Психофизиологические основы сенсорного анализа.
8. Вкусовые ощущения, их восприятие и определение.
9. Роль запаха в сенсорной оценке качества товаров.
10. Обонятельные ощущения, их восприятие и определение.
11. Сенсорный анализ, его значение в оценке качества товаров.
12. Зрительные ощущения, их восприятие и определение.
13. Факторы, влияющие на результаты вкусового анализатора.
14. Значение кожного анализатора в оценке качества непродовольственных товаров.
15. Тактильные ощущения и их участие в сенсорной оценке.
16. Функции зрения и свойства зрительного анализатора.
17. Роль зрительных ощущений в сенсорном анализе товаров.
18. Устройство органа зрения и механизм восприятия зрительных ощущений.
19. Органы чувств человека и факторы, влияющие на их впечатлительность.
20. Слуховые ощущения и их участие в сенсорной оценке.
21. Методы определения качества товаров.
22. Ощущения и их характеристика.
23. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.
24. Повышение эффективности оценки запаха продуктов при помощи органов обоняния.
25. Периферический отдел кожного анализатора.
26. Топография вкусового поля поверхности языка.
27. Органолептические показатели качества товаров.
28. Факторы, влияющие на восприятие человека.
29. Устройство органа зрения.
30. Органолептические методы определения качества товаров.
31. Особенности сенсорной оценки ювелирных изделий.
32. Особенности сенсорной оценки изделий из керамики.
33. Особенности сенсорной оценки лакокрасочных товаров.
34. Особенности сенсорной оценки изделий из стекла.
35. Особенности сенсорной оценки изделий из натуральной кожи.
36. Особенности сенсорной оценки изделий из натуральной кожи.
37. Идентификация хлопкового волокна при горении.
38. Идентификация льняного волокна при горении.
39. Идентификация шерстяного волокна при горении.
40. Идентификация полиамидного волокна при горении.
41. Идентификация полиэфирного волокна при горении.
42. Идентификация полиакрилонитрильного волокна при горении.
43. Идентификация шелкового волокна при горении.
44. Идентификация полиэтилена при горении.
45. Идентификация полистирола при горении.
46. Идентификация оргстекла при горении.
47. Идентификация медно-аммиачного волокна при горении.
48. Идентификация вискозного волокна при горении.
49. Идентификация аминопласта при горении.

50. Идентификация фенопласта при горении.
51. Идентификация поливинилспиртового волокна при горении.

Смысловому модулю № 2

1. Основные этапы развития науки, такой как органолептики.
2. Органолептика. Сенсорный анализ. Органолептическая оценка.
3. Сенсорные анализаторы человека. Сенсорная память. Стимул, вкус, запах.
4. Продовольственные товары. Показатели качества продовольственных товаров.
5. Факторы, способствующие повышению качества продуктов.
6. Контроль качества продовольственных товаров.
7. Дегустация. Испытатель, испытуемый, дегустатор, отобранный дегустатор, эксперт.
8. Компетентность эксперта, деловитость эксперта, объективность эксперта.
9. Экспертиза. Товарная экспертиза. Экспертная оценка. Объект экспертизы. Критерии,
10. используемые в экспертной оценке. Процедура проведения экспертизы.
11. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов растительного
12. происхождения.
13. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов животного
14. происхождения.
15. Аносмия, парасмия, гипосмия, гиперемия.
16. Гипогевзия, гипергевзия, парагевзия.
17. Показатели, определяемые с помощью обоняния.
18. Показатели, определяемые с помощью зрения.
19. Показатели, определяемые с помощью осязания.
20. Показатели, определяемые в полости рта.
21. Порог обнаружения. Порог распознавания. Дифференциальный порог.
22. Методы сенсорного анализа.
23. Аналитические методы сенсорного анализа.
24. Метод парного сравнения.
25. Метод треугольника.
26. Метод «А - не А».
27. Метод «Дуо - трио».
28. Метод «Два из пяти».
29. Метод ранжирования.
30. Скоринг - метод.
31. Профильный метод.
32. Потребительские методы сенсорного анализа.
33. Требования к оснащению лаборатории сенсорного анализа.
34. Органолептическая оценка молока и сливок пастеризованных и стерилизованных.
35. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.
36. Органолептическая оценка масла коровьего.
37. Органолептическая оценка сыров.
38. Органолептическая оценка мяса убойных животных и субпродуктов.
39. Характерные признаки мяса и субпродуктов разной степени свежести.
40. Органолептическая оценка мяса птицы.
41. Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов.
42. Органолептическая оценка колбасных изделий и копченостей.
43. Органолептическая оценка яиц.
44. Органолептическая оценка яичного порошка.
45. Органолептическая оценка мороженых яичных продуктов.
46. Оценка качества живой рыбы.
47. Органолептическая оценка охлажденной рыбы.
48. Органолептическая оценка мороженой рыбы.
49. Органолептическая оценка соленой и маринованной рыбы.

50. Органолептическая оценка вяленой, сушеной и копченой рыбы.
51. Органолептическая оценка растительных масел.
52. Органолептическая оценка животных, кулинарных и кондитерских жиров.
53. Органолептическая оценка качества круп.
54. Органолептическая оценка макаронных изделий.
55. Органолептическая оценка хлебобулочных изделий.
56. Органолептическая оценка плодовоовощных товаров.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование (устный опрос) (темы №1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14, 15)	8	80
- реферат (тема № 3, 10)	5	10
- текущий модульный контроль (тестирование): (Темы № 2, 10)	5	10
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на очно-заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование (устный опрос) (темы №1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14, 15)	8	80
- реферат (тема № 3, 10)	5	10
- текущий модульный контроль (тестирование): (Темы № 2,10)	5	10
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Факторы, влияющие на чувствительность слухового анализатора.
2. Пороги раздражения и пространственного различия.
3. Особенности сенсорной оценки игрушек.
4. Распознавание асбестового волокна при горении.
5. Проводящие и корковые пути слухового анализатора.
6. Явление адаптации.
7. Особенности сенсорной оценки мебельных товаров.
8. Распознавание ацетатного волокна при горении.
9. Проводящий и корковый отделы кожного анализатора.
10. Повышение эффективности оценки запаха продуктов при помощи органов обоняния.
11. Особенности сенсорной оценки изделий из резины.
12. Распознавание полинозного волокна при горении.
13. Периферический отдел кожного анализатора.
14. Топография вкусового поля поверхности языка.

15. Особенности сенсорной оценки изделий из натуральной кожи.
16. Распознавание медно-аммиачного волокна при горении.
17. Факторы, влияющие на результаты сенсорного анализа.
18. Устройство органа зрения.
19. Особенности сенсорной оценки ювелирных изделий.
20. Распознавание амидопласта при горении.
21. Органолептические методы определения качества товаров.
22. Классификация вкусов.
23. Особенности сенсорной оценки электробытовых товаров.
24. Распознавание фенопласта при горении.
25. Органолептические показатели качества товаров.
26. Факторы, влияющие на восприятие человека.
27. Особенности сенсорной оценки музыкальных товаров (клавишные)
28. Распознавание вискозного волокна при горении.
29. Сенсорный анализ, его значение в оценке качества товаров.
30. Механизм восприятия зрительных ощущений.
31. Особенности сенсорной оценки изделий из керамики.
32. Распознавание хлопкового волокна при горении.
33. Психофизиологические основы сенсорного анализа.
34. Теории запахов и механизм восприятия запахов.
35. Особенности сенсорной оценки косметических товаров.
36. Распознавание шерстяного волокна при горении.
37. Вкусовые ощущения, их восприятие и определение.
38. Роль запаха в сенсорной оценке качества товаров.
39. Особенности сенсорной оценки лакокрасочных товаров.
40. Распознавание льняного волокна при горении.
41. Основные этапы развития науки, такой как органолептики.
42. Органолептика. Сенсорный анализ. Органолептическая оценка.
43. Сенсорные анализаторы человека. Сенсорная память. Стимул, вкус, запах.
44. Продовольственные товары. Показатели качества продовольственных товаров.
45. Факторы, способствующие повышению качества продуктов.
46. Контроль качества продовольственных товаров.
47. Дегустация. Испытатель, испытуемый, дегустатор, отобранный дегустатор, эксперт.

Компетентность эксперта, деловитость эксперта, объективность эксперта.

48. Органолептическая экспертиза. Объект экспертизы. Критерии, используемые в экспертной оценке. Процедура проведения экспертизы.

49. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов растительного происхождения.

50. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов животного происхождения.

51. Аносмия, парасмия, гипосмия, гиперемия.
52. Гипогевзия, гипергевзия, парагевзия.
53. Показатели, определяемые с помощью обоняния.
54. Показатели, определяемые с помощью зрения.
55. Показатели, определяемые с помощью осязания.
56. Показатели, определяемые в полости рта.
57. Порог обнаружения. Порог распознавания. Дифференциальный порог.
58. Методы сенсорного анализа.
59. Аналитические методы сенсорного анализа.
60. Метод парного сравнения.
61. Метод треугольника.
62. Метод «А - не А».

63. Метод «Дуо - трио».
64. Метод «Два из пяти».
65. Метод ранжирования.
66. Скоринг - метод.
67. Профильный метод.
68. Потребительские методы сенсорного анализа.
69. Требования к оснащению лаборатории сенсорного анализа.
70. Органолептическая оценка молока и сливок пастеризованных и стерилизованных.
71. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.
72. Органолептическая оценка масла коровьего.
73. Органолептическая оценка сыров.
74. Органолептическая оценка мяса убойных животных и субпродуктов.
75. Характерные признаки мяса и субпродуктов разной степени свежести.
76. Органолептическая оценка мяса птицы.
77. Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов.
78. Органолептическая оценка колбасных изделий и копченостей.
79. Органолептическая оценка яиц.
80. Органолептическая оценка яичного порошка.
81. Органолептическая оценка мороженых яичных продуктов.
82. Оценка качества живой рыбы.
83. Органолептическая оценка охлажденной рыбы.
84. Органолептическая оценка мороженой рыбы.
85. Органолептическая оценка соленой и маринованной рыбы.
86. Органолептическая оценка вяленой, сушеной и копченой рыбы.
87. Органолептическая оценка растительных масел.
88. Органолептическая оценка животных, кулинарных и кондитерских жиров.
89. Органолептическая оценка качества круп.
90. Органолептическая оценка макаронных и хлебобулочных изделий.
91. Органолептическая оценка плодоовощных товаров.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Очная форма обучения

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл															Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (зачет), балл	Сумма, балл
Смысловый модуль 1										Смысловый модуль 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15			
8	5	5	8	8	8	8	8	8	10		8		8	8	100	100	100

Примечание. T1, T2, ... T15 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Очно-заочная форма обучения

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл															Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (зачет), балл	Сумма, балл
Смысловый модуль 1										Смысловый модуль 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15			
8	5	5	8	8	8	8	8	8	10		8		8	8	100	100	100

Примечание. T1, T2, ... T15 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы 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 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»
2. Исследование непродовольственных товаров: Учебн. пособие / И.М. Лифиц и др. - 2-е изд. - М.: Экономика, 1988. - 343 с.

Дополнительная:

1. Безопасность непродовольственных товаров. Учебное пособие [Текст]/ ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Под редакцией проф. Лойко Д.П. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. - 296 с.
3. Кузнецова, Т. Г. Сенсорный анализ замороженного мясного сырья методом электронного нанобаланса [Текст] / Т. Г. Кузнецова, И. Г. Анисимова // Мясные технологии : специализир. журн. 2004 -. 2013. № 4. — С. 72-73 : рис.
4. Еленев, К. С. Сенсорный маркетинг и аудиомаркетинг: концептуальные основы и российская практика [Электронный ресурс] : стат. / К. С. Еленев, И. В. Сягина . — [Донецк : ДонНУЭТ, 2014] . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Электронные ресурсы:

1. Кибзун В.Н. Сенсорный анализ. [Электронный ресурс] : курс лекций для студ. спец. 6.0305.10.01 «Товароведение и коммерческая деятельность»ден. и заоч. отдел./ В. Н. Кибзун ; М-во образования и науки ДНР, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. Товаровед.. тамож. дела и экспертизы непрод. товаров . — Донецьк : [ДонНУЭТ], 2015.
2. Антошина К.А. Сенсорный анализ. – Курс дистанционного обучения в системе Moodle, 2019.
3. Кибзун В.Н., Павлушенко Ю.А. Сенсорный анализ. - Курс дистанционного обучения

на платформе Moodle, 2020.

4. Породина, Л. В. Сенсорный анализ [Электронный ресурс] : курс лекц. по дисц. для студ. специализации «Товароведение и коммерческая деятельность» / Л. В. Породина ; Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. товаровед. и экспертизы прод. товаров . — Донецк : [ДонНУЭТ], 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Учебно-методическое обеспечение

1. Кибзун В.Н. Сенсорный анализ. [Электронный ресурс] : курс лекций для студ. спец. 6.030501 «Товароведение и коммерческая деятельность» днев. и заоч. отдел./ В. Н. Кибзун ; М-во образования и науки ДНР, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. Товаровед.. тамож. дела и экспертизы непрод. товаров. — Донецк: [ДонНУЭТ], 2015.

2. Сенсорный анализ. Методические указания по самостоятельному изучению и выполнению лабораторных работ по дисциплине «Сенсорный анализ» для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 38.03.07 Товароведение профилей Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Текст: методические указания]/ Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. товароведения и экспертизы непрод. товаров / Д.П.Лойко, В.Н. Кибзун, Ю.А. Павлушенко – Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 84 с.

3. Сенсорный анализ. Методические рекомендации для самостоятельного изучения учебной дисциплины и выполнения внеаудиторных письменных работ для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (Профили: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, Товароведение и экспертиза в таможенном деле), заочной формы обучения [Текст: методические рекомендации] / Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. товароведения / В.Н. Кибзун, Ю.А. Павлушенко – Донецк: ДонНУЭТ, 2020. – 16 с.

4. Кибзун В.Н., Павлушенко Ю.А. Сенсорный анализ. - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2020.

5. Малыгина, В. Д. Сенсорный анализ пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Д. Малыгина, Л. В. Породина, К. А. Антошина ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

6. Малыгина, В. Д. Сенсорный анализ [Электронный ресурс] : тестовые задания для модульного и итогового контроля знаний для студентов направлений подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле») : специализации «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле», 38.03.01 «Экономика», профиль «Маркетинг», образовательного уровня «бакалавриат», оч. и заоч. форм обучения / В. Д. Малыгина, Л. В. Породина, К. А. Антошина ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. товароведения и экспертизы продовольственных товаров . — Донецк : ДонНУЭТ, 2017 . — Локал. компьютер. сеть НБ ГО ВПО "ДонНУЭТ".

7. Антошина К.А. Сенсорный анализ. - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2019.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000-. – Режим смдоступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана. В режиме свободного доступа
5. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана. Доступ: с 01.11.2017 до 15.10.2019
6. «Руконт» [Электронный ресурс]: межотраслевая электрон. б-ка / [ООО «Национальный цифровой ресурс»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Национальный цифровой ресурс», 2011-]. – Режим доступа : <https://rucont.ru> – Загл. с экрана.
7. e.Lanbook : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана.
8. Grebennikon [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [Издат. дом «Гребенников»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издат. дом «Гребенников», 2005-]. – Режим доступа: <https://grebennikon.ru>. – Загл. с экрана.
9. «Проспект»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [База данных научной и художественной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательство "Проспект", 1994-2018]. – Режим доступа : <http://prospekt.org> – Загл. с экрана.
10. «Проспект Науки» [Электронный ресурс] / [База данных научной литературы]. – Электрон. текстовые дан. – [СПб.: ООО "Проспект Науки", 2005-2018]. – Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru> – Загл. с экрана.
11. Znanium.com : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО "Научно-издательский центр Инфра-М"]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО "Научно-издательский центр Инфра-М", 2011-2019]. – Режим доступа : <http://znanium.com> – Загл. с экрана.
12. «Консультант студента»: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Многопрофильный образовательный ресурс / [Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ»]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : Издательская группа "ГЭОТАР-Медиа" : ООО «ИПУЗ», 2000 -]. – Режим доступа : www.studentlibrary.ru – Загл. с экрана.
13. Электронно-библиотечная система ibooks.ru / [ООО «АЙБУКС», изд-ва «Питер» и «БХВ-Петербург» в сотрудничестве с Ассоциир. регион. библио. консорциумами (АРБИКОН)]. – Электрон. текстовые и граф. дан. – [Санкт-Петербур : АЙБУКС, 201?]. – Режим доступа: <https://ibooks.ru> – Загл. с титул. экрана.
14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 4318 для проведения лекций: 76 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор (переносной), экран (переносной), стенды, переносная кафедра лектора;
2. Учебная лаборатория химических исследований непродовольственных товаров № 4314 для проведения лабораторных занятий: 20 посадочных мест, учебная мебель, доска, лабораторные столы, вытяжной шкаф, рН-метр, аппарат встряхивания жидкости, аппарат Сокслета 250МЛ, ареометр, водяная баня, баня для колб без э/п (огневая), магнитная мешалка, муфельная печь, печь молибденовая, сушильный шкаф, эксикатор б/крана, электроплита, блескомер, весы электронные,

интерферометр, дистиллятор, колбонагреватель, люминоскоп, осцилограф, стерилизатор воздушный, фотоколориметр, центрифуга, прибор Росс-Майлса, рефрактометр УРЛ-1, осветитель ОЛД-41;

3. Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров № 4416 для проведения лабораторных занятий: 30 посадочных мест, учебная мебель, доска, лабораторные столы, вытяжной шкаф, экран (переносной), весы MW2-300, весы ВТ 200;

4. Учебная лаборатория молочно-жировых товаров № 4408 для проведения консультаций и экзаменов: 24 посадочных места, учебная мебель, доска;

5. 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.).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ 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
Павлушенко Юлия Александровна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии, ученое звание – нет	1. Высшее, товароведение и коммерческая деятельность, товаровед-коммерсант 2. Высшее, товароведение и коммерческая деятельность, профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности	1. Справка о прохождении стажировки № 08/2155 от 02.12.2024. ГУП ДНР «Донецкий научно-производственный центр стандартизации, метрологии и сертификации». Программа стажировки «Современные направления деятельности в области стандартизации, сертификации и метрологии», 72 часа. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 90/24 от 18.11.2024 г. ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», дополнительная

				<p>профессиональная программа «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов.</p> <p>3.Справка о прохождении стажировки №0146 от 25.05.2024. в ФГБОУ ВО «Донбасская национальная академия строительства и архитектуры», кафедра «Автомобильные дороги и аэродромы» по программе «Современные методы преподавания в образовательных организациях высшего профессионального образования», 72 часа</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации №1-12978 от 10.09.2022 г. по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.</p> <p>5.Удостоверение о повышении квалификации №23007467 от 11.07.2023 г. по программе повышения квалификации «базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Центр</p>
--	--	--	--	--

				<p>дополнительного образования «Просвещение», г. Сочи. 6. Удостоверение о повышении квалификации №1-22323 от 10.09.2023 по программе повышения квалификации «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Технологии легкой промышленности, 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону. Диплом о профессиональной переподготовке №144/23 от 06.10.2023 г. по программе «Документоведение и архивоведение», присвоенная квалификация - специалист по документоведению и архивоведению (период обучения 01.12.2021-31.10.2022) ГОУВПО «Донецкий национальный университет», г. Донецк.</p>
Гончарова Татьяна Валериановна	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специальность «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», товаровед высшей квалификации, специальность «Государственная служба», квалификация «магистр государственного управления». Диплом кандидата экономических наук КА № 000116	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 110400005379, 72 часа, от 25.02.2020. Филиал Ухтинского государственного технического университета (г. Усинске Р.Ф.), Усинск. 2. Удостоверение о повышении квалификации №110400009504, 72 часа, от 28.02.2022. Филиал Ухтинского государственного технического университета (г. Усинске Р.Ф.), Усинск. 3. Удостоверение о повышении квалификации от 14.09.2022, № 612400025659, 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный</p>

				технический университет", Ростов-на-Дону. 4. Справка о прохождении стажировки № 08/779 от 17.05.2024, 72 часа, ГУП ДНР «Донецкстандартметрология », г. Донецк.
--	--	--	--	---

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина Б1.В.07 «Сенсорный анализ»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: социальную значимость проведения сенсорного анализа; теоретические и практические основы сенсорного анализа; возможные объективные и субъективные факторы возникновения ошибок при проведении сенсорного анализа товаров непродовольственной группы и пищевых продуктов; научно-обоснованные методы сенсорного анализа, экспертную методологию; характеристику и свойства сырьевых материалов и веществ, влияющих на окраску, запах, вкус различных товаров; нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно проведения сенсорного анализа качества пищевых продуктов; современные методы научных исследований по товароведению непродовольственных товаров, условия испытания и методы статистической обработки результатов лабораторных испытаний.

уметь: проводить сенсорный анализ товаров различных групп; использовать нормативно-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; проводить общие методы испытания и исследование товаров согласно действующим стандартам; определять состав, структуры и свойства разнообразных товаров, как фактор качества готовых изделий.

владеть: навыками вкусовой, обонятельной, цветоразличительной и тактильной чувствительности; опытом работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами; опытом владения методами исследования ассортимента и потребительских свойств товаров пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами; основными методами и приемами проведения квалиметрической оценки качества и безопасности различных групп товаров.

В результате освоения учебной 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-1ПК-2 Формирует информационный банк данных о товарах, их ассортименте, потребительских свойствах, показателях безопасности и качества

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Особенности проведения сенсорного анализа непродовольственной группы товаров

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

Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.

Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).

Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.

Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.

Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.

Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.

Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.

Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

Смысловой модуль 2. Основы сенсорного анализа пищевых продуктов. Сенсорный анализ в дифференцировании качественных признаков пищевых продуктов.

Тема 10. Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов

Тема 11. Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.

Тема 12. Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.

Тема 13. Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.

Тема 14. Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.

Тема 15. Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Разработчик:

Павлушенко Ю.А.,
старший преподаватель

Гончарова Т.В., доцент, к.э.н

Заведующий кафедрой
Малыгина В.Д., д.э.н., профессор

