Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 14:03:29
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 ТОВАРОВЕДЕНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И КРЕАТИВНОЙ ИНДУСТРИИ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Крылова Л.В.
« 25 » марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	38.03.07 Товароведение (код, наименование)
Профиль	Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 1 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, профилю Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора 2026 года.

Разработчик: Павлушенко Ю.А., ст. преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения непродовольственных товаров и креативной индустрии. Протокол от «18» февраля 2026 года №24

Зав. кафедрой товароведения непродовольственных
товаров и креативной индустрии

_____ Ольмезова Н.А.
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Махноносов Д.В.
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом Университета
Протокол от «25» марта 2026 года №8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Павлушенко Ю.А., 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 направлений подготовки, направление подготовки, профиль, 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 rowspan="3">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление</td><td colspan="2" rowspan="3">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 38.03.07 Товароведение</td></tr>
<tr><td>Профиль: Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="16">Программа высшего образования – программа бакалавриат</td><td colspan="2" rowspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4,0

самостоятельной работы обучающегося – 44,15</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>16 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>0 час.</td><td>0 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>22 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>44,15 час.</td><td>68,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Катт</td></tr>
<tr><td>1,6</td><td>1,6</td></tr>
<tr><td colspan="2">Каттэк</td></tr>
<tr><td>0,25</td><td>0,25</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 62:44,15

для заочной формы обучения – 38:68,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: предоставление обучающимся необходимых теоретических и практических знаний по органолептическому (сенсорному) методу исследования различных групп непродовольственных товаров.

Задачи дисциплины: изучение методов исследования товаров согласно действующим стандартам; условий испытания и ознакомление с методами статистической обработки результатов испытаний; обретение обучающимися практических навыков определения общих исследовательских приемов применяемых к различным товарам при идентификации их состава, структуры и свойств, как фактор определения качества готовых товаров и изделий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.02 «Сенсорный анализ» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений 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 является вспомогательными для приобретения обучающимися для изучения дисциплин «Товароведение», «Товароведение сырья, материалов и средств производства», «Идентификация и кодирование товаров».

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:**

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1. Способен оценивать и анализировать факторы и критерии формирования товарного ассортимента	ИДК-1$_{ПК-1}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, в том числе основываясь на цифровую маркировку ИДК-2$_{ПК-1}$. Анализирует и формирует оптимальную структуру товарного ассортимента с учетом требований безопасности, спроса ИДК-3$_{ПК-1}$. Умеет выявлять и анализировать текущие тренды в креативной индустрии, а также устанавливать потребительские предпочтения

В результате дисциплины обучающийся должен:

знать: критерии и показатели идентификации сенсорным методом, признаки и способы фальсификации товаров; методы идентификации и установления ассортиментной принадлежности товаров; методику определения соответствия показателей качества товаров требованиям нормативной документации.

уметь: проводить общие методы испытания и исследования товаров согласно действующим стандартам; определять с помощью сенсорного метода исследования состав, структуры и свойства различных групп непродовольственных товаров для определения качества товаров и изделий.

владеть: методами сенсорного анализа при оценке качества непродовольственных товаров.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Общие теоретические сведения о сенсорном анализе: предмет, содержание, объекты сенсорного анализа и методы их определения.

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.).

Смысловой модуль 2. Особенности сенсорного анализа товаров из пластических масс, стекла и керамики.

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.

Смысловой модуль 3. Особенности проведения сенсорного анализа качества одежных товаров.

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

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

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]	СРС[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Общие теоретические сведения о сенсорном анализе: предмет, содержание, объекты сенсорного анализа и методы их определения												
Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе.	**8**	2		2		4	**9**	1		2		6
Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.	**8**	2		2		4	**9**	1		2		6
Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).	**8**	2		2		4	**10**	2		2		6
Итого по смысловому модулю 1	**24**	**6**		**6**		**12**	**28**	**4**		**6**		**18**
Смысловой модуль 2. Особенности сенсорного анализа товаров из пластических масс, стекла и керамики.												
Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.	**13**	4		4		5	**12**	2		2		8
Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из	**13**	4		4		5	**12**	2		2		8

пластмасс сенсорным методом.												
Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.	**13**	4		4		5	**12**	2		2		8
Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.	**13**	4		4		5	**12**	2		2		8
Итого по смысловому модулю 2	**52**	**16**		**16**		**20**	**48**	**8**		**8**		**32**
Смысловой модуль 3. Особенности проведения сенсорного анализа качества одежных товаров.												
Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.	**16**	6		4		6	**15**	2		4		9
Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	**14,15**	4		4		6,15	**13,15**	2		2		9,15
Итого по смысловому модулю 3	**30,15**	**10**		**8**		**12,15**	**28,15**	**4**		**6**		**18,15**
Всего по модулям	**106,15**	**32**		**30**		**44,15**	**180**	**16**		**20**		**68,15**
Катт					**1,6**						**1,6**	
Каттэк					**0,25**						**0,25**	
Всего часов	**108**	**32**		**30**	**1,85**	**44,15**	**108**	**16**		**22**		**68,15**

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	1
2	Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.	2	1
3	Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).	2	2
4	Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.	4	2
5	Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.	4	2
6	Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.	4	2
7	Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.	4	2
8	Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.	6	2
9	Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	4	2
Всего:		32	16

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Тема 1. Общие сведения о сенсорном (органолептическом) анализе.	4	6
2	Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров.	4	6
3	Тема 3. Строение и функционирование анализаторов (зрительного, слухового, тактильного и др.).	4	6
4	Тема 4. Особенности сенсорного анализа пластических масс, применяемых для производства готовых изделий на их основе.	5	8
5	Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.	5	8
6	Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.	5	8
7	Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.	5	8
8	Тема 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.	6	9
9	Тема 9. Сенсорный анализ пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	6,15	9,15
Всего:		44,15	68,15

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; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ») Редакция 4 Стр. 16 из 22 ПП 2-172/УН СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ Положение о рабочей программе дисциплины;

− 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, 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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется 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. Зачет, экзамен могут 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

Перечень вопросов для подготовки обучающихся к собеседованию (устному опросу) по темам

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

1. Дайте определение понятий «качество товара», «свойства товара», «показатель качества товара». Объясните, при каких условиях свойства товара переходит в показатель его качества.
2. Отличие понятий «органолептическая оценка» и «сенсорный анализ».
3. Объясните преимущества и недостатки сенсорного анализа качества товара.
4. Какое значение в комплексной оценке качества товара имеет установление корреляции между показателями, определяемыми лабораторными и сенсорными методами?
5. Достоинства и недостатки органолептического метода исследования.
6. Значение бальной системы для органолептического метода исследования товаров.

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

1. Дайте определение термину «пластические массы».
2. Назовите состав пластмасс.
3. Назначение связующих веществ, которые используется при производстве пластических масс.
4. Цель введения в состав наполнителей, пластификаторов, стабилизаторов.
5. Признаки классификации пластмасс.
6. Группировка пластмасс по отношению к нагреванию.
7. Подразделение пластмасс по физико-механическому состоянию.
8. Перечислите характерные признаки аминопластов, фенопластов, амидопластов, полиметилметакрилата, полистирола, поливинилхлорида, полиолефинов, целлулоида, поликарбоната.

Тема 5. Идентификации ассортимента изделий из пластмасс сенсорным методом.

1. Признаки построения ассортимента изделий из пластических масс.

2. Классификация изделий по назначению.
3. Классификация изделий галантерейного назначения.
4. Классификация изделий культурно-бытового назначения.
5. Ассортимент изделий из пластмасс по характеру декора.
6. Группировка изделий по комплектности.

Тема 6. Сенсорный анализ силикатных товаров.

1. Классификация изделий из стекла по назначению.
2. Способы формования изделий.
3. Способы декорирования.
4. Особенности сенсорной оценки изделий из стекла.
5. Различие изделий из стекла по размерным характеристикам

Тема 7. Сенсорный анализ керамических товаров.

1. Особенности сенсорной оценки изделий из фарфора.
2. Особенности сенсорной оценки изделий из фаянса.
3. Особенности сенсорной оценки изделий из майолики.
4. Способы формования изделий.
5. Способы декорирования керамических изделий.

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

1. Особенности идентификации волокон сенсорным методом.
2. Классификация волокон по природе происхождения.
3. Особенности идентификации готовых изделий.
4. Идентификация хлопкового волокна при горении.
5. Идентификация шерстяного волокна при горении.
6. Идентификация полиамидного волокна при горении.

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

1. Особенности сенсорной оценки пушно-меховых товаров.
2. Свойства и качество овчинно-шубных товаров.

11.2 Примерная тематика рефератов для текущего контроля

Тема 2. Сенсорные методы определения качества товаров

1. Ознакомление с историческим аспектом существования категории "Сенсорный анализ".
2. Характеристика оценки качества продукции.
3. Сенсорные исследования качества товаров.
4. Исторические аспекты сенсорного анализа.
5. Экспертный метод определения качества товаров.
6. Факторы, влияющие на результаты сенсорного анализа.
7. Показатели качества, определяемые органолептическим методом.
8. Разновидность органолептического метода.
9. Достоинства и недостатки органолептического метода исследования.
10. Значение бальной системы для органолептического метода исследования товаров.

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 8. Сенсорный анализ текстильных, швейных, трикотажных товаров.

1. Особенности строения волокон натурального происхождения.

2. Способы производства химических волокон.
3. Особенности проведения идентификации волокон методом горения проб.
4. Особенности идентификации различных видов ткани.
5. Проведение идентификации сенсорным методом швейных товаров.
6. Особенности сенсорной оценки текстильных товаров.

11.3 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. Присущий приятный запах соответствующего сырья это:

а) букет;
б) аромат;
в) запах;
г) свежесть.

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

1. Способность воспринимать внешний импульс с помощью органов чувств это

а) сенсорная чувствительность;
б) сенсорная память;
в) порог чувствительности;
г) сенсорная чувствительность, сенсорная память, порог чувствительности.

2. Любые впечатления, которые воспринимаются органом обоняния это

а) запах;
б) аромат;
в) букет;
г) смешанные.

3. Какой участок языка вызывает ощущения соленого вкуса:

а) кончик;
б) корень;
в) левая боковая поверхность;
г) правая боковая поверхность.

4. Чтобы вызвать ощущение вкуса необходимо:

а) коснутся раствора;

б) погрузить конец языка в раствор;
в) взять в рот 10 мл раствора;
г) проглотить раствор.
5. Выберите правильное утверждение относительно слуховой сенсорной системы.
а) инфразвуки не влияют на организм человека.
б) среднее ухо представлено перепончатым лабиринтом.
в) человек способен воспринимать звуки частотой 40 тыс. Гц.
г) молоточек прикреплен к барабанной перепонке.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (устный опрос) (темы №1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	5	40
- реферат (тема №2, 3, 8)	10	30
- текущий модульный контроль (тестирование): (Темы № 2,3)	15	30
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по 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, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	5	40
- реферат (тема №2, 3, 8)	10	30
- текущий модульный контроль (тестирование): (Темы № 2,3)	15	30
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Факторы, влияющие на чувствительность слухового анализатора.
2. Пороги раздражения и пространственного различия.
3. Распознавание асбестового волокна при горении.
4. Проводящие и корковые пути слухового анализатора.
5. Явление адаптации.
6. Распознавание ацетатного волокна при горении.
7. Проводящий и корковый отделы кожного анализатора.
8. Повышение эффективности оценки запаха продуктов при помощи органов обоняния.
9. Особенности сенсорной оценки изделий из резины.
10. Распознавание полинозного волокна при горении.
11. Периферический отдел кожного анализатора.
12. Топография вкусового поля поверхности языка.
13. Особенности сенсорной оценки изделий из натуральной кожи.
14. Распознавание медно-аммиачного волокна при горении.
15. Факторы, влияющие на результаты сенсорного анализа.
16. Устройство органа зрения.
17. Распознавание аминопласта при горении.

18. Органолептические методы определения качества товаров.
19. Классификация вкусов.
20. Распознавание фенопласта при горении.
21. Органолептические показатели качества товаров.
22. Факторы, влияющие на восприятие человека.
23. Распознавание вискозного волокна при горении.
24. Сенсорный анализ, его значение в оценке качества товаров.
25. Механизм восприятия зрительных ощущений.
26. Особенности сенсорной оценки изделий из керамики.
27. Распознавание хлопкового волокна при горении.
28. Психофизиологические основы сенсорного анализа.
29. Теории запахов и механизм восприятия запахов.
30. Распознавание шерстяного волокна при горении.
31. Вкусовые ощущения, их восприятие и определение.
32. Роль запаха в сенсорной оценке качества товаров.
33. Особенности сенсорной оценки лакокрасочных товаров.
34. Распознавание льняного волокна при горении.
35. Особенности сенсорной оценки кожи.
36. Особенности сенсорный оценки пушно-меховых изделий.
37. Оценка качества силикатных товаров органолептическим методом.
38. Особенности проведения органолептической оценка качества непродовольственных товаров.
39. Слуховой метод органолептической оценки.
40. Визуальный метод сенсорной оценки качества.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Очная форма обучения

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									**Итоговый контроль (зачет), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**				**Смысловой модуль 2**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100	100
5	30	25	5	5	5	5	5	15		

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Очно-заочная форма обучения

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									**Итоговый контроль (зачет), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**				**Смысловой модуль 2**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100	100
5	30	25	5	5	5	5	5	15		

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Гальперин С.Н. Физиология человека и животных. Учебное пособие. -М.: Высшая школа, 1977. - 653 с.

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

Дополнительная:

1. Савина З.Г., Комаровская М.С. Практические работы по товароведению непродовольственных товаров. Учебн. пособие. - 2-е изд., перераб. - М.: Экономика, 1987. - 287 с.

2. Федоров М.Р. и др. Оценка эстетических свойств товаров. - М.: Экономика, 1970.

3. 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.

4. Румянцева М.Ф. и др. Руководство к практическим занятиям по физиологии и основам анатомии человека. - М.: Медицина, 1986. - 272 с.

5. Хрипкова А.Г. Анатомия, физиология и гигиена человека. - М.: «Просвещение», 1975. - 400 с.

Учебно-методическое обеспечение

1. Сенсорный анализ. Курс лекций для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (профиль Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) [Электронный ресурс] / Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. товароведения / Ю.А. Павлушенко – Донецк: ДОННУЭТ, 2025. – 83 с.

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 контрольных работ для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (профиль Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность) [Электронный ресурс] / Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. товароведения / Ю.А. Павлушенко – Донецк: ДОННУЭТ, 2025. – 16 с.

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

14. 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. 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.

13. Электронно-библиотечная система ibooks.ru / [ООО «АЙБУКС», изд-ва «Питер» и «БХВ-Петербург» в сотрудничестве с Ассоциир. регион. библ. 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.

15. 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, pH-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. 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.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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. Удостоверение о повышении квалификации, №692417488825, 04.03.2025, Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки, ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет", Тверь 2. 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. 3. Удостоверение о

				повышении квалификации № 90/24 от 18.11.2024 г. ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», дополнительная профессиональная программа «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов. 4. 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 5. 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. 6. 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 дополнительного образования «Просвещение», г. Сочи. 7. 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. 8. 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.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.02 «Сенсорный анализ»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль Товароведение непродовольственных товаров и коммерческая деятельность

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: критерии и показатели идентификации сенсорным методом, признаки и способы фальсификации товаров; методы идентификации и установления ассортиментной принадлежности товаров; методику определения соответствия показателей качества товаров требованиям нормативной документации.

уметь: проводить общие методы испытания и исследования товаров согласно действующим стандартам; определять с помощью сенсорного метода исследования состав, структуры и свойства различных групп непродовольственных товаров для определения качества товаров и изделий.

владеть: методами сенсорного анализа при оценке качества непродовольственных товаров.

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-1. Способен оценивать и анализировать факторы и критерии формирования товарного ассортимента	ИДК-1$_{ПК-1}$. Идентифицирует и устанавливает ассортиментную принадлежность товаров, в том числе основываясь на цифровую маркировку ИДК-2$_{ПК-1}$. Анализирует и формирует оптимальную структуру товарного ассортимента с учетом требований безопасности, спроса ИДК-3$_{ПК-1}$. Умеет выявлять и анализировать текущие тренды в креативной индустрии, а также устанавливать потребительские предпочтения

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Общие теоретические сведения о сенсорном анализе: предмет, содержание, объекты сенсорного анализа и методы их определения.

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.).

Смысловой модуль 2. Особенности сенсорного анализа товаров из пластических масс, стекла и керамики.

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.

Смысловой модуль 3. Особенности проведения сенсорного анализа качества одежных товаров.

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

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

Форма промежуточной аттестации: зачет

Разработчик:
Павлушенко Ю.А.,
старший преподаватель

Заведующий кафедрой
Ольмезова Н.А., д.э.н., профессор