

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.04.02 Дегустационный анализ

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль)

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

Форма обучения

заочная

Год набора

2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

к.б.н., доцент, Рыбакова Г.Р.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: усвоение знаний, приобретение умений и навыков использования методов дегустационного анализа при исследовании качества продовольственных товаров.

1.2 Задачи изучения дисциплины

ознакомление с основными понятиями и терминами органолептического анализа;

ознакомление с принципами и условиями проведения дегустационного анализа;

ознакомление с основными методами современного дегустационного анализа продовольственных товаров;

приобретение практических навыков проведения дегустационного анализа при оценке качества продовольственных товаров.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Запланированные результаты обучения по дисциплине |
|--|---|
| ОПК-1: осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации | |
| ОПК-1: осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации | знать: о роли дегустационного анализа в своей будущей профессии уметь: критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения. владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации |
| ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров | |
| ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров | уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач. владеть: методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров. |
| ПК-9: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь | |

| | |
|--|--|
| ПК-9: знание методов идентификации, оценки | знать: основные дегустационные методы анализа продовольственных товаров; |
| качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь | уметь: проводить оценку органолептическими методами; владеть: навыками дегустационной оценки качества |

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы | Всего, зачетных единиц (акад. час) | Семестр | | | | | |
|--------------------|---|---------|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | | | |

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины | Контактная работа, ак. час. | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | | Занятия лекционного типа | | Занятия семинарского типа | | | | Самостоятельная работа, ак. час. | |
| | | | | Семинары и/или Практические занятия | | Лабораторные работы и/или Практикумы | | | |
| | | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС | Всего | В том числе в ЭИОС |
| 1. Предмет и задачи курса, общие сведения о науке дегустации. | | | | | | | | | |
| | 1. Предмет и задачи курса, общие сведения о науке дегустации. | 1 | | | | | | | |
| | 2. Предмет и задачи курса, общие сведения о науке дегустации. | | | | | 1 | | | |
| | 3. Предмет и задачи курса, общие сведения о науке органолептике | | | | | | | 8 | |
| 2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов | | | | | | | | | |
| | 1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов | 1 | | | | | | | |
| | 2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов | | | | | 1 | | | |
| | 3. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов | | | | | | | 12 | |
| 3. Компоненты и сенсорные свойства продуктов | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|-----|--|--|--|-----|--|----|--|
| 1. Компоненты и сенсорные свойства продуктов | 1 | | | | | | | |
| 2. Компоненты и сенсорные свойства продуктов | | | | | 0,5 | | | |
| 3. Компоненты и сенсорные свойства продуктов | | | | | | | 8 | |
| 4. Психофизиологические основы дегустации. | | | | | | | | |
| 1. Психофизиологические основы дегустации. | 0,5 | | | | | | | |
| 2. Психофизиологические основы дегустации. | | | | | 2 | | | |
| 3. Психофизиологические основы дегустации. | | | | | | | 12 | |
| 5. Методы дегустационного анализа | | | | | | | | |
| 1. Методы дегустационного анализа | 0,5 | | | | | | | |
| 2. Методы дегустационного анализа | | | | | 1 | | | |
| 3. Методы дегустационного анализа | | | | | | | 12 | |
| 6. Экспертная методология в дегустационном анализе | | | | | | | | |
| 1. Экспертная методология в дегустационном анализе | 1 | | | | | | | |
| 2. Экспертная методология в дегустационном анализе | | | | | 2 | | | |
| 3. Экспертная методология в дегустационном анализе | | | | | | | 12 | |
| 7. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества | | | | | | | | |
| 1. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества | 0,5 | | | | | | | |
| 2. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества | | | | | 2 | | | |
| 3. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества | | | | | | | 12 | |
| 8. Организации и проведения дегустационного анализа | | | | | | | | |
| 1. Организации и проведения дегустационного анализа | 0,5 | | | | | | | |
| 2. Организации и проведения дегустационного анализа | | | | | 0,5 | | | |
| 3. Организации и проведения дегустационного анализа | | | | | | | 12 | |
| 4. | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------|---|--|--|--|----|--|----|--|
| Bcero | 6 | | | | 10 | | 88 | |
|-------|---|--|--|--|----|--|----|--|

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Родина Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для вузов(М.: Academia).
2. Заворохина Н. В., Голуб О. В., Позняковский В. М. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник(Москва: ИНФРА-М).
3. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"] (Москва: Альфа-М).
4. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"(Москва: "Дашков и К").
5. Дойко И. В., Федченко Е. А. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»](Красноярск: СФУ).
6. Кантере В. М., Матисон В. А., Фоменко М. А. Сенсорный анализ продуктов питания: [монография](М.: РАСХН).
7. Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров(Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").
8. Леонтьев В. М., Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С. Товароведение и технология переработки плодов и овощей: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»] (Красноярск: СФУ).
9. Заворохина Н. В., Позняковский В. М., Голуб О. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level(Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus;
4. Kaspersky Endpoint.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности.
2. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
3. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
4. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
5. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
6. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?
8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.
9. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).