

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

очная

Год набора

2019

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

Целью изучения дисциплины является 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) | е |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|---|
| | | 1 |
| Контактная работа с преподавателем: | 1,5 (54) | |
| занятия лекционного типа | 0,5 (18) | |
| лабораторные работы | 1 (36) | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 1,5 (54) | |
| курсовое проектирование (КП) | Нет | |
| курсовая работа (КР) | Нет | |

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| | | Контактная работа, ак. час. | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины | 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. | 2 | | | | | | | |
| | 2. Предмет и задачи курса, общие сведения о науке дегустации. | | | | | | | 8 | |
| 2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов | | | | | | | | | |
| | 1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов | 2 | | | | | | | |
| | 2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов | | | | | 8 | | | |
| | 3. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов | | | | | | | 6 | |
| 3. Компоненты и сенсорные свойства продуктов | | | | | | | | | |
| | 1. Компоненты и сенсорные свойства продуктов | 2 | | | | | | | |
| | 2. Компоненты и сенсорные свойства продуктов | | | | | | | 6 | |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|--|--|--|----|--|----|--|
| 4. Психофизиологические основы дегустации. | | | | | | | | |
| 1. Психофизиологические основы дегустации. | 4 | | | | | | | |
| 2. Психофизиологические основы дегустации. | | | | | 8 | | | |
| 3. Психофизиологические основы дегустации. | | | | | | | 6 | |
| 5. Методы дегустационного анализа | | | | | | | | |
| 1. Методы дегустационного анализа | 2 | | | | | | | |
| 2. Методы дегустационного анализа | | | | | 8 | | | |
| 3. Методы дегустационного анализа | | | | | | | 6 | |
| 6. Экспертная методология в сенсорном анализе | | | | | | | | |
| 1. Экспертная методология в сенсорном анализе | 2 | | | | | | | |
| 2. Экспертная методология в сенсорном анализе | | | | | 8 | | | |
| 3. Экспертная методология в сенсорном анализе | | | | | | | 6 | |
| 7. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества | | | | | | | | |
| 1. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества | 2 | | | | | | | |
| 2. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества | | | | | | | 6 | |
| 8. Организации и проведения дегустационного анализа | | | | | | | | |
| 1. Организации и проведения дегустационного анализа | 2 | | | | | | | |
| 2. Организации и проведения дегустационного анализа | | | | | 4 | | | |
| 3. Организации и проведения дегустационного анализа | | | | | | | 6 | |
| 4. | | | | | | | | |
| Всего | 18 | | | | 36 | | 50 | |

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Дойко И. В., Федченко Е. А. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»](Красноярск: СФУ).
2. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник (Москва: ООО "Юридическое издательство Норма").
3. Зонова Л. Н., Михайлова Л. В., Власова Е. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие для вузов по направлению "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр") (Москва: Дашков и К).
4. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие для вузов(СПб.: ГИОРД).
5. 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").
6. Родина Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для вузов(М.: Academia).
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. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник (Москва: ООО "Юридическое издательство Норма").

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 используется 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).