

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

2020

Красноярск 2023

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:	1,33 (48)	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
лабораторные работы	0,89 (32)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,67 (60)	
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.	1							
	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	1							
	2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов					6			
	3. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов							8	
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.					6			
3. Психофизиологические основы дегустации.							8	
5. Методы дегустационного анализа								
1. Методы дегустационного анализа	2							
2. Методы дегустационного анализа					8			
3. Методы дегустационного анализа							8	
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	16				32		56	

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).