

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

Б1.В.ДВ.09.01 Сенсорный анализ потребительских  
товаров

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.05.02 Таможенное дело

Направленность (профиль)

38.05.02.31 Таможенный контроль и экспертиза в таможенном деле

Форма обучения

очная

Год набора

2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд.биол.наук, 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 сенсорного анализа при исследовании качества потребительских товаров.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

ознакомление с основными понятиями и терминами органолептического анализа;

ознакомление с принципами и условиями проведения сенсорного анализа;

ознакомление с основными методами современного дегустационного анализа товаров;

приобретение практических навыков проведения сенсорного анализа при оценке качества 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
<b>ПК-2: Способен применять методы идентификации, экспертизы товаров для диагностики дефектов, выявления фальсифицированной продукции</b>	
ПК-2.2: Владеет навыками по выявлению фальсифицированного и контрафактного товара на основе применения органолептических и инструментальных методов исследования	<input type="checkbox"/> требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения и транспортирования товаров; <input type="checkbox"/> особенности свойств и характеристик пищевых продуктов, влияющие на сохранность качества и безопасности товаров; <input type="checkbox"/> основные процессы, происходящие при хранении товаров. <input type="checkbox"/> применять нормы естественной убыли при анализе возникающих при хранении товарных потерь. навыками определения соблюдения условий хранения и транспортирования товаров

### 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
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1 (36)</b>	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
лабораторные работы	0,5 (18)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2 (72)</b>	
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
<b>1. Предмет и задачи курса, общие сведения о науке органолептике</b>									
	1. Предмет и задачи курса, общие сведения о науке органолептике	2							
	2. Предмет и задачи курса, общие сведения о науке органолептике							8	
<b>2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов</b>									
	1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов	2							
	2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов					4			
	3. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов							8	
<b>3. Компоненты и сенсорные свойства продуктов</b>									
	1. Компоненты и сенсорные свойства продуктов	2							
	2. Компоненты и сенсорные свойства продуктов							12	

<b>4. Психофизиологические основы органолептики</b>								
1. Психофизиологические основы органолептики	2							
2. Психофизиологические основы органолептики					4			
3. Психофизиологические основы органолептики							8	
<b>5. Организации и проведения дегустационного анализа</b>								
1. Организации и проведения дегустационного анализа	2							
2. Организации и проведения дегустационного анализа					2			
3.							8	
<b>6. Методы дегустационного анализа</b>								
1. Методы дегустационного анализа	4							
2. Методы дегустационного анализа					4			
3. Методы дегустационного анализа							8	
<b>7. Экспертная методология в сенсорном анализе</b>								
1. Экспертная методология в сенсорном анализе	2							
2. Экспертная методология в сенсорном анализе					4			
3. Экспертная методология в сенсорном анализе							8	
<b>8. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества</b>								
1. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества	2							
2. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества							8	
<b>9.</b>								
1.								
Всего	18				18		68	

## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 4.1 Печатные и электронные издания:

1. 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).
2. 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).
3. 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").
4. Дойко И. В., Федченко Е. А. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»](Красноярск: СФУ).
5. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник (Москва: ООО "Юридическое издательство Норма").
6. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник (Москва: ООО "Юридическое издательство Норма").
7. Кантере В. М., Матисон В. А., Фоменко М. А. Сенсорный анализ продуктов питания: [монография](М.: РАСХН).
8. Родина Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для вузов(М.: Academia).
9. 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").
10. 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).

**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?](http://elibrary.ru/project_authors.asp?)
8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).
9. Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : [www.garant.ru](http://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).