



Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры


И.В.Кротова
подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров
наименование кафедры


И.В.Кротова
подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
институт, реализующий дисциплину

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ

Дисциплина Б1.В.ДВ. 4.2 Дегустационный анализ

индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 38.03.07 Товароведение
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ АНАЛИЗ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 380000 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ
код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07 Товароведение

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили:

Г.Р. Рыбакова



инициалы, фамилия, подпись

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

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	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	знать: основные дегустационные методы анализа продовольственных товаров;
	уметь: проводить оценку органолептическими методами;
	владеть: навыками дегустационной оценки качества

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Анатомия пищевого сырья, Физико-химические методы исследования, Теоретические основы товароведения и экспертизы.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Товароведение однородных групп непродовольственных товаров, Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров, Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров, Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров, Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров, Товароведение и экспертиза пищевых жиров.

1.5 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. часов)	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	Предмет и задачи курса, общие сведения о науке дегустации.	2	0	0	8	ОПК-1 ОПК-5 ПК-9
2	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов	2	0	8	8	ОПК-1 ОПК-5 ПК-9
3	Компоненты и сенсорные свойства продуктов	2	0	0	8	ОПК-1 ОПК-5 ПК-9
4	Психофизиологические основы дегустации.	4	0	8	6	ОПК-1 ОПК-5 ПК-9
5	Методы дегустационного анализа	2	0	8	6	ОПК-1 ОПК-5 ПК-9
6	Экспертная методология в дегустационном анализе	2	0	8	6	ОПК-1 ОПК-5 ПК-9
7	Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества	2	0	0	6	ОПК-1 ОПК-5 ПК-9
8	Организации и проведения дегустационного анализа	2	0	4	6	ОПК-1 ОПК-5 ПК-9
Всего		18	0	36	54	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Предмет и задачи курса, общие сведения о науке дегустации.	2	0	0
2	2	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов	2	0	0
3	3	Компоненты и сенсорные свойства продуктов	2	2	0
4	4	Психофизиологические основы дегустации.	4	2	0
5	5	Методы дегустационного анализа	2	0	0
6	6	Экспертная методология в дегустационном анализе	2	0	0
7	7	Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества	2	0	0
8	8	Организации и проведения дегустационного анализа	2	0	0
Всего			18	4	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	2	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов	8	0	0
2	4	Психофизиологические основы дегустации.	8	4	0
3	5	Методы дегустационного анализа	8	4	0
4	6	Экспертная методология в сенсорном анализе	8	0	0
5	8	Организации и проведения дегустационного анализа	4	0	0
Всего			36	8	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Родина Т. Г.	Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для вузов	М.: Academia, 2004
Л1.2	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", 2013
Л1.3	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.	Красноярск: СФУ, 2015
Л1.4	Николаева М. А.	Теоретические основы товароведения: Учебник	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2015

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине является зачёт. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении зачёта оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено».

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Задания для текущего контроля приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

Вопросы для промежуточной аттестации (зачет)

1. Дегустационный анализ. Определение. Сенсорная чувствительность. Порог чувствительности.
2. Сенсорная память. Сенсорный минимум. Порог распознавания. Порог разницы.
3. Виды органолептической оценки пищевых продуктов.
4. Систематика сенсорных методов.
5. Статус дегустатора. Требования, предъявляемые к дегустатору. Знания, необходимые дегустатору.
6. Тестирование и аттестация дегустаторов.
7. Состав дегустационных комиссий. Требования к членам дегустационных комиссий.
8. Требования, предъявляемые к помещениям для проведения дегустационного анализа.
9. Организация проведения дегустации пищевой продукции.
10. Дегустационная посуда.
11. Порядок дегустации продовольственных товаров.
12. Вкус продуктов. Органы и механизм восприятия вкуса у человека.
13. Основные вкусы. Стандарты основных вкусов.
14. Вещества, обуславливающие вкус продуктов.
15. Дальтонизм. Его виды. Методы определения.
16. Порог вкусовой чувствительности. Порог разницы вкусов.
17. Запах продуктов. Ароматобразующие вещества.
18. Интенсивность обоняния. Определение порогов разницы интенсивности обоняния.
19. Способы восстановления обонятельной чувствительности.
20. Цвет продуктов. Органы и механизм восприятия цвета у человека.

21. Вещества, обуславливающие окраску продуктов.
22. Консистенция продуктов. Органы и механизм определения консистенции у человека.
23. Вещества, улучшающие консистенцию пищевых продуктов.
24. Звук. Органы и механизм восприятия звука.
25. Балловые шкалы. Виды. Принципы построения традиционных балловых шкал.

5.3 Темы письменных работ

Письменные работы не предусмотрены

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Дойко И. В., Федченко Е. А.	Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 100800.62 «Товароведение»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л1.2	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, 2015
Л1.3	Николаева М. А.	Теоретические основы товароведения: Учебник	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Вытовтов А. А.	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие для вузов	СПб.: ГИОРД, 2010
Л2.2	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", 2017
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Родина Т. Г.	Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для вузов	М.: Academia, 2004

ЛЗ.2	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", 2013
ЛЗ.3	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,	Красноярск: СФУ, 2015
ЛЗ.4	Николаева М. А.	Теоретические основы товароведения: Учебник	Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2015

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal/
Э2	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э4	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э8	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal
Э9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность»,	www.foodprom.ru
Э10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э11	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, подготовке к промежуточной аттестации)

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях может использоваться объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).

– В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично-поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.

– Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и цепью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.

В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы может быть включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций, вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.

Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п.

Целесообразность использования исследовательского метода состоит в необходимости организационного усвоения опыта интерпретации результатов экспериментальной деятельности, приложения знаний, полученных в результате интеграции теоретического знания, практических навыков и умений, в формировании в сознании студента исследовательской культуры, научного подхода и творческого мышления.

Каждое лабораторно-практическое занятие может начинаться и / или заканчиваться мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

Темы опросов могут варьироваться в зависимости от особенностей аудитории, уровня освоения материала, темпа прохождения курса. Кроме того, сама форма проведения занятия также может меняться в зависимости от особенностей учебной группы и замысла преподавателя.

Так, темы опросов могут повторять темы лекций. Можно также рассматривать темы, которые не изучались на лекции. В этом случае опрос будет направлен на расширение знаний за счет учебников и первоисточников.

Возможно проведение опроса как репродуктивного, так и творческого типов. При таком опросе обсуждаются и определенные вопросы темы, и различные варианты решения практических ситуационных задач, заданий, проблем, вопросов.

Возможные способы организации опроса: фронтальный, групповой, парный, индивидуальный.

Самостоятельная работа студентов планируется по каждому из разделов теоретического курса. Кроме того, в самостоятельную работу студентов входит:

- подготовка к промежуточному контролю.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	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. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
	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/
	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
	Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://encycl.yandex.ru .
	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp? .
	Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru .
	Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru .

10 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).