Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.21 «Сенсорный анализ потребительских товаров»*

Направление подготовки

*38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *38.03.07«Товароведение»*

**1. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина Б1.Б.21 «Сенсорный анализ потребительских товаров» входит в базовую часть дисциплин бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товарный менеджмент».

**2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Целью дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» является обучение студентов методологии и основным приемам научно обоснованного сенсорного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков потребительских товаров и лидирующую значимость органолептических методов в товарной экспертизе.

Задачи дисциплины включают:

* определить место сенсорных признаков в системе показателей качества потребительских товаров;
* рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества, понятийный аппарат и психофизиологические основы органолептики;
* обучить студентов терминологии в области органолептики и владению нормативными документами международного и отечественного уровней по вопросам стандартизации сенсорного анализа и применения научно обоснованных сенсорных методов в товарной экспертизе потребительских товаров;
* выработать у студентов навыки организаторов в области современного сенсорного анализа потребительских товаров, умеющих создать лабораторию сенсорного анализа и оказать максимальное содействие в эффективном её функционировании;
* дать студентам научную информацию и привить практические навыки организации современного сенсорного анализа потребительских товаров;
* показать взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа;
* привить студентам навыки экспертной методологии и применения квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров, которые необходимы при проведении экспертных оценок;
* помочь будущим специалистам в освоении сенсорных приёмов при проведении идентификации потребительских товаров с целью предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, опасных для здоровья человека, фальсифицированных и контрафактных товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

**уметь:** применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**владеть**: методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

**3. Формируемые компетенции:** ОК-7, ОПК-5, ПК-9.

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-5 - способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских 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.

**4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1. Общие сведения о науке органолептике.

Тема 2. Психо-физиологические основы органолептики.

Тема 3. Организация современного сенсорного анализа.

Тема 4. Экспертная методология в сенсорном анализе.

Тема 5. Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа.

Знания, полученные при изучении дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» необходимы для освоения следующих дисциплин: «Товарный менеджмент товаров растительного происхождения», «Товарный менеджмент товаров животного происхождения», «Оценка конкурентоспособности товаров», «Товарный менеджмент ювелирных и парфюмерно-косметических товаров», «Идентификация потребительских товаров» и др.

**5. Объем дисциплины:** 108/3з.е.(в том числе: ауд.- 42, электр. – 6; сам. раб. – 60).

**6. Форма промежуточного контроля** – зачет.

**7. Семестр** - 3.

Разработчик:

К.т.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени

Г.В. Плеханова Е.В. Писарева