Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.20 «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»*

Дисциплина Б1.Б.20 «Сенсорный анализ потребительских товаров» входит в базовую часть дисциплин бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товарный менеджмент».

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении предшествующих курсов «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология».

Цель дисциплины

Целью дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» является обучение обучающихся 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

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.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

Общепрофессиональные

ОПК-5 - способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

В результате освоения компетенции **ОПК-5** обучающийся должен:

знать: основные законы естественнонаучных дисциплин;

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

владеть: знаниями естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

Содержание дисциплины

Тема 1. Общие сведения о науке органолептике

Предмет, цель и задачи курса. Показатели качества продовольственных товаров. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов. Вещества, обуславливающие окраску продуктов. Ароматобразующие (флеворабразующие) и вкусовые вещества. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания. Методы дегустационного анализа.

Формируемые компетенции ОПК-5

Тема 2. Психофизиологические основы органолептики

Природа и факторы визуальных ощущений. Обонятельные и вкусовые ощущения. Осязательные и другие сенсорные ощущения

Формируемые компетенции ОПК-5

Тема 3. Организация современного сенсорного анализа

Отбор и обучение дегустаторов. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

Формируемые компетенции ОПК-5

Тема 4. Экспертная методология в сенсорном анализе.

Требования к экспертам и экспертам-дегустаторам. Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе. Формирование экспертной группы.

Формируемые компетенции ОПК-5

Тема 5. Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа.

Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализ

Формируемые компетенции ОПК-5

Объем дисциплины: 3 з.е. /108 часов

Промежуточная аттестация в 3-ем семестре - **зачет**

Семестр - 3

Разработчик: Е.В. Писарева, к.т.н., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени Г.В. Плеханова