

Шифр, наименование образовательной программы **38.03.07 Товароведение**

уровень высшего образования – **Бакалавриат**

Направленность (профиль) **Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле**

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
Б.1ДВ.7.1 Дегустационный анализ
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

Вариативная по выбору

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

Очная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – **Школьникова Марина Николаевна, д.т.н., доцент, кафедра ОХЭТ**
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Освоение теоретических знаний о методологии и основных приёмах научно-обоснованной дегустационной оценки, приобретение умений организации на современном уровне органолептической экспертизы качества продовольственных товаров с гарантией объективности и надёжности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по градациям качества, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по направлению направления 38.03.07 «Товароведение».
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Модуль 1. Показатели качества продовольственных товаров, определяемые с помощью органов чувств; Модуль 2. Психолого-физиологические основы дегустационного анализа; Модуль 3. Методы дегустационного анализа.
Формируемые компетенции	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
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Управление качеством. Системы менеджмента качества. Идентификация и фальсификация. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров (по однородным группам)
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	знать: органолептические методы идентификации и оценки качества и безопасности продовольственных товаров уметь: организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия продовольственных товаров методами дегустационного анализа; владеть: навыками проводить приемку продовольственных товаров по качеству, определять требования к органолептическим показателям качества продовольственных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Образовательные технологии	Реализация компетентного подхода в обучении предусматривает широкое использование в учебном процессе инновационных методов образования в сочетании с внеаудиторной работой. При этом используемая при обучении модульно-рейтинговая система способствует формированию и развитию самостоятельности и ответственности будущих специалистов. В качестве интерактивной формы обучения, использующейся при изучении дисциплины «Дегустационный анализ» используется лекция пресс-конференция, лекция с заранее запланированными ошибками, тренинг
Формы текущего контроля	Коллоквиумы, защита лабораторных работ

успеваемости (контрольная, работа, коллоквиум, тест и т.п.)	
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет, курсовой проект (работа))	Зачет

Зав.кафедрой ОХЭТ



Верещагин А.Л.