

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.7.2 Сенсорный анализ продовольственных товаров**

*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

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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».
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Модуль 1. Показатели качества продовольственных товаров, определяемые с помощью органов чувств; Модуль 2. Психолого-физиологические основы сенсорного анализа; Модуль 3. Методы сенсорного анализа.
<b>Формируемые компетенции</b>	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
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Управление качеством. Системы менеджмента качества. Идентификация и фальсификация. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров (по однородным группам)
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины</b>	<b>знать:</b> органолептические методы идентификации и оценки качества и безопасности продовольственных товаров <b>уметь:</b> организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия продовольственных товаров методами сенсорного анализа; <b>владеть:</b> 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
<b>Образовательные технологии</b>	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 «Сенсорный анализ продовольственных товаров» используется лекция пресс-конференция, лекция с заранее запланированными ошибками, тренинг

<b>Формы текущего контроля успеваемости</b> <i>(контрольная, работа, коллоквиум, тест и т.п.)</i>	Коллоквиумы, защита лабораторных работ
<b>Форма промежуточной аттестации</b> <i>(экзамен, зачет, курсовой проект (работа))</i>	Зачет

Зав.кафедрой \_\_ОХЭТ



Верещагин А.Л.