

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ



УТВЕРЖДАЮ:  
Первый проректор  
Л.А.Омельянович  
«08» \_\_\_\_\_ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»  
Программа высшего профессионального образования бакалавриат  
Направление подготовки (специальность) 38.03.07 «Товароведение»  
Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»  
Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела  
Курс, форма обучения 1 курс (очная, заочная)  
Учебный год 2018-2019

Донецк  
2018


Рабочая программа Сенсорный анализ для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Разработчики: Антошина К.А., доцент, к.э.н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12" июня 2018 года № 30

Заведующая кафедрой

  
(подпись)

В.Д. Малыгина  
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

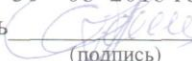
  
(подпись)

Д.В. Махносов  
(фамилия и инициалы)

Дата "26" 06 2018 года

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08 2018 года № рабочий

Председатель  Л.А.Омельянович  
(подпись)

© Антошина К.А., 2018 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

\_\_\_\_\_ Л.А.Омельянович

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ**

Укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление»

Программа высшего профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки (специальность) 38.03.07 «Товароведение»

Профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»

Факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс, форма обучения 1 курс (очная, заочная)

Учебный год 2018-2019

**Донецк  
2018**

**Рабочая программа Сенсорный анализ для студентов по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»**

**Разработчики:** Антошина К.А., доцент, к.э.н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Протокол от "12" июня 2018 года № 30

Заведующая кафедрой

\_\_\_\_\_  
(подпись)

В.Д. Малыгина  
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета маркетинга, торговли и таможенного дела

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Д.В. Махнонос  
(фамилия и инициалы)

Дата "26" 06 2018 года

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08 2018 года № рабочий

Председатель \_\_\_\_\_ Л.А.Омельянович  
(подпись)

© Антошина К.А., 2018 год

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018 год

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	У крупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		<b>очная форма обучения</b>	<b>Заочная (очно-заочная) форма обучения</b>
Количество зачетных единиц – 5,0/5,0	У крупненная группа 38.00.00 "Экономика и управление"	Вариативная	
	Направление подготовки 38.03.07 "Товароведение"		
Модулей -1	Профиль: «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»	<b>Год подготовки:</b>	
Смысловых модулей -3		1-й	2-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания  <u>реферат</u>		<b>Семестр</b>	
		2-й	2-й
Общее количество часов - 180/180	Программа высшего профессионального образования  Бакалавриат	<b>Лекции</b>	
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных - 3 самостоятельной работы студента - 7		18 час.	4 час.
		<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		<b>Лабораторные работы</b>	
		36 час	4 час
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		126 час.	172 час.
	<b>Индивидуальные задания:</b>		
		<b>Вид контроля: экзамен</b>	

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:  
: для очной формы обучения - 54 часов аудиторных занятий / 126 часов самостоятельной работы  
для заочной формы обучения - 8 часов аудиторных занятий / 172 часа самостоятельной работы

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Цель изучения дисциплины.** Изучить основные вопросы сенсорного анализа как основополагающего товарной экспертизы качества продовольственных товаров. Определить соответствие товарных качеств действующим нормативным документам, а также соответствия состава и наименования маркировке и сопроводительным документам, состояния условий и сроков хранения и связи их с качественными изменениями пищевых продуктов.

**Основные задачи дисциплины** - изучение обучающихся оценивать качество продовольственных товаров используя сенсорные способности человека, освоить методологию сенсорного анализа, правила отбора образцов, органолептические свойства продуктов с использованием сенсорного анализа, а также основные способы органолептической оценки качества и его уровня.

## **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО**

Актуальность изучения дисциплины «Сенсорный анализ» для обучающихся по направлению 38.03.07 «Товароведение» профиля подготовки бакалавра «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность» обусловлена необходимостью формирования специальных знаний в области товароведения и экспертизы отдельных групп продовольственных товаров.

Предмет «Сенсорный анализ» является одним из разделов товароведения, который изучает и разрабатывает теоретические положения, методы и технологические приемы органолептической оценки качества продовольственных товаров.

Дисциплина «Сенсорный анализ» относится к дисциплинам самостоятельного выбора учебного заведения вариативной части общенаучного цикла.

Для успешного изучения дисциплины продовольственных товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью выявления фальсифицированной и контрафактной продукции, оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;
- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, идентификации и подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности.

## **4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- ОК-1 - способностью к философскому подходу к изучению проблем науки и техники,

абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

- ОК-7 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала в условиях динамично меняющейся глобальной среды.

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- ОПК-1 - способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии, выполнять свои обязанности по профессиональной деятельности с учетом задач по охране труда и гражданской обороне в условиях изменчивости процессов исследования, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- ОПК-3 - готовностью самостоятельно принимать профессиональные решения на основе использования законодательных и нормативных актов, знания теории и практики;

- ОПК-8 - способностью использовать необходимые формы повышения квалификации, образовательного и профессионального уровня, деловой квалификации;

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- ПК-2 - знанием потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

- ПК-5 - умением определять соответствие безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товаросопроводительных документах;

- ПК-13 - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:*

- социальную значимость проведения сенсорного анализа;  
- теоретические и практические основы сенсорного анализа;  
- возможные объективные и субъективные факторы возникновения ошибок при проведении сенсорного анализа пищевых продуктов;

- научно обоснованные методы сенсорного анализа,  
- экспертную методологию в дегустационном анализе;  
- характеристику и свойства веществ, влияющих на окраску, запах, вкус продовольственных товаров;

- нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно к проведению сенсорного анализа качества пищевых продуктов.

*уметь:*

- проводить сенсорный анализ продовольственных товаров  
- использовать нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров;

- организовывать на современном уровне дегустационный экспертизу качества продуктов с обеспечением объективности и достоверности результатов, которые позволяют дифференцировать пищевые продукты по уровням качества;

- проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач

*владеть:*

- навыками вкусовой, обонятельной, цветоразличительной и тактильной чувствительности;  
- опытом работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами;  
- опытом владения методами исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров- пользоваться справочными, нормативными, товарно-

сопроводительными документами;

- основными методами и приемами проведения квалиметрической оценки качества и

безопасности различных групп продовольственных товаров

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Смысловой модуль 1. Основы сенсорного анализа пищевых продуктов</b>	
<b>Тема 1.</b> Научные основы сенсорного анализа пищевых продуктов	1.1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов 1.2. Сенсорные системы человека в системе анализа 1.3. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов
<b>Тема 2.</b> Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.	2.1. Вещества, обуславливающие окраску продуктов 2.2. Характеристика ароматобразующих вещества 2.3. Консистенция и другие показатели
<b>Тема 3.</b> Психофизиологические основы сенсорного анализа.	3.1. Природа и факторы сенсорных ощущений 3.2. Общие свойства и классификация сенсорных систем 3.3. Общие принципы организации сенсорных систем
<b>Смысловой модуль 2. Сенсорный анализ в дифференцировании качественных признаков пищевых продуктов</b>	
<b>Тема 4.</b> Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.	4.1. Вкусовой анализатор человека и вкусовое восприятие 4.2. Теории восприятия вкуса и механизм функционирования органа вкуса 4.3. Классификация и характеристика вкусов, топография вкусового поля поверхности языка 4.4. Вкусовые ощущения и качество продовольственных товаров
<b>Тема 5.</b> Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.	5.1. Анализатор обоняния и механизм восприятия запаха 5.2. Классификация запахов 5.3. Роль запаха в оценке качества продовольственных товаров
<b>Тема 6.</b> Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.	6.1. Строение органа зрения и механизм восприятия зрительных ощущений 6.2. Функции зрения и свойства зрительного анализатора 6.3. Роль зрительных ощущений в сенсорном анализе товаров
<b>Тема 7.</b> Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.	7.1. Характеристика слуховых ощущений 7.2. Тактильные ощущения в сенсорном анализе 7.3. Характеристика восприятия консистенции пищевых продуктов
<b>Смысловой модуль 3. Методы сенсорного анализа.</b>	
<b>Тема 8.</b> Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.	8.1. Научные основы выбора методов сенсорного анализа 8.2. Систематика методов сенсорного анализа 8.3. Подходы к сенсорному анализу частичной и общего качества
<b>Тема 9.</b> Применение экспертных методов при разработке балов шкал.	9.1. Метод балловой оценки сенсорных характеристик 9.2. Системы балловой оценки 9.3. Теории балловой оценки 9.4. Описательные термины уровней качества
<b>Тема 10.</b> . Суммарная оценка качества сенсорного исследования	10.1. Обоснование номенклатуры сенсорных показателей 10.2. Разработка балловой шкалы 10.3. Связь сенсорной оценки с качеством и безопасностью товара



## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	Очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	все го	в том числе					всег о	в том числе				
		лек ц	пр.	лаб	инд	с.р		лекц	пр.	лаб	инд	С.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Смысловой модуль 1. Основы сенсорного анализа пищевых продуктов</b>												
<b>Тема 1.</b> Научные основы сенсорного анализа пищевых продуктов	14	2		2		10	21	1		1		19
<b>Тема 2.</b> Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов.	15	2		2		11	20	0,5		0,5		19
<b>Тема 3.</b> Психофизиологические основы сенсорного анализа.	17	2		4		11	20	0,5		0,5		19
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	46	6		8		32	60	2		2		57
<b>Смысловой модуль 2. Сенсорный анализ в дифференцировании качественных признаков пищевых продуктов</b>												
<b>Тема 4.</b> Сенсорное дифференцирование вкусовых ощущений и их анализ.	17	2		4		11	14,5	0,25		0,25		14
<b>Тема 5.</b> Сенсорное дифференцирование обоняние и его анализ.	17	2		4		11	14,5	0,25		0,25		14
<b>Тема 6.</b> Сенсорное дифференцирование зрительных ощущений и их анализ.	17	2		4		11	14,5	0,25		0,25		14
<b>Тема 7.</b> Слуховые и тактильные ощущения, их участие в сенсорной оценке товаров.	17	2		4		11	14,5	0,25		0,25		15
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	68	8		16		44	58	1		1		57
<b>Смысловой модуль 3. Методы сенсорного анализа.</b>												
<b>Тема 8.</b> Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.	20	2		4		14	18,6	0,3		0,3		18
<b>Тема 9.</b> Применение экспертных методов при разработке баллов шкал.	18			4		14	20,6	0,3		0,3		20
<b>Тема 10.</b> Суммарная оценка качества сенсорного исследования	18	2		4		12	20,8	0,4		0,4		20
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	56	4		12		40	60	1		1		58
<b>Всего часов</b>	<b>180</b>	<b>18</b>		<b>36</b>		<b>126</b>	<b>180</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>172</b>

\*л – лекции;

п – практические (семинарские) занятия

лаб. – лабораторные работы;

инд. – индивидуальные задания;

срс – самостоятельная работа

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	не предусмотрено		

## 8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	не предусмотрено		

## 9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Правила устройства сенсорной лаборатории	4	
2	Номенклатура органолептических показателей качества продуктов	4	1
3	Отбор испытателей сенсорного исследования.	4	
4	Вкусовые ощущения, их восприятия и определения	4	1
5	Ощущение запаха, его восприятие и определение	4	1
6	Зрительные ощущения, их восприятия и определения	4	1
7	Применение экспертных методов в профильном анализе.	4	1
8	Применение экспертных методов при разработке балловых шкал	4	
9	Балловая оценка качества	4	
	Всего	36	4

## 10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
Психофизиологические основы сенсорного анализа.	1. Анализаторная система человека и механизм восприятия ощущений. 2. Характеристика ощущений и их характеристика. 3. Органы чувств человека и факторы, влияющие на их чувствительность. 4. Топография вкусового поля поверхности языка.	18	24
Вкусовые ощущения, их восприятия и	1. Вкусовой анализатор человека и вкусовые восприятия.	18	24

определения.	2. Теории восприятие вкуса и механизм функционирования органа вкуса. 3. Классификация характеристика вкусов, топография вкусового поля поверхности языка. 4. Вкусовые ощущения и качество продовольственных товаров.		
Ощущение запаха, его восприятие и определение.	1. Анализатор обоняния и механизм восприятия запаха. 2. Классификация запахов. 3. Роль запаха в оценке качества продовольственных товаров. 4. Влияние внешних условий на обоняние	18	24
Зрительные ощущения, их восприятия и определения.	1. Строение органа зрения и механизм восприятия зрительных ощущений. 2. Функции зрения и свойства зрительного анализатора. 3. Роль зрительных ощущений в сенсорном анализе товаров.	18	25
Сенсорные методы анализа качества и потребительской оценки продуктов.	1. Научные основы выбора методов сенсорного анализа 2. Систематика методов сенсорного анализа 3. Подходы к сенсорному анализу частичной и общего качества	18	25
Применение экспертных методов при разработке баллов шкал.	1. Метод балловой оценки сенсорных характеристик 2. Системы балловой оценки 3. Теории балловой оценки 4. Описательные термины уровней качества	18	25
Суммарная оценка качества сенсорного исследования	1. Обоснование номенклатуры сенсорных показателей 2. Разработка балловой шкалы 3. Связь сенсорной оценки с качеством и безопасностью товара	18	25
	Всего	126	172

## 11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ не предусмотрены

## 12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Малыгина В.Д., Породина Л.В., Антошина К.А. «Сенсорный анализ пищевых продуктов» Курс лекций для студентов направлений подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профили «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»), 38.03.01 «Экономика» (профиль «Маркетинг») очной и заочной форм обучения (электронный ресурс)

2. Малыгина В.Д., Породина Л.В., Антошина К.А. «Сенсорный анализ пищевых продуктов» Тестовые задания для модульного и итогового контроля для студентов направлений подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профили «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»), 38.03.01 «Экономика» (профиль «Маркетинг») очной и заочной форм обучения (электронный ресурс)

### **13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **1. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

1. Особенности сенсорной оценки карамели и конфет.
2. Особенности сенсорной оценки меда.
3. Особенности сенсорной оценки печенья и галет
4. Особенности сенсорной оценки макаронных изделий.
5. Особенности сенсорной оценки хлебобулочных изделий.
6. Особенности сенсорной оценки плодовых компотов.
7. Особенности сенсорной оценки овощных консервов.
8. Особенности сенсорной оценки томатопродуктов.
9. Особенности сенсорной оценки замороженных плодов и ягод.
10. Особенности сенсорной оценки натурального кофе.
11. Особенности сенсорной оценки алкогольных крепких напитков.
12. Особенности сенсорной оценки слабоалкогольных напитков.
13. Особенности сенсорной оценки приправ.
14. Особенности сенсорной оценки кисломолочных напитков.
15. Особенности сенсорной оценки сливочного масла.
16. Особенности сенсорной оценки плавленых сыров.
17. Особенности сенсорной оценки растительных масел.
18. Особенности сенсорной оценки майонезных соусов.
19. Особенности сенсорной оценки охлажденного мяса птицы.
20. Особенности сенсорной оценки мясных полуфабрикатов
21. Особенности сенсорной оценки рыбных и мясных консервов.
22. Особенности сенсорной оценки колбас и мяскопченостей.
23. Особенности сенсорной оценки соленой рыбы.
24. Особенности сенсорной оценки рыбы различных способов копчения
25. Особенности сенсорной оценки икраных товаров.

#### **ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ:**

1. Основные этапы развития науки, такой как органолептики.
2. Органолептика. Сенсорный анализ. Органолептическая оценка.
3. Сенсорные анализаторы человека. Сенсорная память. Стимул, вкус, запах.
4. Продовольственные товары. Показатели качества продовольственных товаров.
5. Факторы, способствующие повышению качества продуктов.
6. Контроль качества продовольственных товаров.
7. Дегустация. Испытатель, испытуемый, дегустатор, отобранный дегустатор, эксперт. Компетентность эксперта, деловитость эксперта, объективность эксперта.
8. Экспертиза. Товарная экспертиза. Экспертная оценка. Объект экспертизы. Критерии, используемые в экспертной оценке. Процедура проведения экспертизы.
8. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов растительного происхождения.
9. Основные группы веществ, обуславливающих окраску продуктов животного происхождения.
10. Аносмия, парасмия, гипосмия, гиперемия.
11. Гипогевзия, гипергевзия, парагевзия.
12. Показатели, определяемые с помощью обоняния.
13. Показатели, определяемые с помощью зрения.
14. Показатели, определяемые с помощью осязания.
15. Показатели, определяемые в полости рта.
16. Порог обнаружения. Порог распознавания. Дифференциальный порог.

17. Методы сенсорного анализа.
18. Аналитические методы сенсорного анализа.
19. Метод парного сравнения.
20. Метод треугольника.
21. Метод «А - не А».
22. Метод «Дуо - трио».
23. Метод «Два из пяти».
24. Метод ранжирования.
25. Скоринг - метод.
26. Профильный метод.
27. Потребительские методы сенсорного анализа.
28. Требования к оснащению лаборатории сенсорного анализа.
29. Органолептическая оценка молока и сливок пастеризованных и стерилизованных.
30. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.
31. Органолептическая оценка масла коровьего.
32. Органолептическая оценка сыров.
33. Органолептическая оценка мяса убойных животных и субпродуктов.
34. Характерные признаки мяса и субпродуктов разной степени свежести.
35. Органолептическая оценка мяса птицы.
36. Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов.
37. Органолептическая оценка колбасных изделий и копченостей.
38. Органолептическая оценка яиц.
39. Органолептическая оценка яичного порошка.
40. Органолептическая оценка мороженых яичных продуктов.
41. Оценка качества живой рыбы.
42. Органолептическая оценка охлажденной рыбы.
43. Органолептическая оценка мороженой рыбы.
44. Органолептическая оценка соленой и маринованной рыбы.
45. Органолептическая оценка вяленой, сушеной и копченой рыбы.
46. Органолептическая оценка растительных масел
47. Органолептическая оценка животных, кулинарных и кондитерских жиров
48. Органолептическая оценка качества круп
49. Органолептическая оценка макаронных изделий
50. Органолептическая оценка хлебобулочных изделий
51. Органолептическая оценка плодоовощных товаров

#### 14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2				Смысловой модуль N 3					
<b>T1</b>	<b>T2</b>	<b>T3</b>	<b>T4</b>	<b>T5</b>	<b>T6</b>	<b>T7</b>	<b>T8</b>	<b>T9</b>	<b>T10</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>100</b>
<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			

T1-T3 – темы смыслового модуля №1

T4-T7 – темы смыслового модуля №2

T8-T10 – темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
F	0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

## 15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная

1. Малыгина В.Д., Породина Л.В., Антошина К.А. «Сенсорный анализ пищевых продуктов» Курс лекций для студентов направлений подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профили «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»), 38.03.01 «Экономика» (профиль «Маркетинг») очной и заочной форм обучения, ДонНУЭТ Донецк 2017 (электронный ресурс)

2. Малыгина В.Д., Породина Л.В., Антошина К.А. «Сенсорный анализ пищевых продуктов» Тестовые задания для модульного и итогового контроля для студентов направлений подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профили «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»), 38.03.01 «Экономика» (профиль «Маркетинг») очной и заочной форм обучения, ДонНУЭТ Донецк 2017 (электронный ресурс)

3. Породина Л.В., «Сенсорный анализ» Курс лекций для студентов направлений подготовки 38.03.07 «Товароведение» (профили «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»), ДонНУЭТ Донецк 2016 (электронный ресурс)

### Дополнительная

1. Малигіна В.Д., Титаренко Л.Д. Основи сенсорного аналізу: навч. посібник- Донецьк: ДонДУЕТ, 2004р.

2. Митюков А.Д., Руцкий А.В. Оценка качества продуктов питания. Минск: Ураджай, 1988
3. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. – М.: Издательский центр «Академия», 2004г.
4. Малыгина В. Д., Какучина В.В. Основи сенсорного аналізу: Методичні рекомендації щодо вивчення курсу та виконання лабораторних робіт – Донецьк.: ДонДУЕТ, 2004р.
5. СТ СЭВ 5216–85. Методы определения сенсорных способностей дегустаторов.
6. СТ СЭВ 4710–84. Общие условия проведения органолептической оценки

### Электронные ресурсы

1. Дэвид Ингерсолл (David Ingersoll) Сенсорные исследования <http://www.marketing.spb.ru/lib-research/segment/sensory.htm>
2. [lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf](http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf)
3. [http://elaideake.ucoz.ru/news/analiticheskie\\_metody\\_organolepticheskogo\\_analiz/2013-03-13-23](http://elaideake.ucoz.ru/news/analiticheskie_metody_organolepticheskogo_analiz/2013-03-13-23)

### 16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
2. Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М., Мегеда Е.В. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных <http://e.lanbook.com/view/book/50686/page1/>, Лань, 2014

### 17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).
2. Лабораторные занятия: лаборатории кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы)
3. Прочее - рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места учащихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

### 18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Антошина Ксения Анатольевна	доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2011г.,	Кандидат экономических наук, 08.05.00 - Экономика и управление народным хозяйством (по отраслям и сферам деятельности, в т.ч. экономика, организация и	ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», программа повышения квалификации

		«Товароведение и коммерческая деятельность», Профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности	управление предприятиями, отраслями, комплексами (промышленность) , тема диссертации "Интегрированная торговая политика на рынке продуктов персонифицированного питания"	преподавателей университета по изучению иностранного языка (англ. язык) удостоверение ДК № 000068 от 27.06.2016г., 15.10.2015-27.06.2016г.
--	--	--	---	--

**Примечания:**

1. Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» и содержит изложение конкретного содержания учебной дисциплины, последовательность, организационные формы ее изучения и их объем, определяет формы и средства текущего и итогового контролей.

2. Рабочая программа учебной дисциплины разрабатывается лектором, рассматривается на заседании кафедры, согласовывается с директором института (деканом факультета), проходит рассмотрение на заседании Учебно-методического совета и утверждается первым проректором Университета.

3. Формат бланка А4 (210 x 297 мм).