

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Сенсорный анализ пищевых продуктов»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки «Технология и организация
ресторанного дела»

Квалификация - бакалавр

Форма обучения

очная

Махачкала, 2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1047) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Мунгиева Н.А., к.т.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «11» июня 2026г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Салманов М.М. , доктор с-х наук, профессор



Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета протокол № 10 от «17» июня 2026 г.

Председатель методической комиссии
факультета Г.А. Макуев



Содержание рабочей программы

1.	Цели и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	7
5.2.	Тематический план лекций	8
5.3.	Тематический план практических занятий.....	8
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	9
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	13
7.	Приложение ФОС	
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....16	20
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	21
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	23
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	27
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	28
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	28
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	30

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: Обучение студентов методологии и приемам научно обоснованного дегустационного анализа, с учетом важности органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные источники поиска профессиональной информации; свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания; принципы сбора научно-технической информации по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

уметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; оценивать влияние новых технологий, видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований; изучать научно-техническую информацию по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

владеть: навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, теоретическими и экспериментальными методами контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах; методикой анализа научно-технической информации по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие универсальные и общепрофессиональные компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ИД-3ОПК-5 – Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции и питания	ИД-1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	1. Основы органолептики 2. Методы дегустационного анализа	основные понятия, термины и определения используемые в сенсорном анализе пищевых продуктов; роль сенсорного анализа в экспертизе качества пищевых	использовать теоретические знания в своей профессиональной деятельности	культурой мышления, способность к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения, осознанием

				продуктов;		социальной значимости своей будущей профессии,
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции и питания	ИД-2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	1. Основы органолептики 2. Методы дегустационного анализа	теоретические и практические основы органолептического анализа, нормативно-правовую базу; - сенсорную характеристику продовольственных товаров, терминологию; психофизиологические основы органолептики; - факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа;	организовать экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням;	методиками проведения различных видов сенсорного анализа;
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции и питания	ИД-3 Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством	1. Основы органолептики 2. Методы дегустационного анализа	основные сенсорные методы анализа продовольственных товаров; способы обнаружения и защиты	проводить оценку органолептическими методами.	навыками оценки качества органолептическими методами анализа

		м и безопасн остью кулинарн ой продукц ии на предприя тиях обществе нного питания		товаров от фальсификац ии.		
--	--	--	--	----------------------------------	--	--

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Сенсорный анализ пищевых продуктов» входит в блок дисциплин **Б1.О.32** учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час. Форма промежуточного контроля – зачет. Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
2	Подготовка и процедура защиты ВКР	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		7(4)

Общая трудоемкость: часы	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	90 (14)*	90 (14)*
лекции	36 (4)*	36 (4)*
практические занятия (ПЗ)	54(10)*	54(10)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	54	54
рефераты	10	10
подготовка к практическим занятиям	4	4
самостоятельное изучение тем	40	40
Промежуточная аттестация		зачет

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего	Аудиторные занятия (час)		СРС
			Лекции	ПЗ	
1	Основы органолептики	44	18 (2)*	28(5)*	30
2	Методы дегустационного анализа	64	26(2)*	26(5)*	24
	Всего	144	36(4)*	54(10)*	54

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№	Темы лекций	Кол-во часов
Раздел 1. Основы органолептики		
1	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов	2
2	Компоненты и сенсорные свойства продуктов	6

3	Психофизиологические основы органолептики	8(2)*
Раздел 2. Методы дегустационного анализа		
4	Методы дегустационного анализа	6(2)*
5	Взаимосвязь – результатов сенсорного и инструментального анализов	6
6	Экспертная методология в дегустационном анализе	4
7	Организация современного дегустационного анализа	4
	Всего по дисциплине	36(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2 Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№	Темы занятий	Кол-во часов
Раздел 1. Основы органолептики		
1	Проверка цветного зрения студентов и тестирование их зрительной чувствительности. Определение показателей внешнего вида продовольственных товаров	6(2)*
2	Впечатлительность дегустатора. Тестирование чувствительности обоняния и вкуса.	6(3)*
3	Изучение терминов, характеризующих органолептические показатели качества продовольственных товаров, и их понятий	6
4	Определение консистенции продовольственных товаров	6
Раздел 2. Методы дегустационного анализа		
5	Определение запаха (аромата, букета) продовольственных товаров	6
6	Усвоение профильного метода	6(2)*
7	Усвоение методики работы с балльными шкалами	6(2)*
8	Определение основополагающих органолептических показателей качества продовольственных товаров	6(1)*
9	Организация дегустационного анализа продовольственных товаров	6
Всего		54(10)*

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименован ие раздела (темы)	Содержание раздела	Компетен ции
1.	Основы органолеп тики	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов Сенсорный анализ – наука, используемая для оценки качества продовольственных товаров путем дегустации. Цель, задачи сенсорного анализа. Роль сенсорного (дегустационного) анализа в товарной экспертизе качества продовольственных товаров. Возникновение и развитие сенсорного анализа. Перспективы развитие сенсорного анализа. Классификация показателей качества продовольственных товаров: функциональные, технологические, сохраняемость, эстетические, эргономические и другие факторы, влияющие на качество товара. Сенсорный анализ – наука, используемая для оценки качества продовольственных товаров путем дегустации. Цель, задачи сенсорного анализа. Роль сенсорного (дегустационного) анализа в товарной экспертизе качества продовольственных товаров. Возникновение и развитие сенсорного анализа. Перспективы развитие сенсорного анализа.	ОПК-5 ИД-1 ИД-2 ИД-3
		Компоненты и сенсорные свойства продуктов Классификация показателей качества продовольственных товаров: функциональные, технологические, сохраняемость, эстетические, эргономические и другие факторы, влияющие на качество товара. Место органолептических показателей в системе качественных признаков продовольственных товаров. Номенклатура показателей,	ОПК-5 ИД-1 ИД-2 ИД-3

	определяемых с помощью органов чувств. Природа веществ обуславливающих сенсорные свойства товаров. Колоранты, амортизаторы вкусовые добавки – факторы риска для здоровья человека. Влияние структуры, состава и свойств пищевых продуктов на показатели консистенции, упругости, эластичности, вязкости и др. Взаимосвязь консистенции с усвояемостью, свежестью, вкусностью и другими признаками, формирующими представление человека о качестве продукта.	
	Психофизиологические основы органолептики Сведения об анатомии и физиологии органов вкуса, зрения, осязания. Современная классификация, вкусов и запахов. Ключевая и композиционная природа запаха. Физические свойства и химическая природа веществ, обуславливающих вкус и запах. Теоретические основы восприятия вкуса, запаха, цвета. Влияние внешних условий (температура, влажность и др.) и индивидуальных особенностей человека на впечатлительность органов вкуса, обоняния, зрения, осязания. Понятие «карты языка», вкусовой обонятельности и зрительной чувствительности, пороги восприятия ощущений разницы распознавания, памяти. Индивидуальной воспроизводимости, сенсорный минимум адаптация и усталость органов чувств, маскирование и компенсация вкусов и запахов, влияние возраста генетических и других индивидуальных факторов, географических особенностей комиссии. Правила представления образцов на дегустацию, кодирование проб. Обработка и обсуждение результатов сенсорного	ОПК-5 ИД-1 ИД-2 ИД-3

		анализа.	
2.	Методы дегустационного анализа	Методы дегустационного анализа Систематика методов. Классификация методов сенсорного анализа, и преимущество и недостатки. Балловые и профильные методы сенсорного анализа качества пищевых продуктов. Принципы построения традиционных балловых шкал. Недостатки и пути совершенствования балловой системы оценки качества продовольственных товаров. Правила разработки научно – обоснованных шкал с учетом современных требований. Понятие диапазона (балльности) шкалы градации к качественному описанию шкалы. Преимущества балльной системы. Применения профильного метода для сравнительной характеристики качества объектов, стойкости при хранении пищевых продуктов.	ОПК-5 ИД-1 ИД-2 ИД-3
		Взаимосвязь – результатов сенсорного и инструментального анализов Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями — тема многих исследований. Бонд и Шерман установили, что методы приближения сенсорных оценок к результатам измерений, полученных на приборе, изменяются в зависимости от консистенции продукта. Например, при оценке деформации, вызванной давлением, определяют два основных показателя: величину прилагаемой силы и скорость ее приложения в целях нахождения связи между органолептической и объективной оценками. В большинстве случаев скорость приложения силы в органолептическом анализе выше, чем при измерении с помощью инструментов. Приводятся примеры графической взаимосвязи между дегустационными	ОПК-5 ИД-1 ИД-2 ИД-3

	оценками параметров консистенции по шкалам А.С. Щесняк и др. и показателями, измеренными физическими методами. Определение корреляции между сенсорными (субъективными) и инструментальными (объективными) методами и показателями качества является единственным способом обоснования объективных методов анализа.	
	Экспертная методология в дегустационном анализе Применение экспертных методов при сенсорном анализе. Структура экспертной комиссии. Методы и процедуры опроса экспертов. Роль экспертов в выборе номенклатуры, показателей качества продовольственных товаров, определение коэффициентов весомости показателей, подборе базовых значений показателей. Установление критериев для отдельных категорий качества продовольственных товаров. Требования к экспертам – дегустаторам: компетентность, объективность и др. Аттестация экспертов. Применение экспертных методов в разработке балловых шкал и в профильном анализе.	ОПК-5 ИД-1 ИД-2 ИД-3
	Организация современного дегустационного анализа Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа. Чтобы уменьшить значение факторов, не относящихся непосредственно к свойствам продуктов необходимо строго контролировать условия, в которых проводится органолептический анализ, в частности, выполнять все требования, предъявляемые к лаборатории, времени проведения дегустаций, правилам отбора и представления образцов. Обстановка должна	ОПК-5 ИД-1 ИД-2 ИД-3

		обеспечивать максимальную сосредоточенность экспертов и поэтому исключать влияние шума, вибрации, запахов и др., В помещении необходима система кондиционирования воздуха, так как для проведения анализов требуются определенная температура и относительная влажность воздуха. Оснащение лаборатории, мебель должны создавать условия для индивидуальных исследований дегустаторов и для коллективной работы, совместного обсуждения вопросов. Рекомендуемая общая площадь помещения должна быть не менее 36 м', из которых 15 — 20 м' предназначаются для дегустаторов, остальная площадь используется для подготовки образцов и других вспомогательных работ. В лаборатории необходимо иметь отдельные кабины размером 4х1,2 м для самостоятельной работы дегустаторов.	
--	--	--	--

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к зачету.

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/ п	Тематика самостоятельной работы	Колич ество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн	дополни	(интернет

			ая (из п.8 РПД)	тельная (из п.8 РПД)	-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Строение органов обоняния, осязания. Показатели качества, определяемые с помощью этих органов.	6	1-3	4	1-7
2	Природа веществ обуславливающих сенсорные свойства товаров.	6	1-3	4	1-7
3	Строение органов зрения и вкуса. Показатели качества, определяемые с помощью этих органов.	6	1-3	4	1-7
4	Влияние внешних условий (температура, влажность и др.) и индивидуальных особенностей человека на впечатлительность органов вкуса, обоняния, зрения, осязания.	6	1-3	4	1-7
5	Колоранты, амортизаторы вкусовые добавки – факторы риска для здоровья человека.	6	1-3	4	1-7
6	Ароматобразующие вещества. Природа и факторы обонятельных ощущений.	6	1-3	4	1-7
7	Правила представления образцов на дегустацию, кодирование проб.	6	1-3	4	1-7
8	Природа и факторы визуальных ощущений	6	1-3	4	1-7
9	Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями	6	1-3	4	1-7
	Всего часов	54			

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения дисциплины**

а) основная литература

1. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва: Издат. центр "Академия", 2004. - 208с.
2. Дуборасова, Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин [Текст] : учебное пособие. - Москва : Маркетинг, 2001. - 184с. - ISBN 5-94462-048-X :
3. Мунгиева Н.А. учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студ. 4-го курса факультета агротехнологии и землеустройства по направл. "Товароведение" / Сост. Н. А. Мунгиева. - Махачкала: ФГБОУ ВПО ДагГАУ, 2015. - 58с

б) дополнительная литература

4. Барабанова, Е. Б. Сенсорный анализ : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Н. А. Юрк, Ю. А. Динер. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 78 с. — ISBN 978-5-907507-79-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326405>
5. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учебное пособие. Рек. УМО по образованию в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения по направлению "Продукты питания животного происхождения" / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова и др. - СПб: Изд-во "Лань", 2014. - 512с

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <https://e.lanbook.com/book/50686> Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учеб. пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 512 с.
8. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
9. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
10. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие

А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

11. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
12. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.

4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. –ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на зачете. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление

содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств в Приложении 1

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

6. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва: Издат. центр "Академия", 2004. - 208с.
7. Дуборасова, Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин [Текст] : учебное пособие. - Москва : Маркетинг, 2001. - 184с. - ISBN 5-94462-048-X :
8. Мунгиева Н.А. учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студ. 4-го курса факультета агротехнологии и землеустройства по направл. "Товароведение" / Сост. Н. А. Мунгиева. - Махачкала: ФГБОУ ВПО ДагГАУ, 2015. - 58с

б) дополнительная литература

9. Барабанова, Е. Б. Сенсорный анализ : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Н. А. Юрк, Ю. А. Динер. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 78 с. — ISBN 978-5-907507-79-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326405>
10. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учебное пособие. Рек. УМО по образованию в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения по направлению "Продукты питания животного происхождения" / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова и др. - СПб: Изд-во "Лань", 2014. - 512с

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

13. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
14. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
15. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
16. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
17. Российская государственная библиотека - rsl.ru
18. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
19. <https://e.lanbook.com/book/50686> Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учеб. пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 512 с.
20. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
21. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
22. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
23. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
24. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.

	« ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО) ЭБС ЛАНЬ			
2.	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонн яя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонн яя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонн яя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно- библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонн яя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственно е образование»	сторонн яя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01- 308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательн	сторонн яя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

	ые предметы. –ЭБС ЛАНЬ			
--	---------------------------	--	--	--

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от выступлений большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается

на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. Впервые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.

Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Сенсорный анализ пищевых продуктов»

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Лабораторный практикум имеет необходимую дегустационную посуду.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

первый проректор

«__» _____ 20__ г.

В программу дисциплины **«Сенсорный анализ пищевых продуктов»**
по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного
сырья»

.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					