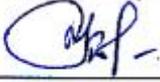


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра **Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции**

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.В.ДВ.07.01

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
научной работе

Л.М. Корнилова
31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.07.01

Сенсорный анализ потребительских товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **очная**
Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 64
самостоятельная работа 80
часов на контроль 36

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	80	80	80	80
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

кандидат сельскохозяйственных наук, Доц., Иванова Раиса Николаевна

Рабочая программа дисциплины

Сенсорный анализ потребительских товаров

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2019 протокол № 11

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2020 протокол № 12

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).

В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 31 августа 2020 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью дисциплины является изучение качества потребительских товаров и их конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынке.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.07
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров
2.2.2	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
2.2.3	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров
2.2.4	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
2.2.5	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
2.2.6	Метрологический контроль в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.7	Безопасность товаров
2.2.8	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров
2.2.9	Защита прав потребителей
2.2.10	Сертификация систем качества
2.2.11	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров
2.2.12	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
2.2.13	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров
2.2.14	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.15	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.16	Преддипломная практика
2.2.17	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
2.2.18	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.19	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-9: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Знать:

	методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
--	---

Уметь:

	методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
--	---

Владеть:

	методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
--	---

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
3.2	Уметь:
3.2.1	идентифицировать, проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики различных дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

3.3	Владеть:
3.3.1	по выявлению и проведении оценки качества и безопасности товаров для диагностики различных дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Основы сенсорной характеристики потребительских товаров						
1.1	Введение в науку /Лек/	2	2	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.2	Введение в науку /Ср/	2	2	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.3	Сенсорная характеристика как составляющая качества потребительских товаров /Лек/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	2	
1.4	Сенсорная характеристика как составляющая качества потребительских товаров /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.5	Сенсорная характеристика как составляющая качества потребительских товаров /Ср/	2	8	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.6	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров /Лек/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	2	
1.7	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.8	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров /Ср/	2	10	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Организация проведения сенсорного анализа потребительских товаров						
2.1	Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям /Лек/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.2	Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.3	Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям /Ср/	2	10	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.4	Система организации и проведения сенсорного анализа /Лек/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.5	Система организации и проведения сенсорного анализа /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.6	Система организации и проведения сенсорного анализа /Ср/	2	10	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.7	Требования к экспертам-дегустаторам /Лек/	2	2	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.8	Требования к экспертам-дегустаторам /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	2	
2.9	Требования к экспертам-дегустаторам /Ср/	2	10	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.10	Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе /Лек/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	2	
2.11	Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе /Ср/	2	10	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.12	Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.13	Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа /Лек/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	

2.14	Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	2	
2.15	Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа /Ср/	2	10	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.16	Методы сенсорного анализа /Лек/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.17	Методы сенсорного анализа /Пр/	2	4	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	2	
2.18	Методы сенсорного анализа /Ср/	2	10	ПК-9	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.19	/Экзамен/	2	36			0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Сенсорный (органолептический) анализ. Цели и задачи дисциплины. Роль сенсорного анализа в оценке пищевых продуктов. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
2. Механизм восприятия окружающей среды. Физиологическая связь рецепторов с головным мозгом. Химические и физические анализаторы, их общие и специфические свойства.
3. Психофизические основы визуальных ощущений. Теоретические представления. Значение зрительных ощущений в оценке качества продовольственных товаров. Каким образом тестируют органы зрения дегустаторов. Хроматические и ахроматические цвета. Цветовой тон, светлота, насыщенность. Дихроматизм, дальтонизм. Влияние цвета на организм человека, его работоспособность, настроение.
4. Психофизиологические основы вкусовых ощущений. Вкусовые зоны языка («карта языка») и вкусовая почка. Зоны вкусовой чувствительности нёба и глотки. Как проводят тестирование органов вкуса дегустаторов.
5. Психофизиологические основы обонятельных ощущений. Как проводят тестирование органов обоняния дегустаторов.
6. Теории узнавания запахов. Запах. Аромат. Букет.
7. Классификация запахов. Условия восприятия запахов. Влияние запаха на функции человеческого организма.
8. Психофизиологические основы осязательных ощущений. Показатели качества, определение с помощью глубокого осязания (нажима).
9. Консистенция - как комплекс физических свойств продуктов, воспринимаемых через осязательные и слуховые ощущения. Консистенция жидких, твердых, аморфных продуктов.
10. Цвет. Систематика цветов. Терминология. Вещества, обуславливающие окраску растительных продуктов:
 - а) пигменты пищевых продуктов;
 - б) пищевые красители;
 - в) цветокорректирующие и отбеливающие вещества.
11. Ароматобразующие вещества. Пороговые концентрации. Коэффициент ароматичности. Классификация ароматизирующих веществ.
12. Вкусовые вещества пищевых продуктов. Основные элементы вкуса. Усилители аромата и вкуса. Компенсация вкусов. Остаточный, контрастный вкусы. Вкусовая гармония.
13. Общие условия проведения органолептической оценки, отбор проб, требования к помещению, и оснащению лабораторий, дегустационного анализа, подготовка образцов для испытаний и др.
14. Дескриптивные методы сенсорного анализа
 - а). Профильный метод.
 - б). Методы приемлемости и предпочтения. в) Описательные методы.
15. Методы оценки уровня качества продукции: дифференциальный, комплексный, смешанный.
16. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.
17. Основные условия научно обоснованного дегустационного анализа.
18. Психофизиологические основы вкусовых ощущений.
19. Влияние факторов на впечатлительность сенсорных ощущений.
20. Каким образом тестируют органы зрения дегустаторов?
21. Требования к качеству экспертов в дегустационном анализе.
22. Психофизиологические основы обонятельных ощущений
23. Как проводят тестирование органов вкуса дегустаторов?
24. Требования к помещению и оснащению лабораторий дегустационного анализа
25. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
26. Методы и процедуры опроса экспертов-дегустаторов.
27. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
28. Принципиальные основы и назначение профильного метода.
29. Требования к научно обоснованным балловым шкалам. Унифицированная балловая система.
30. Основные этапы разработки научно обоснованных балловых шкал.
31. В каком порядке рекомендуется подавать на дегустацию молочные продукты?

32. Систематизация методов дегустационного анализа.
 33. Отбор дегустаторов (общие правила).
 34. Обучение дегустаторов.
 35. Формирование дегустационных комиссий.
 36. Особенности отбора дегустаторов виноградных вин.
 37. Особенности дегустационной экспертизы алкогольных напитков, чая, кофе.
 38. Алгоритм действий экспертов в профильном анализе продуктов.
 39. Правила проведения дегустаций мясных и рыбных продуктов.
 40. Традиционные балловые шкалы.
 41. Метод балльной оценки. Основные этапы разработки научно обоснованных балловых шкал.
 42. Объективные предпосылки отбора дегустаторов. Требования, предъявляемые к способностям дегустатора сенсорная чувствительность, пороги чувствительности, распознавания, разницы. Сенсорная память. Сенсорные минимумы.
 43. Методы определения вкусовой чувствительности:
 - а) определение порога распознавания вкусовых веществ;
 - б) определение способностей различать основные виды вкуса; в) определение различать разницу во вкусе.
 44. Методы определения обонятельной чувствительности:
 - а) проверка на определение порогов разницы обонятельной чувствительности; б) измерение порогов распознавания запахов.
 45. Методы определения зрительной чувствительности: а) проверка на дальтонизм цветовую агнозию; б) проверка способности правильно определять различия в интенсивности окраски.
 46. Определение сенсорных способностей при отборе экспертов-дегустаторов.
 47. Формирование экспертной группы. Профессиональная и квалиметрическая компетентность эксперта - дегустатора.
 48. Что такое конформность. Оценка уровней конформности дегустаторов.
- Оценка воспроизводимости результатов дегустаторов
- Вопросы на оценку понимания/умений студента
1. Охарактеризуйте зрительную оценку пищевых продуктов, опишите инструментарий данной оценки (глаз человека), а также существующие требования к проведению подобных оценок.
 2. Дайте характеристику обонятельного процесса оценки пищевых продуктов, условия ее проведения.
 3. Охарактеризуйте существующие теории запахов. Определите физические свойства продукции для того, чтобы достигать рецепторов человека, другими словами «пахнуть».
 4. Вкусовая оценка пищевых продуктов, охарактеризуйте виды вкусов. Анатомия ротовой полости, учет специфики при проведении дегустации.
 5. Дайте характеристику осязательного процесса оценки пищевых продуктов, условий ее проведения. Слуховые ощущения их роль в сенсорном анализе
 6. Охарактеризуйте методы потребительской оценки: предпочтения и приемлемости. Гедонические шкалы.
 7. Охарактеризуйте различные количественные методы сенсорного анализа. Индекс разбавления. Определите, в каком случае применяется метод разбавления, а в каком scoring? Опишите их достоинства и недостатки.
 8. Охарактеризуйте непосредственно описательный метод сенсорного анализа цели, задачи, решаемые проблемы. Опишите их достоинства и недостатки.
 9. Охарактеризуйте непосредственно описательный метод сенсорного анализа. Опишите их достоинства и недостатки.
 10. Охарактеризуйте профильный метод: сложность его организации и проведения. Достоинства и недостатки метода 10а. Опишите алгоритм действия дегустаторов при проведении сенсорной оценки профильным методом.
 11. Опишите метод балльной оценки: достоинства и недостатки. Как устанавливается балльная шкала. Дайте характеристику наиболее употребляемым балльным шкалам.
 12. Опишите метод балльной оценки: достоинства и недостатки. Дайте характеристику коэффициенту весомости. Как он устанавливается? Связь между выбранной балльной шкалой и коэффициентом весомости. Скидки баллов при балльной оценке.
 13. Опишите метод балльной оценки: достоинства и недостатки. Статическая обработка результатов, полученная несколькими дегустаторами при проведении сенсорного анализа методом балльной оценки.
 14. Охарактеризуйте вещества, обуславливающие окраску пищевых продуктов.
 15. Опишите существующие пищевые красители цветокорректирующие и отбеливающие вещества: их достоинства и недостатки.
 6. Охарактеризуйте зрительную оценку пищевых продуктов, опишите инструментарий данной оценки (глаз человека), а также существующие требования к проведению подобных оценок.
 7. Дайте характеристику обонятельного процесса оценки пищевых продуктов, условия ее проведения.
 8. Охарактеризуйте существующие теории запахов. Определите физические свойства продукции для того, чтобы достигать рецепторов человека, другими словами «пахнуть».
 9. Вкусовая оценка пищевых продуктов, охарактеризуйте виды вкусов. Анатомия ротовой полости, учет специфики при проведении дегустации.
 10. Дайте характеристику осязательного процесса оценки пищевых продуктов, условий ее проведения. Слуховые ощущения их роль в сенсорном анализе.
 16. Охарактеризуйте методы потребительской оценки: предпочтения и приемлемости. Гедонические шкалы.
 17. Охарактеризуйте различные количественные методы сенсорного анализа. Индекс разбавления. Определите, в каком случае применяется метод разбавления, а в каком scoring? Опишите их достоинства и недостатки.
 18. Охарактеризуйте непосредственно описательный метод сенсорного анализа цели, задачи, решаемые проблемы.

Опишите их достоинства и недостатки.

19. Охарактеризуйте непосредственно описательный метод сенсорного анализа. Опишите их достоинства и недостатки.

20. Охарактеризуйте профильный метод: сложность его организации и проведения. Достоинства и недостатки метода 10а. Опишите алгоритм действия дегустаторов при проведении сенсорной оценки профильным методом.

21. Опишите метод балльной оценки: достоинства и недостатки. Как устанавливается балльная шкала. Дайте характеристику наиболее употребляемым балльным шкалам.

22. Опишите метод балльной оценки: достоинства и недостатки. Дайте характеристику коэффициенту весомости. Как он устанавливается? Связь между выбранной балльной шкалой и коэффициентом весомости. Скидки баллов при балльной оценке.

23. Опишите метод балльной оценки: достоинства и недостатки. Статическая обработка результатов, полученная несколькими дегустаторами при проведении сенсорного анализа методом балльной оценки.

24. Охарактеризуйте вещества, обуславливающие окраску пищевых продуктов.

25. Опишите существующие пищевые красители цветокорректирующие и отбеливающие вещества: их достоинства и недостатки

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.1	Медведев П. В.	Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебное пособие	Оренбург: ОГУ, 2017	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
ЛП.1	Родина Т.Г.	Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник	М.: Академия, 2004	0

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
Э2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
Э3	

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MozillaFirefox
6.3.1.2	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.3	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.4	ОС Windows 10
6.3.1.5	ОС Windows XP
6.3.1.6	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.7	7-Zip

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/

6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.5	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
308a	Пр	Учебная аудитория	Доска классная (1 шт.), стол (9 шт.), стулья ученические (16 шт.), стенд (2 шт.)
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
42a	СР	Помещение для самостоятельной работы	Стол (4 шт.), стулья (4 шт.), компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (4 шт.).
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Сенсорный анализ потребительских товаров» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Дисциплина изучается студентами на втором курсе. Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты; раскрываются закономерности поведения экономических субъектов. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логику проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотносить материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по анализу на основе бухгалтерской отчетности, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из экономической литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикации тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

Рекомендации по подготовке к лекциям. При подготовке к очередному лекционному занятию необходимо:

1. Максимально подробно разработать материал, излагавшийся на предыдущем лекционном занятии, при этом выделить наиболее важную часть изложенного материала (основные определения и формулы).
2. Постараться запомнить основные формулировки.
3. Постараться максимально четко сформулировать (подготовить) вопросы, возникшие при разборе материала предыдущей лекции.
4. Сравнить лекционный материал с аналогичным материалом, изложенным в литературе, попытаться самостоятельно найти ответ на возникшие при подготовке вопросы.

Желательно:

1. Изучая литературу, ознакомится с материалом, изложение которого планируется на предстоящей лекции.
2. Определить наиболее трудную для вашего понимания часть материала и попытаться сформулировать основные вопросы по этой части.

Изучение наиболее важных тем или разделов учебной дисциплины завершают Практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов. Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. При подготовке к практическим занятиям необходимо:

1. Выучить основные понятия и определения, содержащиеся в лекционном материале.
2. Уточнить область применимости основных понятий и определений.
3. Приложить максимум усилий для самостоятельного выполнения домашнего задания.
4. Максимально четко сформулировать проблемы (вопросы), возникшие при выполнении домашнего задания.

Желательно:

1. Придумать интересные на наш взгляд примеры и задачи (ситуации) для рассмотрения их на предстоящем лабораторном занятии.
2. Попытаться выполнить домашнее задание, используя методы, отличные от тех, которые изложены преподавателем на лекциях (лабораторных занятиях). Сравнить полученные результаты.

Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует:

1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.
2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.
3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.
4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования и зачета. Тестирование организовывается в компьютерных классах. Все вопросы тестирования обсуждаются на лекционных и лабораторных занятиях. Подготовка к зачету предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных и практических занятий.

ПРИЛОЖЕНИЯ