

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Полябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.11.2023 10:10:14  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной,  
воспитательной работе  
и молодежной политике  
С.Ю. Пигина  
«24» августа 2023 г.



*Кафедра  
кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Сенсорный анализ»**

**специальность**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**профиль подготовки**

Технология производства продукции животноводства

**уровень высшего образования**

бакалавриат


**форма обучения:** очная



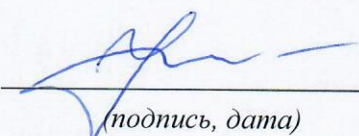
## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

## РАЗРАБОТЧИКИ:


Доцент		И.А. Зачесова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## РЕЦЕНЗЕНТ:

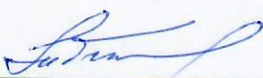
Доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», к.т.н.		С.В. Колобов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца  
Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии  
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления		С.А. Захарова
---	---	---------------



---

(должность)

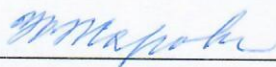
---

(подпись, дата)

---

(ФИО)

Руководитель сектора  
организации учебного  
процесса УМУ



Ю.П. Жарова

---

(должность)

---

(подпись, дата)

---

(ФИО)

Декан факультета  
Биотехнологии и экологии



М.В. Новиков

---

(должность)

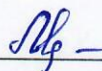
---

(подпись, дата)

---

(ФИО)

Директор библиотеки



Н.А. Москвитина

---

(должность)

---

(подпись, дата)

---

(ФИО)

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

## 2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проведения сенсорного анализа продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины (модуля):

- углубленное ознакомление обучающихся с номенклатурой органолептических показателей качества, их местом в системе показателей качества и понятийным аппаратом продуктов животного происхождения;

- изучение вопросов, касающихся методов и организации дегустационного анализа продуктов питания животного происхождения;

- ознакомление обучающихся с экспертной методологией в дегустационном анализе продуктов питания животного происхождения.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ПК-8 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-1пк-8 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: сенсорную характеристику, компоненты и сенсорные свойства продовольственных товаров, психофизиологические основы органолептики, правила и порядок организации современного дегустационного анализа продуктов питания животного происхождения
		ИД-2пк-8 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,	Уметь: определять органолептические показатели продовольственных товаров, организовывать сенсорный анализ продуктов питания животного происхождения

		требованиями охраны труда и экологической безопасности	
		ИД-3пк-8 Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь: анализировать результаты сенсорного анализа продуктов питания животного происхождения
ПК-9 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ИД-1пк-9 Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	
	ИД-3пк-9 Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.	Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.	
	ИД-4пк-9 Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	
ПК-10 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ИД-1пк-10 Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Знать основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	
	ИД-2пк-10 Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	

ПК-11 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ИД-1пк-11 Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.
	ИД-2пк-11 Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
	ИД-3пк-11 Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.

#### 4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Сенсорный анализ» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 7 семестре.

#### 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения	
		семестр	
		7	
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	
<b>Контактная работа:</b>	<b>64,3</b>	<b>64,3</b>	
лекции	18	18	
занятия семинарского типа, в том числе:	-	-	
практические занятия, включая коллоквиумы	-	-	
лабораторные занятия	36	36	
другие виды контактной работы	10,3	10,3	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>43,7</b>	<b>43,7</b>	
изучение теоретического курса	-	-	
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-	

подготовка курсовой работы	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	-	-
зачет	-	-
зачет с оценкой	0	0
экзамен	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Разделы дисциплины (модуля):

#### Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Введение в науку органолептику	2	-	-	6	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
2.	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов животного происхождения	2	-	4	6	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
3.	Компоненты и сенсорные свойства продуктов животного происхождения	2	-	4	6	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
4.	Психофизиологические основы органолептики	2	-	4	6,7	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
5.	Методы дегустационного анализа продовольственных товаров	4	-	8	7	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
6.	Экспертная методология в дегустационном анализе продовольственных товаров	4	-	8	6	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
7.	Организация современного дегустационного анализа продовольственных товаров	2	-	8	7	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
Итого:		18	-	36	43,7	

### Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

#### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Введение в науку органолептику	Введение в науку органолептику.	2

2.	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов животного происхождения	Сенсорная характеристика как составляющая качества пищевых продуктов	2
3.	Компоненты и сенсорные свойства продуктов животного происхождения	Компоненты и сенсорные свойства пищевых продуктов	2
4.	Психофизиологические основы органолептики	Психофизиологические основы органолептики	2
5.	Методы дегустационного анализа продовольственных товаров	Систематика сенсорных методов и общие сведения о них	4
6.	Экспертная методология в дегустационном анализе продовольственных товаров	Виды дегустаций. Требования к формированию экспертной группы. Требования к отбору и обучению дегустаторов	2
7.	Организация современного дегустационного анализа продовольственных товаров	Особенности проведения дегустационного анализа мясных товаров	2
		Особенности проведения дегустационного анализа молочных продуктов	2
		Особенности проведения дегустационного анализа рыбных продуктов	2

### Лабораторные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно
4.	Психофизиологические основы органолептики	Психофизиологические основы органолептики	2
5.	Методы дегустационного анализа продовольственных товаров	Экспертные, потребительские и дискрипторно-профильные методы дегустационного анализа	4
6.	Экспертная методология в дегустационном анализе продовольственных товаров	Исследование психофизиологических возможностей испытуемых	2
7.	Организация современного дегустационного анализа продовольственных товаров	Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения дегустационного анализа	4
		Дегустационный анализ мясных продуктов	8
		Дегустационный анализ молочных продуктов	8
		Дегустационный анализ рыбных продуктов	8

### Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно



1.	Введение в науку органолептику	Перспективы развития науки органолептики. Стандартизация органолептики	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7
2.	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов животного происхождения	Классификация качественных признаков продовольственных товаров	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7
3.	Компоненты и сенсорные свойства продуктов животного происхождения	Вещества, обуславливающие органолептические свойства продуктов животного происхождения	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7
4.	Психофизиологические основы органолептики	Проблема подготовки экспертов-дегустаторов в связи с необходимостью совершенствования системы сертификации и экспертизы качества продовольственных товаров	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7
5.	Методы дегустационного анализа продовольственных товаров	Оценка достоверности результатов	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7
6.	Экспертная методология в дегустационном анализе продовольственных товаров	Традиционные балловые шкалы, включенные в нормативную документацию	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	8
7.	Организация современного дегустационного анализа продовольственных товаров	Применение экспертных методов для выбора наилучших решений и выполнения оценочных операций в органолептическом анализе	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

1. Антипова, Л. В. Химия пищи : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 856 с. — ISBN 978-5-8114-5351-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139249> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 172 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1900518. - ISBN 978-5-16-017965-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900518> (дата обращения: 08.08.2023). — Режим доступа: по подписке.
3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1910873> (дата обращения: 08.08.2023). — Режим доступа: по подписке.
4. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-101450-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=111043> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212474> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных : учебное пособие / Г. Н. Ким, И. Н. Ким, Т. М. Сафронова, Е. В. Мегеда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1654-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211661> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ивашевская, Е. Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : учебник для вузов / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-9827-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200402> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 08.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-16-106671-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=363407> (дата обращения: 08.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

**Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):**

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	-	-	-
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	-	-	-
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			

1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
----	--	---	---

#### Методическое обеспечение:

### 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

### 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Сенсорный анализ продовольственных товаров» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

### 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий,	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга,



	<p>курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.</p>
4.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)</p>	<p>Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук) с доступом в интернет</p>

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся**  
**при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО**

*Кафедра*  
*технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Сенсорный анализ»**

**специальность**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**профиль подготовки**

Технология производства продукции животноводства

**уровень высшего образования**

бакалавриат

**форма обучения:** очная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Опрос
2. Тест

**Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Зачет

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>ПК-8</b>			
Знать: сенсорную характеристику, компоненты и сенсорные свойства продовольственных товаров, психофизиологические основы органолептики, правила и порядок организации современного дегустационного анализа продуктов питания животного происхождения	Глубокие знания о сенсорной характеристике, компонентов и сенсорных свойств продовольственных товаров, психофизиологических основ органолептики, правил и порядка организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о сенсорной характеристике, компонентов и сенсорных свойств продовольственных товаров, психофизиологических основ органолептики, правил и порядка организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о сенсорной характеристике, компонентов и сенсорных свойств продовольственных товаров, психофизиологических основ органолептики, правил и порядка организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний сенсорной характеристики, компонентов и сенсорных свойств продовольственных товаров, психофизиологических основ органолептики, правил и порядка организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: определять органолептические показатели продовольственных товаров, организовывать сенсорный анализ продуктов питания животного происхождения	Уметь определять органолептические показатели продовольственных товаров, организовывать сенсорный анализ продовольственных товаров	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в умении определять органолептические показатели продовольственных товаров, организовывать сенсорный анализ продовольственных товаров	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично определять органолептические показатели продовольственных товаров, организовывать сенсорный анализ продовольственных товаров	Удовлетворительно	Пороговый



	Не умение определять органолептические показатели продовольственных товаров, организовывать сенсорный анализ продовольственных товаров	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: анализировать результаты сенсорного анализа продуктов питания животного происхождения	Уметь анализировать результаты сенсорного анализа продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в умении анализировать результаты сенсорного анализа продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично анализировать результаты сенсорного анализа продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение анализировать результаты сенсорного анализа продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-9</b>			
Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Глубокие знания состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь проводить стандартные и	Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства	Отлично	Высокий

сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.	продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.		
	Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Отлично	Высокий
	Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый

	Не умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-10</b>			
Знать основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	Глубокие знания основ технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении об основах технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления об основах технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний основ технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение использовать методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-11</b>			
Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Глубокие знания методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный



	Фрагментарные представления о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	Отлично	Высокий
	Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	Отлично	Высокий
	Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый

	биоресурсов и объектов аквакультуры		
	Не умение производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Введение в науку органолептику	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
2.	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов животного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
3.	Компоненты и сенсорные свойства продуктов животного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
4.	Психофизиологические основы органолептики	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
5.	Методы дегустационного анализа продовольственных товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
6.	Экспертная методология в дегустационном анализе продовольственных товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11
7.	Организация современного дегустационного анализа продовольственных товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11

#### Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

#### Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 7 семестре 4 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект примерных вопросов для опроса по дисциплине (Приложение 1);

- комплект примерных тестовых заданий по дисциплине (Приложение 2).

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

- комплект примерных вопросов к зачету по дисциплине (Приложение 3).

**Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**

Перечень примерных контрольных вопросов для оценки компетенции:

1. Какова роль сенсорного анализа в экспертизе качества продовольственных товаров?
2. Перечислите показатели, определяемые при помощи зрения
3. Перечислите показатели, определяемые при помощи глубокого осязания
4. Перечислите показатели, определяемые при помощи обоняния
5. Перечислите показатели, определяемые в полости рта
6. Какие вещества, обуславливающие окраску продуктов животного происхождения вы знаете?
7. Какие ароматобразующие (флеворобразующие) вещества вы знаете?
8. Какие вкусовые вещества вы знаете?
9. Каким образом проводится тестирование зрительной чувствительности дегустаторов?
10. Каким образом проводится тестирование обонятельной чувствительности дегустаторов?
11. Каким образом проводится тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов?
12. Какие методы дегустационного анализа вы знаете? Их преимущества и недостатки.
13. Какие традиционные балловые шкалы вы знаете?
14. Какие требования предъявляются к экспертам-дегустаторам?
15. Какова структура экспертных комиссий?
16. Какова роль экспертов в различных операциях, составляющих процесс современного дегустационного анализа?
17. Какие требования предъявляются к помещению для проведения органолептического анализа продовольственных товаров?
18. Какие требования предъявляются к оснащению помещения для проведения органолептического анализа продовольственных товаров?

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

**Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)**Примерные тестовые задания для оценки компетенции:

1. Какие методы относятся к описательным?
2. Какой должна быть температура продуктов, потребляемых в горячем виде?
3. На каком приборе измеряют интенсивность запаха?
4. Какая из консистенций относится к порокам творога и творожных изделий?
5. Какие цвета не относятся к хроматическим?
6. Какие показатели качества продукта не определяются органами обоняния?
7. Какой из методов позволяет количественно оценить интенсивность определенного свойства или уровень качества продукта в целом?
8. Какой из различительных методов применяют для определения слабовыраженных различий?
9. Сколько проб можно подавать в одном блоке при визуальной оценке?
10. Сколько групп экспериментов включает классическая программа Шутца?
11. Какое ощущение в органолептике является наиболее важным?
12. Какие методы относятся к общим органолептическим методам?
13. Какие термины тактильных ощущений в ротовой полости не относятся к консистенции?
14. Лицам, с какой конформностью при формировании экспертных групп и дегустационных комиссий отдадут предпочтение?
15. Во сколько этапов проводят разработку унифицированной балловой шкалы?
16. Какова рекомендуемая общая площадь помещения для дегустации?
17. Какие показатели качества относятся к эргономическим?
18. Какой вкус ощущается краями передней части языка?
19. Каким должен быть цвет яичного порошка?
20. Какой интервал является наиболее удобным для построения балловых шкал?

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования**

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов



**Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)**Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции:

1. Основные условия, необходимые для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе
2. Классификация качественных признаков продовольственных товаров
3. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств: зрения, глубокого осязания, обоняния, в полости рта
4. Вещества, обуславливающие окраску продуктов животного происхождения
5. Характеристика потребительских методов сенсорного анализа
6. Характеристика аналитических методов сенсорного анализа
7. Гедонические шкалы сенсорного анализа
8. Балловый метод сенсорного анализа
9. Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе
10. Традиционные балловые шкалы, включенные в нормативную документацию
11. Требования к экспертам-дегустаторам
12. Структура экспертных комиссий
13. Роль экспертов в различных операциях, составляющих процесс современного дегустационного анализа
14. Требования к качеству экспертов-дегустаторов
15. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа продовольственных товаров.

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета**

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Сенсорный анализ»

**Специальность:** 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Форма обучения:** очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

*(должность)*

*(подпись, дата)*

*(ФИО)*

<b>Изменение пункта</b>	<b>Содержание изменения</b>
Титульный лист	Наименование кафедры, факультета, год
Лист согласования	Наименование кафедры, факультета, ФИО должностных лиц
Лист внесения изменений	Наименование кафедры, год
Пункт 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение	Актуализация перечня основной и дополнительной литературы
Титульный лист ФОС	Наименование кафедры, год