**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«Сенсорный анализ продовольственных товаров»**

**1.Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **38.03.07 Товароведение (направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 4 декабря 2015 № 1429.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: Профессиональные компетенции (ПК):- знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагно- стики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь( ПК-9).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:*- классификацию испытателей и экспертов, участвующих в органолептическом анализе и требованиям к ним;- виды и задачи дегустаций;- этапы подготовки дегустаторов;

- общие правила проведения, классификацию, характеристики и особенности дегустации различных продовольственных товаров;- методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

*Умение:*- осуществлять дегустации различных видов продуктов;-установить зависимость между физико-химическими и органолептическими показателями-анализировать недостатки качественных показателей изделий и сопоставлять их с нарушениями технологических режимов производства;-пользоваться специальными терминами для описания органолептических характеристик изделий;-анализировать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

*Навык:*- о работе с нормативными документами по вопросам стандартизации сенсорного анализа;-навыках организаторов в области современного сенсорного анализа родовольственных товаров, умеющих создать лабораторию сенсорного анализа и оказать максимальное содействие в эффективном её функционировании;- о методах балловых шкал и профильного анализа;-о основных приёмах для оценки коэффициента корреляции и графического представления-о прогрессивных способах и технология производство товаров; о научных подходах управления качеством продукции-о видах экспертиз товаров и их компетенции;

*Опыт деятельности****:***- проводить дегустацию различных видов продуктов;

- установить зависимость между физико-химическими и органолептическими показателями;

- анализировать недостатки качественных показателей изделий и сопоставлять их с нормативными документами- оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров. Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики. Раздел 3. Организация современного сенсорного анализа. Раздел 4. Экспертная методология в дегустационном анализе. Раздел 5.Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа.

**4. Форма промежуточной аттестации зачет**

**5. Разработчик: доцент,** канд.с.-х.наук., доцент кафедры экономики и товароведения Лосевская С.А.