


Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования
“Белорусский государственный
экономический университет”


_____ В.Н.Шимов
“22” _____ 2014 г.
Регистрационный № УД 1374-14 /баз.

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности
1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

СОСТАВИТЕЛИ:

Власова Г.М., заведующий кафедрой товароведения непродовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Лилишенцева А.Н., заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент,

Ламоткин С.А., доцент кафедры физико-химических методов сертификации продукции Учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет», кандидат химических наук, доцент

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения непродовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 9 от 20.03.2014 г.)

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 4 от 09.04. 2014 г.)

Ответственный за редакцию: Г.М. Власова

Ответственный за выпуск: Г.М. Власова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дисциплина «Сенсорный анализ непродовольственных товаров» является одной из основополагающих при подготовке товароведа-эксперта по специальности 1 -25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров».

Цель дисциплины: формирование знаний, умений и навыков в области сенсорного анализа непродовольственных товаров, необходимых специалисту для решения аналитических и диагностических задач в сфере товароведно-экспертной деятельности.

Основными задачами при изучении дисциплины являются:

- ознакомление будущих специалистов с психофизиологическими основами органолептики и терминологическим аппаратом в области сенсорной оценки товаров;
- систематизированное ознакомление студентов с природой и факторами сенсорных ощущений;
- усвоение основных принципов формирования номенклатурного состава сенсорных характеристик товаров;
- овладение умениями и практическими навыками в области экспертной методологии и применения квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров.

Место дисциплины в учебном процессе. Сенсорный анализ является одним из основных методов товароведной экспертизы непродовольственных товаров. Дисциплина тесно связана с фундаментальными науками — химией, физикой, биологией, а также рядом специальных и общепрофессиональных дисциплин — «Теоретические основы товароведения», «Товарная экспертиза», «Методы и средства исследования непродовольственных товаров» и др.

В результате изучения данной дисциплины студенты должны:

Знать:

- психофизиологические основы органолептики;
- терминологический аппарат в области сенсорной оценки товаров;
- научно обоснованные методы сенсорного анализа.

Уметь:

- определять природу и факторы сенсорных ощущений;
- проводить тестирование экспертов-дегустаторов;
- обоснованно применять сенсорные методы для идентификации сенсорных характеристик и дифференциации непродовольственных товаров по качественным категориям;
- работать с нормативной документацией и специальной литературой.

Программа предусматривает изучение дисциплины в объеме 108 часов, в том числе 52 аудиторных часа, из них — 26 часов лекций и 26 часов лабораторных занятий, установленных учебным планом для специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров».

Аудиторная работа со студентами предполагает чтение лекций и проведение лабораторных занятий. Текущий контроль знаний студентов осуществляется путем опросов, написания рефератов, решения ситуационных проблем; проведения промежуточных контрольных работ, коллоквиумов, защиты отчетов по выполненным лабораторным работам. Итоговая форма контроля — зачет.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Количество часов		
	всего	лекций	лабораторных занятий
<i>Раздел 1. Научные основы сенсорного анализа товаров</i>	18	10	8
1. Психофизиологические основы органолептики	4	4	
2. Основы прикладной цветопсихологии	6	2	4
3. Аромакология как наука	6	2	4
4. Общие сведения о науке акустике	2	2	—
<i>Раздел 2. Методология и нормативно-правовая база сенсорного анализа товаров</i>	10	6	4
4. Номенклатурный состав органолептических показателей качества непродовольственных товаров и их нормирование	6	2	4
5. Методология сенсорного анализа	2	2	—
6. Нормативно-правовая база сенсорного анализа	2	2	—
<i>Раздел 3. Организация и проведение сенсорного анализа</i>	24	10	14
7. Типы и виды сенсорного анализа	2	2	—
8. Организация рабочего места персонала, осуществляющего испытания с использованием сенсорного анализа	6	2	4
9. Порядок сертификации персонала, осуществляющего испытания с использованием сенсорного анализа	6	2	4
10. Экспертная методология в сенсорном анализе	10	4	6
ВСЕГО	52	26	26

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Раздел 1. Научные основы сенсорного анализа товаров

Тема 1. Психофизиологические основы органолептики

Определение науки органолептики, ее цели и задачи. Понятийный аппарат науки. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики. Перспективы развития науки.

Общие сведения об анатомии и физиологии органов слуха, зрения, вкуса, обоняния, осязания. Природа и факторы вкусовых и тактильных ощущений. Влияние пола, возраста, генетических и других индивидуальных факторов, географических особенностей, национальных традиций на особенности восприятия сенсорных органов.

Тема 2. Основы прикладной цветопсихологии

История науки о цвете. Цветопсихология как наука, ее связь с цветоведением. Научные основы цветоведения. Физическая природа цвета. Человек и цвет. Основные закономерности восприятия цвета. Ассоциации, символика.

Систематика и классификация цветов. Эстетическая оценка цвета.

Цвет в искусственной среде. Свет и цвет. Цветовые контрасты и рефлексы. Проблема цветовой гармонии и цветовых предпочтений. Взаимосвязь формы и цвета. Психологическое воздействие цветов. Классификация цветов по психологическому воздействию на человека. Цвет и освещение.

Тема 3. Аромакология как наука

Аромакология как наука, ее структура. Теория запаха. Обоняние с научной точки зрения. Влияние запахов на человека. Молекулярная основа и механизм восприятия запаха. Классификация запахов.

Основные психофизические характеристики запахов. Интенсивность запаха. Гедонический оттенок запаха. Качество запаха. Динамические свойства обонятельной системы.

Психодинамическое воздействие запахов на человека.

Тема 3. Общие сведения о науке акустике

Акустика как наука о звуке, ее структура. Физическая природа звука. Механизмы звукового восприятия. Классификация звуков. Психологическое воздействие звука. Интенсивность звука. Качество звука.

Основы восприятия музыки. Факторы восприятия мелодии. Цветовой слух.

Раздел 2. Методология и нормативно-правовая база сенсорного анализа товаров

Тема 4. Номенклатурный состав органолептических показателей качества непродовольственных товаров и их нормирование

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Основная литература:

1. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учеб. для вузов / Т.Г. Родина. - 2-ое издание. - М.: Академия, 2006. - 208 с.
2. Родина, Т. Г. Дегустационный анализ продуктов/ Т. Г Родина, Г.А.Вукс. - М.: Колос, 2001.-192 с.
3. Кантере, В.М. Сенсорный анализ продуктов питания: монография.В.М.Кантере, В.А.Матисон, М.А. Фоменко - М.: Типография РАСХН, 2003.-400с.
4. СТБ ИСО 5492-2008 - Органолептический анализ. Словарь.
5. СТБ ИСО 3972-2008 - Органолептический анализ. Методология исследования вкусовой чувствительности.
6. СТБ ИСО 5496-2008 - Органолептический анализ. Методология обучения испытателей обнаружению и распознаванию запахов.
7. СТБ ИСО 8589-2008 - Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования.

Дополнительная литература:

1. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни. - Новосибирск: Сиб. унив. издательство, 2002.
2. Периодические издания: Реф. журн. «Химия и технология пищевых продуктов», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Известия вузов. Пищевые технологии», стандарты и качество «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование», «Спрос».
3. Codex guidelines for the sensory evaluation of fish and shellfish in laboratories. SAC/GL 31 - 1999. Рекомендации Кодекса для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях.