

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

Проскунина Ольга Васильевна

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.О.15.06 Сенсорный анализ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Сенсорный анализ» является приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области определения качества сырья и готовой продукции с помощью органов чувств

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>умеет</b> проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>владеет навыками</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

## 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Сенсорный анализ» является дисциплиной обязательной части программы. Изучение дисциплины осуществляется в 3 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Сенсорный анализ» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «Сенсорный анализ» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Комплексное оснащение предприятий общественного питания  
 НАССР в системе общественного питания (специализация)  
 Оборудование предприятий общественного питания  
 Организация производства и технология блюд азиатской кухни  
 Организация производства и технология блюд европейской кухни  
 Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах  
 Проектирование предприятий общественного питания  
 Русская национальная кухня  
 Современные методы исследования качества  
 Современные методы обработки пищевого сырья  
 Технология и организация производства специализированного питания (специализация)  
 Эстетика общественного питания  
 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы  
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

Общая трудоемкость дисциплины «Сенсорный анализ» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	144/4	4	10		126	4	ЗаО
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		4	10		126		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	144/4				0.12		

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

№	Наименование раздела (этапа) практики	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Сенсорный анализ									
1.1.	Сенсорная характеристика продовольственных товаров	3	3	1	2		22			

1.2.	Психофизиологические основы органолептики	3	5	1	4		22			
1.3.	Методы сенсорного анализа	3	2		2		22			
1.4.	Система организации и проведения дегустаций	3	3	1	2		22			
1.5.	Экспертная методология в дегустационном анализе	3	1	1			22			
1.6.	Контрольная работа и зачет	3					16			
	Промежуточная аттестация	ЗаО								
	Итого		144	4	10		126			
	Итого		144	4	10		126			

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Сенсорная характеристика продовольственных товаров	Сенсорная характеристика продовольственных товаров	1/-
Психофизиологические основы органолептики	Психофизиологические основы органолептики	1/-
Система организации и проведения дегустаций	Система организации и проведения дегустаций	1/1
Экспертная методология в дегустационном анализе	Оценка сенсорных способностей человека. Требования к экспертам-дегустаторам (лекция-презентация)	1/1
Итого		4

### 5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Сенсорная характеристика продовольственных товаров	Глоссарий сенсорного анализа по ГОСТ Р ИСО 5492-2005 Органолептический анализ. Словарь	Пр	2/-/2
Психофизиологические основы органолептики	Определение вкусовой и обонятельной чувствительности (экспертное исследование)	Пр	4/4/4
Методы сенсорного анализа	Разработка профильного метода оценки качества продуктов	Пр	2/-/2
Система организации и проведения дегустаций	Организация проведения дегустационного анализа (на примере дегустации вин)	Пр	2/-/2

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
	22
	22
	22
	22
	22
Подготовка контрольной работы	16

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Сенсорный анализ» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Сенсорный анализ».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Сенсорный анализ».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Сенсорный анализ».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ()
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Сенсорная характеристика продовольственных товаров			
2	Психофизиологические основы органолептики			
3	Методы сенсорного анализа			
4	Система организации и проведения дегустаций			
5	Экспертная методология в дегустационном анализе			
6	Контрольная работа и зачет			

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Сенсорный анализ»

### 7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.2: Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Барное дело		x			
	Безопасность пищевой продукции		x			
	Биологическая безопасность товаров		x			
	НАССР в системе общественного питания (специализация)				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Санитария и гигиена питания			x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Современные методы исследования качества				x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли		x			
	Химия пищевых добавок		x			
	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов			x		
	Экологическая экспертиза товаров		x			

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Сенсорный анализ» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Сенсорный анализ» проводится в виде Зачет с оценкой.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

### **Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций**

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

## Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов. Итоговая успеваемость на дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 6
Задания на проверку умений	до 7
Задания на проверку навыков	до 7

### Теоретический вопрос

6 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

4 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

3 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

2 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

### Оценивание задачи

7 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

## 7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Сенсорный анализ»

Контрольные вопросы(оценка знаний):

1. Понятие о сенсорике

2. Цели и задачи сенсорного анализа.
3. Научные основы сенсорного анализа.
4. Понятия «сенсорный» и «органолептический» – сходство и различие
5. Роль сенсорного анализа в товароведной практике
6. Показатели качества продовольственных товаров
7. Классификация органолептических показателей
8. Типы вкусов и их характеристика
9. Виды и классификация пищевых красителей
10. Виды и характеристика вкусовых и ароматических веществ
11. Подсластители и заменители свекловичного сахара
12. Сенсорный анализатор и его строение
13. Природа и факторы зрительных ощущений
14. Условия проведения визуальной оценки
15. Природа и факторы вкусовых ощущений
16. Природа и факторы обонятельных ощущений
17. Какие физические свойства характерны для «пахучих» веществ?
18. Природа и факторы осязательных ощущений
19. Терминология, применяемая для оценки текстуры пищевых продуктов
20. Природа и факторы слуховых ощущений
21. Теории восприятия запахов
22. Ощущения и их свойства
23. Качество, интенсивность и длительность ощущений.
24. Пороги чувствительности: распознавания и определения
25. Адаптация и усталость рецепторов.
26. Систематика сенсорных методов.
27. Методы приемлемости и предпочтения. Виды гедонических шкал
28. Различительные методы: дуо-трио, два из пяти, метод парных сравнений и др.
29. Описательные методы. Балловые шкалы
30. Количественные методы сенсорного анализа.
31. Как рассчитывается индекс разбавления? В каком случае применяется метод разбавления, а в каком скоринг?
32. Статистическая обработка результатов.
33. Типы и виды дегустаций.
34. Профессиональная терминология
35. Понятия первичный, вторичный вкус, аромат, букет, вкусовой контраст, маскировка вкуса.
36. Порядок проведения аттестации дегустаторов и критерии оценки.
37. Факторы, влияющие на результат дегустационного анализа. Требования к помещению, посуде, месту и времени проведения дегустаций.
38. Оценка сенсорных способностей человека. Подготовка экспертов.
39. Охарактеризуйте факторы, влияющие на профессионализм дегустаторов

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Подберите дескрипторы для оценки органолептических показателей кофе.
2. Подберите дескрипторы для оценки органолептических показателей майонеза.
3. Подберите дескрипторы для оценки органолептических показателей яблочного сока с мякотью.
4. Постройте профиль вкуса томатного кетчупа, если оцененные характеристики вкуса соответствуют следующим уровням по пятибалльной шкале: сладкий – 4; кислый – 3; томатный – 5; горький – 0; чесночный – 1; фруктовый – 1.
5. Постройте профиль аромата белого виноградного вина, если оцененные характеристики (дескрипторы) соответствуют следующим уровням по пятибалльной шкале: дыня – 4; апельсин – 2; абрикос – 2; виноград – 0; ананас – 1; яблоко – 1.

Вопросы и задания к зачету

1. Понятие о сенсорике. Цели и задачи сенсорного анализа.

2. Сенсорная характеристика продовольственных товаров.
3. Классификация органолептических показателей качества продуктов.
4. Роль товароведа как эксперта продовольственных товаров.
5. Ощущения и их виды.
6. Качественные органолептические характеристики.
7. Индивидуальные особенности чувствительности.
8. Механизм восприятия зрительных ощущений.
9. Виды цветов, их классификация.
10. Факторы, влияющие на восприятие цвета.
11. Обонятельная сенсорная система.
12. Виды и интенсивность запахов.
13. Механизм восприятия вкусовых ощущений.
14. Виды вкусов и соответствующих вкусовых стимулов.
15. Осязательные ощущения, их роль в сенсорном анализе продовольственных товаров.
16. Качество, интенсивность и длительность ощущений.
17. Понятие порога чувствительности.
18. Индивидуальная чувствительность и тренинг ощущений.
19. Классификация методов сенсорного анализа.
20. Качественные методы сенсорного анализа.
21. Методы потребительской оценки.
22. Количественные методы.
23. Описательные методы.
24. Виды балловых шкал. Статистическая обработка результатов.
25. Типы и виды дегустаций.
26. Профессиональная терминология дегустаторов.
27. Факторы, влияющие на результат дегустационного анализа.
28. Требования к помещению, посуде, месту и времени проведения дегустаций.
29. Порядок разработки балловых шкал.
30. Характеристика профильного метода сенсорного анализа.
31. Номенклатура сенсорных характеристик консистенции.
32. Номенклатура сенсорных характеристик вкуса.
33. Номенклатура сенсорных характеристик запаха.
34. Оценка сенсорных способностей человека.
35. Оценка чувствительности вкуса.
36. Оценка обонятельной чувствительности.
37. Оценка зрительной чувствительности.
38. Пигменты и пищевые красители.
39. Ароматобразующие и вкусовые вещества.
40. Структурно-механические свойства продуктов.
41. Методика определения цветоразличительной чувствительности.
42. Методика определения обонятельной чувствительности.
43. Методика определения вкусовой чувствительности.
44. Органолептическая характеристика чая.
45. Общие правила и условия дегустации вин.
46. Характеристика прозрачности вина.
47. Характеристика цвета и консистенции вина.
48. Основные типы аромата вин.
49. Правила оценки аромата вина.
50. Правила оценки вкуса вина.
51. Виды вкусов вин.
52. Характеристика сложения вкуса вина.
53. Общее сложение (гармония) вина, послевкусие.
54. Оценка достоверности дегустационного анализа.
55. Определение медианной оценки.
56. Определение среднего места по результатам дегустации.
57. Органолептическая характеристика кисломолочных напитков и продуктов.

- 58. Характеристика балловой шкалы оценки сливочного масла.
- 59. Характеристика балловой шкалы оценки твердых сыров.
- 60. Характеристика балловой шкалы оценки виноградных вин.

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Специфика изучения дисциплины «Сенсорный анализ» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

На лекциях рассматриваются основные подходы к организации и проведению исследования продуктов питания. Лекции носят информационный и обобщающий характер. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

### *11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения*

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

## 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

## 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Сенсорный анализ» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ Зав. кафедрой , Доктор с.-х. наук Сычева Ольга Владимировна

Рецензенты

Рабочая программа дисциплины «Сенсорный анализ» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 16 от 18.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Сенсорный анализ» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 2 (ИДПО) протокол № 6 от 24.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП \_\_\_\_\_