**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дисциплина** | **Сенсорный анализ** | |
| **Направление подготовки** | 27.03.02 | Управление качеством |
| **Направленность (профиль)** | Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг | |
| **Объем дисциплины** | 4 з.е. | |
| **Формы промежуточной аттестации** | Зачет | |
| **Кафедра** | Технологии питания | |
| **Краткое содержание дисциплины** | | |
| Тема 1. Введение в дисциплину. Формирование экспертной группы отобранных испытателей | | |
| Тема 2. Методы сенсорного анализа | | |
| Тема 3. Экспертная методология в сенсорном анализе | | |
| **Список литературы** | | |
| **Основная литература**   1. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 38.03.07 Товароведение», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 38.03.06 «Торговое дело» (квалификация (степень) «бакалавр») / Н. В. Заворохина, О. В. Голуб, В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 144 с. <http://znanium.com/go.php?id=966313> 2. Заворохина, Н. В. Химия цвета, вкуса и аромата [Текст] : учебное пособие / Н. В. Заворохина ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2016. - 87 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p487078.pdf>   **Дополнительная литература**   1. Чугунова, О. В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами [Текст] : [монография] / О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 с. <http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf> 2. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 100700.62 - Торговое дело : в 2-х частях. Ч. 1 : Модуль I. Теоретические основы товароведения. - Москва : Норма: ИНФРА-М, 2014. - 368 с. <http://znanium.com/go.php?id=452672> | | |
| **Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.   -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  - Справочная правовая система Консультант плюс  - Справочная правовая система ГАРАНТ | | |
| **Перечень онлайн курсов** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| **Перечень профессиональных стандартов** | | |
| 40.062. Профессиональный стандарт «Специалист по качеству продукции», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 856н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.11.2014 г., регистрационный № 34920), с изменениями, внесенными приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016 г. № 727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017 г., регистрационный № 45230) | | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Заворохина Н.В.