

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский университет»

Дата подписания: 27.04.2023 09:34:14

Уникальный программный ключ:

528682d78457e56a107f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

[Подпись]
Попова О.М./

« 27 » августа 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб

[Подпись]
/Лукьяненко А.В./

« 27 » августа 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчики: доцент, Фоменко О.С.

[Подпись]
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» является формирование навыков применения современных методов и способов органолептической (дегустационной) оценки и анализа сырья и продуктов питания, в целях использования полученных знаний в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» относится к базовой части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»; «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»; «Введение в профессию»; «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)».

Дисциплина «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Технология продукции общественного питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Организация кейтеринга»; «Технология кулинарной продукции различных стран; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Компетенция	Обучающийся должен:		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
ОПК-3 способностью осуществлять технологический	теоретические и практические основы органолептики; научно	проводить тестирования экспертов-	навыками организации на современном уровне

контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	обоснованные методы сенсорного анализа; требования к экспертам-дегустаторам; требования к помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов.	дегустаторов; проводить дегустационные экспертизы по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач.	дегустационной экспертизы качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, экспертной методологии в дегустационном анализе.
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	организацию входного контроля качества пищевого сырья; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;	осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов	законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство пищевых продуктов

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	54,1			54,1							
<i>аудиторная работа:</i>	54			54							
лекции	18			18							
лабораторные	-			-							
практические	36			36							
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1			0,1							
<i>контроль</i>	-			-							

Самостоятельная работа	53,9			53,9							
Форма итогового контроля	3			3							
Курсовой проект (работа)	-			-							

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Общие сведения о науке органолептике, ее роль в экспертизе пищевых продуктов. Методы отбора дегустаторов для обеспечения объективных результатов в сенсорном анализе. Стандартизация органолептики	1	Л	В	2	2	ТК	УО
2	Изучение основной терминологии органолептического анализа продуктов питания: ГОСТ ISO 5492-2014 Межгосударственный стандарт Органолептический анализ. Словарь. Составление органолептического словаря.	1	ПЗ	Т	2	2	ВК ТК	ПО УО
3	Требование ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Элементы маркировки, требования к маркировке.	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
4	Теоретические основы восприятия сенсорных характеристик продуктов питания. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса.	3	Л	В	2	2	ТК	УО

4	Требования к условиям проведения органолептического анализа продуктов питания. Изучение ГОСТ Р 53701-2009 Национальный стандарт Российской Федерации. Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях применяющих органолептический анализ	3	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
5	Требования ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.	4	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
6	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов питания. Классификация качественных признаков продуктов питания. Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств. Природа веществ, обуславливающих окраску и флевор продуктов	5	Л	В	2	2	ТК	УО
7	Теоретические основы восприятия сенсорных характеристик продуктов питания. Общие сведения об анатомии и физиологии органов обоняния и осязания.	5	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
8	Теоретические основы восприятия сенсорных характеристик продуктов питания. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса	6	ПЗ	Т	2	2	РК ТК	ПО УО
9	Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям Тестирование дегустаторов. Испытание воспроизводимости результатов. Аттестация дегустаторов	7	Л	Т	2	2		
10	Флейвор образующие вещества пищевых продуктов. Характеристика, свойства.	7	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО Д
11	Структурообразующие вещества пищевых продуктов. Характеристика, свойства.	8	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО Д
12	Система организации и проведения сенсорного анализа. Отбор проб. Проведение испытаний. Режим работы дегустационной комиссии. Обработка результатов. Дегустационные комиссии. Виды	9	Л	В	2	2	ТК	УО

	дегустаций							
13	Требования к условиям проведения органолептического анализа продуктов питания. Изучение ГОСТ Р 53701-2009 Национальный стандарт Российской Федерации. Руководство по применению ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025 в лабораториях применяющих органолептический анализ	9	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
14	Методология организации и проведения органолептического анализа. Межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 6658-2016 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство	10	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
15	Методы органолептического анализа продуктов питания. Классификация, характеристика органолептических методов органолептического анализа	11	Л	Т	2	2	ТК	УО
16	Методика подготовки дегустаторов. Определение вкусовой чувствительности	11	ПЗ	П	2	2	ТК	УО
17	Методика подготовки дегустаторов. Определение зрительной чувствительности	12	ПЗ	П	2	2	ТК	УО
18	Взаимосвязь результатов сенсорного анализа и инструментального анализа	13	Л	В	2	2	ТК	УО
19	Различительные аналитические методы. Треугольный метод. Дуо-трио. Тетраидный метод, Два из пяти	13	ПЗ	П	2	2	ТК	УО
20	Профильный метод в дегустационном анализе. Разработка профиля сенсорного показателя качества пищевого продукта: групповой метод	14	ПЗ	П	2	2	ТК	УО
21	Органолептический анализ пищевых продуктов. Мясо, мясные продукты, рыба, рыбные продукты	15	Л	В	2	2	ТК	УО
22	Органолептическая оценка качества мясных и рыбных полуфабрикатов. Методика проведения	15	ПЗ	П	2	2	ТК	УО СЗ
23	Органолептическая оценка качества молока. Методика проведения	16	ПЗ	П	2	2	ТК	УО СЗ
24	Органолептический анализ пищевых продуктов. Плоды, овощи и продукты их переработки	17	Л	В	2	2	ТК	УО

25	Органолептическая оценка качества сметаны. Методика проведения	17	ПЗ	П	2		ТК	УО СЗ
26	Органолептическая оценка качества плодов, овощей и продукты их переработки. Методика проведения.	18	ПЗ	П	2		ТК	УО СЗ
27	Выходной контроль	19			0,1	3,9	ВыхК	З
					54,1	53,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, П - проблемное занятие.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, СЗ - Ситуационная задача З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий, рубежный контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков владения методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; применяемыми при контроле пищевых продуктов.

Решение проблемных задач позволяет обучиться принимать решения при внезапно возникшей или стандартной производственной ситуаций. В процессе решения проблемных задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к профессиональной деятельности вообще. Способствует развитию у обучающихся умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские (практические) занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник: http://znanium.com/catalog/product/966313	Позняковский В.М.	М.: ИНФРА-М, 2018	1-18
2	Анализ пищевых продуктов: учебное пособие: http://znanium.com/catalog/product/948149	Лакиза Н.В.	М.:Флинта, Изд-во Урал. ун-та, 2017	12-18

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Морфология и физиология сенсорных систем и высшей нервной деятельности: учебное пособие: http://znanium.com/catalog/product/563611	Самко Ю.Н.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017	6-9
2	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров:	Райкова Е.Ю.	М.:Дашков и К, 2017	1-5
3	Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие: http://znanium.com/bookread2.php?book=220387	Вытовтов А.А.	СПб.: ГИОРД, 2010	1-19

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>.

г) периодические издания:

1. Журнал «Вопросы питания» 2000-2019 гг. <http://vp.geotar.ru/>
2. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» 2000-2019 гг. <http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

9. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории с меловыми досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов применяется проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории С-218; С-145.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, С-206, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению практических занятий.

Методические указания по выполнению практических занятий оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Теоретические и практические основы органолептического анализа
продуктов питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины**

«Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsvL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Теоретические и практические основы органолептического анализа
продуктов питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник: https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#238	Н.И. Дунченко, В.С. Янковская	Санкт-Петербург : Лань, 2020	1-12
2	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник: http://znanium.com/catalog/product/966313	Позняковский В.М.	М.: ИНФРА-М, 2018	1-18
3	Анализ пищевых продуктов: учебное пособие: http://znanium.com/catalog/product/948149	Лакиза Н.В.	М.:Флинта, Изд-во Урал. ун-та, 2017	12-18

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Теоретические и практические основы органолептического анализа
продуктов питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов
питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» на 2021/2022 учебный год:

б. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебник для бакалавров. https://znanium.com/catalog/product/1149631	Рензеева Т. В., Резниченко И. Ю., Савенкова Т. В., Позняковский В. М.	ИНФРА-М, 2021	5, 6

б) дополнительная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
2	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: Учебник для бакалавров. https://znanium.com/catalog/product/1541977	Позняковский В.М., Чугунова О.В., Тамова М.Ю.	ИНФРА-М, 2021	1, 3
3	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник для бакалавров https://znanium.com/catalog/product/1078037	Боларев Б. П.	ИНФРА-М, 2021.	1-16

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой


(подпись)

Н.Л. Моргунова