МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет» (ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Сенсорный анализ продовольственных товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Учебный план направление подготовки бакалавриата и специалитета очной формы обучения (см. Приложение 1)

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 28
самостоятельная работа 34,5
часов на контроль 8,85

Виды контроля в семестрах:
зачет 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	10	10	10	10
Практические	18	18	18	18
Консультации (для студента)	0,5	0,5	0,5	0,5
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28,65	28,65	28,65	28,65
Сам. работа	34,5	34,5	34,5	34,5
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):
к.с.х.н, доцент , Сойенова Ая Николаевна

Рабочая программа дисциплины
Сенсорный анализ продовольственных товаров

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (приказ Минобрнауки России от 22.02.2018 г. № 125)

составлена на основании учебного плана:
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
утвержденного учёным советом вуза от 27.01.2022 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 14.04.2022 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 09.03. 2023 г. № 7
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	*Цели:* Изучить теоретические основы дегустационного анализа продовольственных товаров
1.2	*Задачи:* • ознакомление с основными понятиями и терминами органолептического анализа; • ознакомление с принципами и условиями проведения сенсорного анализа; • ознакомление с основными методами современного дегустационного анализа продовольственных товаров; • приобретение практических навыков проведения сенсорного анализа при оценке качества продовольственных товаров

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Методология самостоятельной работы студентов
2.1.2	Основы информационной культуры
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Проектная деятельность
2.2.2	Преддипломная практика
2.2.3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
ИД-2.УК-1: Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
Находит и критически оценивает основную информацию и методики при проведении сенсорного анализа продовольственных товаров.
ИД-3.УК-1: Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Рассматривает достоинства и недостатки психофизиологических основ органолептики и научно-обоснованных методов сенсорного анализа
ИД-4.УК-1: Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
Обеспечивает объективность дегустационных оценок между органолептическим и инструментальным анализом
ИД-5.УК-1: Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Определяет получение наиболее значимых сведений об особенностях дегустации различных групп продовольственных товаров

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Общие вопросы сенсорного анализа						
1.1	Предмет,цели и задачи сенсорного анализа потребительских товаров История развития науки органолептики. Классификация органолептических показателей. /Лек/	3	2	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

	Раздел 2. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров						
2.1	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров /Лек/	3	2	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.2	Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов /Пр/	3	4	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.3	Физиологические основы органолептики /Пр/	3	4	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.4	Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров /Ср/	3	6,5	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.5	Методы органолептических испытаний /Лек/	3	4	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.6	Система организации и проведения сенсорного анализа /Пр/	3	4	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.7	Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям /Ср/	3	8	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.8	Виды дегустаций /Лек/	3	2	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.9	Виды дегустаций /Ср/	3	8	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.10	Требования к дегустаторам ,помещениям и пробам /Ср/	3	6	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.11	Сенсорный анализ мясных продуктов /Пр/	3	2	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.12	Сенсорный анализ плодоовощных соков /Пр/	3	4	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
2.13	Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продовольственных товаров /Ср/	3	6	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 3. Консультации						
3.1	Консультация по дисциплине /Конс/	3	0,5	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)						

4.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	3	8,85	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
4.2	Контактная работа /КСРАтт/	3	0,15	ИД-2.УК-1 ИД-3.УК-1 ИД-4.УК-1 ИД-5.УК-1	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

Вопросы промежуточного контроля
1. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров.
2. Показатели качества продуктов: гигиенические.
3. Показатели качества продуктов: антропометрические.
4. Показатели качества продуктов: физиологические.
5. Показатели качества продуктов: эстетические.
6. Патентно-правовые показатели качества продуктов, унификация, стандар- тизация.
7. Показатели качества продуктов: экологические.
8. Показатели качества товаров социального назначения.
9. Показатели качества товаров функционального назначения.
10. Показатели качества продуктов: экономические, транспортабельности и сохраняемости.

11. Показатели качества продуктов: безопасность применения. Органолепти- ческие показатели качества продукта, определяемые с помощью зрения.
12. Органолептические показатели качества продукта, определяемые с по- мощью глубокого осязания (нажима).
13. Органолептические показатели качества продукта, определяемые обоня- нием.
14. Органолептические показатели качества продукта, определяемые с по- мощью органов чувств полости рта.
15. Природа и факторы визуальных (зрительных) ощущений.
16. Восприятие запахов.
17. Вкусовые ощущения.
18. Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.
19. Способы восстановления обонятельной чувствительности.
20. Природа и факторы, влияющие на осязательные ощущения.
21. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пигменты пищевых продуктов.
22. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пищевые красители.
23. Вещества, обуславливающие окраску продуктов: цветокорректирующие и отбеливающие вещества.
24. Ароматобразующие вещества продуктов.
25. Пищевые ароматизаторы.
26. Интенсификаторы (усилители) вкуса и запаха.
27. Вкусовые вещества.
28. Вещества, регулирующие кислотность продукта.
29. Коптильные препараты и ароматизаторы.
30. Неферментативные процессы флеворообразования (карбониламиновая реакция).
31. Ферментативные процессы флеворообразования (брожение, окисление).
32. Классификация терминов определения консистенции пороков.
33. Методика органолептического анализа механических параметров конси- стенции.
34. Группы параметров консистенции: механические, геометрические и т.д.
35. Улучшители консистенции: загустители и желеобразующие агенты.
36. Улучшители консистенции: эмульгаторы и стабилизаторы.
37. Улучшители консистенции: влагоудерживающие компоненты.
38. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей каче- ства.
39. Систематика сенсорных методов дегустационного анализа.

40. Методы потребительской оценки в дегустационном анализе (шкала жела- тельности, шкала гедоническая).
41. Аналитические методы органолептического анализа: метод парного срав- нения, треугольный метод и «дуо-трио», метод двух из пяти.
42. Аналитические методы органолептического анализа: метод единичных стимулов, метод многочисленных стандартов, ранговый метод.
43. Аналитические методы органолептического анализа: количественные различительные методы (метод индекса разбавлений, scoring).
44. Аналитические методы органолептического анализа: описательные мето- ды - профильный анализ.
45. Аналитические методы органолептического анализа: описательные мето- ды - балловый метод.
46. Балловые шкалы: 100-балловая, 30-балловая, 25-балловая.
47. Балловые шкалы: 10-балловая, 9-балловая. Унифицированная балловая система.
48. Формирование экспертной группы.

49. Применение экспертных методов в профильном анализе.
50. Применение экспертных методов при разработке балловых шкал.
51. Отбор и обучение дегустаторов.
52. Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.
53. Тестирование органа обоняния дегустаторов.
54. Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов.
55. Тестирование дегустаторов: испытание воспроизводимости результатов.
56. Аттестация дегустаторов.
57. Программа подготовки специалистов сенсорного анализа пищевых про- дуктов Д.Е. Тильгнера.
58. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы дискуссии.
1. Какую роль в жизни человека играют органы чувств?
2. Что такое ощущение и что является его количественной характеристи- кой?
3. Строение органа обоняния и механизм восприятия запаха.
4. С какой целью чаще всего используют метод разведения?
5. Раскройте существо основных теорий восприятия запаха.
6. Роль слуха и прикосновения в жизни человека.

Задания для контрольной работы.
1. В чем суть бальной оценки качества товаров?
2. Какие требования необходимо соблюдать при разработке бальной сис- темы оценки качества товара?
3. С какой целью устанавливают коэффициенты значимости показателей качества?
4. В чем суть экспертного метода оценки качества товаров?
5. Назовите основные этапы и операции, имеющие место при проведении экспертной оценки.
6. Какие существуют методы оценки компетентности экспертов?
7. Охарактеризуйте основные методы оценки компетентности экспертов (эвристический, тестовый, документальный)

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств ГАГУ.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы для текущего контроля
Вопросы для промежуточной аттестации (зачет)
Контрольная работа
Тест

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Сычева О. В., Скорбина Е. А., Трубина [и др.] И. А.	Органолептика пищевых продуктов: учебное пособие	Ставрополь: СтГАУ, 2016	https://e.lanbook.com/book/107201
Л1.2	Шпак Т. И., Насиров Ю. З., Жуков [и др.] Р. Б.	Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум	Персиановский : Донской ГАУ, 2020	https://e.lanbook.com/book/148566

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Новикова И. В., Мальцева О. Ю., Зуева Н. В.	Основы дегустации напитков: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019	https://www.iprbookshop.ru/95372.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.2	Яндекс.Браузер
6.3.1.3	NVDA
6.3.1.4	MS Office
6.3.1.5	Moodle

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Межвузовская электронная библиотека

6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.4	КонсультантПлюс

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ		
	деловая игра	
	проблемная лекция	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
108 В1	Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодов МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC – M 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическая ПЭМ – 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод. фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1
110 В1	Дегустационный зал. Учебная аудитория для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций	Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специальные инструменты и инвентарь для обслуживания учебного оборудования; стеллаж для хранения учебного оборудования: образцы дегустируемой продукции, посуда для дегустации

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические рекомендации к изучению дисциплины

Изучаемая дисциплина состоит из лекционного курса и практических занятий. Занятия проходят параллельно, сначала дается по изучаемому вопросу теоретический материал, затем на практических занятиях выдается обучающемуся задание поданному вопросу в конце работы студент делает анализ и выводы по теме.
После каждой лекции обучающимся необходимо проанализировать полученную информацию, используя учебно-методическое пособие по данному курсу, рекомендованную дополнительную литературу, использовать необходимую дополнительную литературу по данному вопросу – периодические журналы, Интернет и т.д. Если у обучающегося возникают затруднения при выполнении данного задания, можно задать на следующей лекции преподавателю, либо предложить для анализа на практических занятиях.
На каждой лекции преподавателем выдаются вопросы для самоконтроля, на которые необходимо обучающемуся ответить.
На практических занятиях выслушав пояснения преподавателя, необходимо выполнить индивидуальное задание по данной теме.
Все работы выполняется на занятиях самостоятельно, в последовательности, установленной рабочей программой. По мере выполнения раздела обучающийся обязан предоставить его преподавателю для проверки и защитить разработанные им положения.
На каждом практическом занятии несколько минут будут посвящаться осуществлению текущего контроля по материалам прослушанных лекций.

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы
Самостоятельная работа обязательная часть при освоении дисциплины. В рабочей программе дисциплины указаны

разделы, темы, часы для самостоятельного изучения.
При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо прочитать теоретический материал не только в учебниках и учебных пособиях, указанных в библиографических списках, но и познакомиться с публикациями в периодических изданиях.
Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, в учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Организация самостоятельной работы студента должна предусматривать контролируемый доступ к базам данных, к ресурсу Интернет. Обязательно предусматриваются получение консультации, контроль и помощь со стороны преподавателя.
К формам отчетности по самостоятельной работе студентов относятся: защита работ, письменные ответы на контрольные вопросы и задания, ответы на лабораторных занятиях и зачете.
Весь материал учебного курса разделяется на разделы
Задания для контрольной работы и указания по ее выполнению
Контрольная работа является промежуточным контролем знаний студентов. Она охватывает основные вопросы всех разделов учебной программы курса и призвана закрепить знания студентов после самостоятельной работы с учебным материалом. Студенты в письменной форме дают развернутые ответы на поставленные вопросы. Ответ должен быть изложен своим языком, без механического переписывания отдельных страниц учебника или другого первоисточника.
Контрольная работа состоит из теоретических и практических заданий, тестов.
Контрольная работа должна выполняться в ученической тетради.
В конце работы необходимо привести список литературы, поставить дату выполнения и личную подпись.
Письменная контрольная работа сдается до начала сессии на проверку преподавателю и после рецензирования защищается студентом в процессе устного собеседования с преподавателем.

Разъяснения по поводу работы с тестовой системой курса

Текущий и промежуточный контроль полученных знаний осуществляется с помощью тестов, которые имеются в курсе Moodle по основным темам.
Тестовые задания для текущего контроля предложено выполнить после каждой изученной темы в качестве самостоятельной работы.
Промежуточный контроль обучающихся осуществляется также в форме тестовых заданий.
Критерии оценки тестов:
«отлично», 84-100%, повышенный уровень - студент показал отличные знания по разделам дисциплины, умения самостоятельно принять решения, делать обоснованные выводы, владеет специальными понятиями и терминами.
«хорошо», 66-83%, пороговый уровень - студент показал хорошие знания по разделам дисциплины, умения самостоятельно принять решения, владеет специальными понятиями и терминами, но по некоторым понятиям допущены неточности.
«удовлетворительно», 50-65%, пороговый уровень - студент показал знание основных разделов учебной дисциплины, умения получить решать тестовые задания с правильное решение.
«неудовлетворительно», менее 50%, уровень не сформирован при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, при решении тестовых заданий допущены значительные ошибки, не владеет специальными терминами и понятиями

После прохождения тестовых заданий, сдачи работ, обучающийся допускается к семинару, вопросы даются в рабочей программе дисциплины.
Для получения зачета студенту необходимо:
- посетить лекции и практические занятия; все пропущенные занятия отработать;
- контрольную работу сдать на проверку преподавателю; после исправления ошибок и доработки студент должен пройти устное собеседование по материалу контрольной работы;
- по окончании практических занятий написать тест.

Приложение 1

Перечень учебных планов для утверждения на Ученом совете ГАГУ №1 27.01.2022г.

01.03.01_2022_632
01.03.01 Математика, направленность (профиль) Анализ данных и прикладная статистика

02.03.01_2022_622
02.03.01 Математика и компьютерные науки, направленность (профиль) Цифровые технологии

03.03.02_2022_612
03.03.02 Физика, направленность (профиль) Альтернативная энергетика

35.03.01_2022_962
35.03.01 Лесное дело, направленность (профиль) Рациональное многоцелевое использование лесов

35.03.07_2022_942
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

36.05.01_2022_932
36.05.01 Ветеринария, профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных

05.03.06_2022_232
05.03.06 Экология и природопользование, направленность (профиль) Экологическая безопасность

06.03.01_2022_112
06.03.01 Биология, направленность (профиль) Биоэкология

04.03.01_2022_132
04.03.01 Химия, направленность (профиль) Химия окружающей среды, химическая экспертиза и экологическая безопасность

45.03.01_2022_412
45.03.01 Филология, направленность (профиль) Отечественная филология

46.03.01_2022_312
46.03.01 История, направленность (профиль) Краеведение

44.03.05_2022_332
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) История и Обществознание

44.03.05_2022_712
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Английский язык и Немецкий язык

44.03.05_2022_422
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Русский язык и Английский язык

44.03.05_2022_512
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Родной язык и Восточные языки (корейский язык)

44.03.05_2022_532
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Родной язык и Китайский язык

39.03.02_2022_1212
39.03.02 Социальная работа, направленность (профиль) Социально-психологическая работа с населением

44.03.02_2022_1122
44.03.02 Психолого-педагогическое образование, направленность (профиль) Психология образования

44.03.05_2022_1132
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Дошкольное образование и Дополнительное образование

44.03.05_2022_1112
44.03.05 Педагогическое образование, направленность (профили) Физкультурно-оздоровительная деятельность и Безопасность жизнедеятельности

09.03.03_2022_822
09.03.03 Прикладная информатика, направленность (профиль) Прикладная информатика в экономике

38.03.01_2022_812
38.03.01 Экономика, направленность (профиль) Экономика и управление на предприятии

39.03.01_2022_842
39.03.01 Социология, направленность (профиль) Социология управления

43.03.02_2022_832
43.03.02 Туризм, направленность (профиль) Организация и управление туристским и гостиничным бизнесом