

Аннотация

учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.5 Сенсорный анализ продовольственных товаров»
направления подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение

Целью изучения курса является обучить студентов методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место сенсорных (органолептических) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Задачами курса являются:

- привить практические навыки организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров, показать место сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов,
- рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества и понятийный аппарат, психофизические основы органолептики, взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа,
- методы сенсорного анализа, требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок.
- раскрыть основные понятия по основам пищевого сырья;
- правильно оценить и в ряде случаев прогнозировать стойкость товаров при хранении;
- проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья и продовольственных товаров;
- решить вопрос о фальсификации сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров.

Основные блоки и темы дисциплины:

Психофизиологические основы восприятия ощущений, компоненты пищевых продуктов, методы дегустационного анализа, основные требования к проведению сенсорного (дегустационного анализа)

Учебная дисциплина «Сенсорный анализ продовольственных товаров» входит в перечень обязательных дисциплин вариативной части ОП.

Дисциплина формирует следующие компетенции:

- Способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК- 5);
- Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9)
- Способность проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров (ПК-19).

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

знать:

- современную методологию и основные приемы дегустационного анализа, как метода оценки качества товаров и выявления дефектов;

-принципы построения профилограмм, балловых шкал, экспертную методологию в дегустационном анализе. (ПК-9)

уметь:

- пользоваться нормативно-технической документацией;
- организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества товаров с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням; применять дегустационные методы для решения поставленных задач

владеть:

- методами проведения дегустационного анализа, обработкой результатов. (ПК-9)

Дисциплина «Сенсорный анализ продовольственных товаров» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик:

канд, тех. наук, доц. _____

Зав. выпускающей кафедрой _____

по направлению _____



З.А.Ачегу

З.Т. Тазова