

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.09.01. «Основы дегустационного анализа» направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

Цель дисциплины - изучение методологии и основных приемов научно обоснованного дегустационного анализа, с учетом ведущего места органолептических (сенсорных) показателей в оценке качества алкогольных и безалкогольных напитков.

Задачи дисциплины:

- приобретение практических навыков организации современного дегустационного анализа;
- изучение номенклатуры органолептических показателей качества, понятийного аппарата, психофизиологических основ органолептики;
- усвоение научно обоснованных методов сенсорного анализа, требований к экспертам-дегустаторам и условиям проведения анализа;
- освоение основных принципов экспертной методологии.

Основные блоки и темы дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения о науке органолептике.

Тема 1. Введение в науку. Предмет и задачи дисциплины. Основы органолептического анализа.

Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики.

Тема 1. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров.

Психофизиологические основы органолептики.

Тема 2. Методы дегустационного анализа. Систематика сенсорных методов.

Раздел 3. Организация современного сенсорного анализа.

Тема 1. Система организации и проведения сенсорного анализа.

Раздел 4. Экспертная методология в дегустационном анализе.

Тема 1. Требования к дегустаторам.

Тема 2. Экспертные методы в разработке балловых шкал.

Раздел 5. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализов.

Тема 1. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализов.

Раздел 6. Особенности дегустации алкогольных и безалкогольных напитков.

Тема 1. Органолептический анализ алкогольных напитков.

Тема 2. Органолептический анализ безалкогольных напитков.

Учебная дисциплина «Основы дегустационного анализа» входит в перечень курсов вариативной части цикла дисциплин по выбору ОПОП.

В результате освоения дисциплины «Основы дегустационного анализа» у обучающегося формируются компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- способность применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8).

В результате изучения дисциплины бакалавр должен:

знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-4); специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5); соответствие технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам (ПК-8);

уметь: применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); использовать в практической деятельности специализированные знания для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5); обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

владеть: навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); навыками использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных дисциплин для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5); требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8).

Дисциплина «Основы дегустационного анализа» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими и лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, индивидуальных заданий, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов, 5 зачетных единиц (ОФО, ЗФО).

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

канд. техн. наук, доц. _____

Зав. выпускающей кафедрой _____

направления подготовки _____

