

## 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 \_\_\_\_\_

