

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куйжева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.09.2021 00:27:15
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa6

Аннотация

учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.04.02 Сенсорный анализ продовольственных товаров»
направления подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение
профиль подготовки "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"
программа подготовки академический бакалавриат

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

Задачами дисциплины 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.

ПКУВ -1-Способен оценивать качество и выдавать заключения о соответствии поступающих в организацию товаров, сырья и материалов.

ПКУВ -2 - Знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

ПКУВ -3-Знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

ПКУВ -4 - Готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; (ПКУВ -2);

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; (ПКУВ -3);
- современные методы идентификации и экспертизы товаров (ПКУВ -4).

уметь

- определять показатели ассортимента и качества товаров; (ПКУВ -2);
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; (ПКУВ -3);
- применять современные методы идентификации и экспертизы товаров для оценки качества, выявления некачественных и фальсифицированных товаров; (ПКУВ -4);

владеть

- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров; (ПКУВ -2);
- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; (ПКУВ -3);
- стандартными и экспериментальными методиками идентификации и экспертизы товаров (ПКУВ -4);

Дисциплина «Сенсорный анализ продовольственных товаров» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик:

канд, тех. наук, доц.

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению

3.А.Ачегу

3.Т. Тазова

