

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Дегустационный анализ пищевых продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 2 з.е. (72 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-5: способностью 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;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Дегустационный анализ пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Правила приемки, методы отбора проб для проведения оценки качества пищевых продуктов.** Подробный разбор правил приемки и методов отбора проб для проведения оценки качества пищевых продуктов. Химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции..

**2. Требования к организации и проведению дегустации пищевых продуктов.** Подробный анализ требований к организации и проведению дегустации..

**3. Физиолого-психологические основы органолептических методов.** Визуальный метод. Пигменты пищевых продуктов. Общие сведения о пищевых красителях. Цветокорректирующие и отбеливающие вещества..

**4. Психофизиологические основы органолептики.** Физиолого-психологические основы органолептических методов. Вкусовой метод. Вкусовые вещества пищевых продуктов. Гармоничность вкуса. Обонятельный метод. Теории запахов. Влияние запахов на человека..

**5. Методы дегустационного анализа.** Методы потребительской оценки. Аналитические методы органолептического анализа. Анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка..

**6. Органолептическая характеристика и дегустационная оценка качества питьевой воды и безалкогольной продукции.** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества питьевой воды и безалкогольной продукции. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации..

**7. Органолептическая оценка солодовых и слабоалкогольных напитков.** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества солодовых и слабоалкогольных напитков. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации..

**8. Органолептическая характеристика и оценка пива и пивных напитков.** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества пива и пивных напитков. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации..

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТБПВ  
Проверил:

В.А. Вагнер

