

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Система сенсорной оценки качества»

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 «Система сенсорной оценки качества» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов.** Общие сведения о науке органолептике. Основные термины. Показатели качества продовольственных товаров. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов. Показатели качества продукта, оцениваемые с помощью глубокого осязания, зрения, обоняния, с помощью органов чувств в полости рта..

**2. Компоненты и сенсорные свойства продуктов.** Вещества, обуславливающие окраску продуктов. Ароматобразующие (флеворобразующие) и вкусовые вещества. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания..

**3. Психофизиологические основы сенсорного анализа.** Сенсорные возможности человека. Природа и факторы визуальных ощущений. Обонятельные и вкусовые ощущения. Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения. Индивидуальная восприимчивость запахов и вкусов. Осязательные и другие сенсорные ощущения. Факторы, влияющие на сенсорные возможности человека..

**4. Методы дегустационного анализа.** Систематика сенсорных методов и общие сведения о них. Методы потребительской оценки. Аналитические методы органолептического анализа. Различительные и описательные аналитические методы. Качественные и количественные различительные методы. Балловые шкалы..

**5. Обонятельный и вкусовой методы сенсорного анализа.** Восприятие запахов. Группы запахов. Разбор обонятельного метода сенсорного анализа и всех его групп, основываясь на химические и физико-химические методы анализа качества продукции. Роль вкусового метода в сенсорном анализе. Разбор вкусовых ощущений, которые можно исследовать химическими и физико-химическими методами анализа качества..

**6. Дескрипторно-профильный метод дегустационного анализа.** Дескрипторно-профильный метод и его применение в области оценки качества пищевых продуктов. Применение дескрипторно-профильного метода анализа при разработке новых пищевых продуктов. Дегустационные листы. Балловая шкала дегустационной оценки качества продукта..

**7. Экспертная методология в дегустационном анализе.** Формирование экспертной группы. Применение экспертных методов в профильном анализе.

Применение экспертных методов при разработке балловых шкал..

**8. Организация современного дегустационного анализа.** Типы и виды дегустаций. Факторы влияющие на профессионализм дегустатора. Требования, предъявляемые к дегустаторам,

помещениям, дегустационной посуде и к подготовке проб. Время проведения дегустации и её продолжительность. Оценка сенсорных способностей человека. Подготовка дегустаторов. Оценка дегустационных способностей дегустаторов-аналитиков. Аттестация дегустаторов..

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТБПВ

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

В.А. Вагнер

Ю.С. Лазуткина