

## 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 бакалавриата)

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

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-8.2: Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-8.3: Применяет методы органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации;

**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.

**9. Органолептическая оценка вина.** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества вина. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации.

**10. Органолептическая характеристика и оценка качества крепких алкогольных напитков.** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества крепких алкогольных напитков. Определение соответствия с требованиями нормативно-технической документации.

**11. Дегустационная оценка хлеба и хлебобулочных изделий.** Анализ перечня органолептических характеристик при дегустационной оценке качества хлеба и хлебобулочных

изделий. Определение соответствия требованиям нормативно-технической документации.

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТБПВ

В.А. Вагнер

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина