

## 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 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 «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 метод 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..

**6. Вкусовой метод сенсорного анализа. Вкусовые ощущения. Влияние цвета на вкус.** Его роль в сенсорном анализе. Разбор вкусовых ощущений, которые можно исследовать химическими и физико-химическими методами анализа качества.

**7. 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.

**8. Использование методов сенсорного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами.** Практическое применение методики создания новых продуктов на примере безалкогольных напитков. Дегустационный лист. Балловая шкала дегустационной оценки качества напитка.

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

Применение экспертных методов при разработке балловых шкал.

**10. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.** Применение методов органолептического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации. Корреляционная зависимость результатов сенсорного и инструментального анализа, характеризующих сенсорные свойства продуктов.

**11. 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.

**12. Обработка и оформление результатов сенсорного анализа продуктов питания.** Статистическая обработка оценок дегустаторов по органолептическим показателям различных образцов.

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТБПВ

В.А. Вагнер

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина