

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. Введение. Общие понятия. Нормативная документация. Органы чувств человека, принимающие участие в дегустационном анализе. Нормативно-технические документации, регламентирующие органолептический анализ пищевых продуктов. Органы чувств человека как основные инструменты органолептического анализа. Области и зоны органы чувств и восприятие ими оттенков вкуса и аромата.

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:
доцент
кафедры ТБПВ

В.П. Вистовская

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина