

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:
доцент
кафедры ТБПВ

В.П. Вистовская

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина