

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:43:12
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2467295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ **«Сенсорный анализ»**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проведения сенсорного анализа продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины (модуля):

- углубленное ознакомление обучающихся с номенклатурой органолептических показателей качества, их местом в системе показателей качества и понятийным аппаратом продуктов животного происхождения;
- изучение вопросов, касающихся методов и организации дегустационного анализа продуктов питания животного происхождения;
- ознакомление обучающихся с экспертной методологией в дегустационном анализе продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Сенсорный анализ» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 7 семестре.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Сенсорный анализ» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11

4 Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Введение в науку органолептику.

Раздел 2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов животного происхождения.

Раздел 3. Компоненты и сенсорные свойства продуктов животного происхождения.

Раздел 4. Психофизиологические основы органолептики.

Раздел 5. Методы дегустационного анализа продовольственных товаров.

Раздел 6. Экспертная методология в дегустационном анализе продовольственных товаров.

Раздел 7. Организация современного дегустационного анализа продовольственных товаров.