

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подписавший Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.10.2019 09:08

Уникальный программный ключ:

fa4919210a1a21a21a21a21a21a21a21

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.11 Основы сенсорного анализа пищевой продукции"
направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"
профиль подготовки "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства"

программа подготовки "Магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины- изучение методологии и основных приемов научно обоснованного сенсорного анализа, с учетом ведущего места органолептических (сенсорных) показателей в оценке качества алкогольных и безалкогольных напитков.

Задачи дисциплины:

- приобретение практических навыков организации современного дегустационного анализа;
- изучение номенклатуры органолептических показателей качества, понятийного аппарата, психофизиологических основ органолептики;
- усвоение научно обоснованных методов сенсорного анализа, требований к экспертам-дегустаторам и условиям проведения анализа;
- освоение основных принципов экспертной методологии.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1. Общие сведения о науке органолептике. Тема 1. Введение в науку. Предмет и задачи дисциплины. Основы органо-лептического анализа.
Раздел 2. Психофизиоло-гические основы органо-лептики. Тема 1. Теоретические основы восприятия сен-сорных признаков това-ров. Психофизиологиче-ские основы органолепти-ки. Тема 2. Ме-тоды дегуста-ционного ана-лиза. Систе-матика сен-сорных методов.
Раздел 3. Организация современного сенсорного анализа. Тема 1. Система организации и проведения сен-сорного анализа.
Раздел 4. Экспертная методология в дегустационном анализе. Тема 1. Требования к дегустаторам. Тема 2. Экспертные методы в разработке балловых шкал.
Раздел 5. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анали-зов. Тема1. Взаимосвязь ре-зультатов сенсорного и инструментального анализов.
Раздел 6. Особенности дегустации алкогольных и безалкогольных напитков. Тема 1. Органолептический анализ алкогольных напитков. Тема 2. Органолептический анализ безалкогольных напитков.

Место дисциплины в структуре ОП

Курс «Основы сенсорного анализа» является одной из дисциплин обязательной части (Блок 1), предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования для подготовки магистров по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		
УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности		
Знать: - основные термины и базовые	Уметь: - критически оценивать	Владеть: - конкретной методологией



элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания.	информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения.	и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.
ПКУВ-2: Способен проводить стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-2.2. Проводит исследования интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции.		
Знать: - Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции.	Уметь:- Разрабатывать процедуры обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования в режиме реального времени связей между потоками физических материалов и товаров с информационными потоками о них- Определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы	Владеть: навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке-навыками разработки системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПКУВ-1.4. Применяет практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов		
Знать: - Принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Уметь: - Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Владеть: Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
ОПК-2.1. Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка		
Знать: современные инновационные методы решения задач в профессиональной деятельности.	Уметь: применять адекватные методы решения задач в профессиональной деятельности при разработке новых технологий с учетом достижений мировой науки и передовых технологий.	Владеть: навыками применения современных методов решения задач в профессиональной деятельности

Дисциплина "Основы сенсорного анализа пищевой продукции" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.09.2023	Гнетько Людмила Васильевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович

