Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 11.11.2024 11:26:59
Уникальный программный ключ:
fa4[illegible]

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.09.01 Основы дегустационного анализа*"

направления подготовки бакалавров "*19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*"

профиль подготовки "*Технология бродильных производств и виноделие*"

программа подготовки "*бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины- изучение методологии и основных приемов научно обоснованного дегустационного 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 сведе-ния о науке органолепти-ке. Тема 1. Введение в науку. Предмет и задачи дисциплины. Основы органолептического анализа.
Раздел 2. Психофизиоло-гические основы органо-лептики. Тема 1. Теоретические основы восприятия сен-сорных признаков това-ров. Психофизиологиче-ские основы органолеп-тики. Тема 2. Ме-тоды дегу-стационного анализа. Си-стематика сенсорных методов.
Раздел 3. Организация современного сенсорного анализа. Тема 1. Система органи-зации и проведения сен-сорного анализа.
Раздел 4. Экспертная ме-тодология в дегустацион-ном анализе. Тема 1. Требования к де-густаторам. Тема 2. Экспертные ме-тоды в разработке балло-вых шкал.
Раздел 5. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального ана-лизов. Тема1. Взаимосвязь ре-зультатов сенсорного и инструментального ана-лизов.
Раздел 6. Особенности дегустации алкогольных и безалкогольных напит-ков. Тема 1. Органолептиче-ский анализ алкогольных напитков. Тема 2. Органолептиче-ский анализ безалкоголь-ных напитков.

Место дисциплины в структуре ОП

Курс «Основы дегустационного анализа» является дисциплиной по выбору ОП. Дисциплина методически взаимосвязана с такими курсами, как:

-химия (органической, аналитической, физической, коллоидной, физико-химическими методами анализа);

- биохимия (белки, липиды, углеводы, роль биохимических процессов в пищевой промышленности);

- пищевая микробиология (микробиологические процессы в пищевой промышленности, микробиологический и санитарно-гигиенический контроль);

- пищевая химия (процессы, протекающие при хранении и переработке сырья, пищевые

добавки, экология пищи).

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-3: Способен изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования		
ПКУВ-3.2 Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.		
-математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и обращения на рынке пищевой продукции-расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков-проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций-организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции порядок проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследования разработок в промышленное производство;	-применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ-применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции-применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений -проводить производственные испытания;	навыками производственных испытаний и внедрения разработок в промышленное производство.
ПКУВ-3: Способен изучать и анализировать научно- техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования		
ПКУВ-3.1 Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций		
свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства -учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и	- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности -проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные	-методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания.

обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -принципы составления описания результатов научных исследований, анализа полученных результатов и составления описания;	испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования, анализировать результаты исследований и делать выводы;	

Дисциплина "Основы дегустационного анализа" 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 180 часа, 5 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 08.09.2024	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 25.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 25.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович