Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кумыкова Сайда Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.11.2024 11:19:08
Уникальный программный ключ:
71[illegible]

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.04.02 Сенсорный анализ потребительских товаров*"

направления подготовки бакалавров "*38.03.07 Товароведение*"

профиль подготовки "*Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров*"

программа подготовки "*Бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины "Сенсорный анализ потребительских товаров" является обучение студентов методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место сенсорных (органолептических) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Задачами курса являются:

-дать студентам научную информацию и привить практические навыки организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров;

- показать место сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов;

- рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества, психофизические основы органолептики;

- рассмотреть взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа, методы сенсорного анализа, требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок.

В результате изучения дисциплины студент должен знать теоретические и практические основы органолептики; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов, уметь обоснованно применять методы сенсорного анализа для решения поставленных задач, организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продовольственных товаров с гарантией объективности и надежности результатов, овладеть научно обоснованными методами сенсорного анализа, экспертной методологией в сенсорном анализе.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Определение науки органолептики, современное состояние, цели и задачи, место в учебном процессе. Обзор и классификация основных объектов изучения.
Психофизические основы органолептики. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров.
Экспертная методология в дегустационном анализе. Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе.
Организация современного дегустационного анализа. Методы дегустационного анализа.
Оценка и психологические методы определения сенсорных способностей дегустаторов.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина "Сенсорный анализ потребительских товаров" входит в перечень факультативных курсов вариативной части ОП направления подготовки бакалавров 38.03.07 "Товароведение". Настоящая дисциплина посвящена изучению научных и практических аспектов организации современного дегустационного анализа пищевых продуктов. Эти

знания позволяют специалистам проводить товарную экспертизу органолептических показателей качества продуктов с высокой точностью и достоверностью результатов. В результате изучения курса студент должен понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основные проблемы дисциплин, определяющих конкретную область деятельность, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции требованиям нормативных документов.
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить учет и систематизацию данных о фактическом уровне качества получаемой продукции.	навыками анализа поставщиков продукции с точки зрения соотношения \"цена-качество\".
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.2 Разрабатывает предложения по повышению качества получаемой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить учет и систематизацию данных о фактическом уровне качества получаемой продукции.	навыками анализа поставщиков продукции с точки зрения соотношения \\\"цена-качество\\\".
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей	навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных

	продукции на различных стадиях производства.	стадиях производства.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применять методы квалиметрического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применять методы квалиметрического анализа продукции.

Дисциплина "Сенсорный анализ потребительских товаров" 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 108 часа, 3 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 23.08.2023	Ачегу Зарема Асфаровна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 24.08.2023	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 24.08.2023	Тазова Зарета Тальбиевна