

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

анализа"
Фрол Заловская Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

направления подготовки

Уникальный программный ключ:

факультет подготовки "Технол

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 сведения о науке органолептике. Тема 1. Введение в науку. Предмет и задачи дисциплины. Основы органолептического анализа.	
Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики. Тема 1. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров. Психофизиологические основы органолептики. Тема 2. Методы дегустационного анализа. Систематика сенсорных методов.	
Раздел 3. Организация современного сенсорного анализа. Тема 1. Система организации и проведения сенсорного 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 анализов. Тема 1. Взаимосвязь результатов 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 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



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 единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 04.09.2025	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 07.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 07.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович

