

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.01.2021 17:53:42

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd54873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе Дисциплины «Сенсорный анализ»

Цель преподавания дисциплины обучение студентов методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков потребительских товаров.

Задачи изучения дисциплины

- дать студентам научную информацию по организации современного дегустационного анализа потребительских товаров;
- показать место сенсорных признаков в системе показателей качества товаров;
- рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества и понятийный аппарат;
- рассмотреть психофизиологические основы органолептики;
- установить взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа;
- рассмотреть основные принципы экспертной методологии и применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров.

Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины

ОПК-4 - владение знаниями в области гуманитарных, экономических и естественнонаучных дисциплин и способность применять их для решения профессиональных задач, проведения теоретических и экспериментальных исследований;

ПК-3 - владение знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров.

Разделы дисциплины

Введение в науку органолептики.

Сенсорная характеристика как составляющая качества потребительских товаров.

Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров.

Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям.

Система организации и проведения сенсорного анализа.

Требования к экспертам-дегустаторам.

Экспертные методы в разработке балловых шкал в профильном анализе.

Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа товаров.