

Аннотация рабочей программы дисциплины

Наименование дисциплины	Основы дегустации продуктов питания
Содержание	Введение в дисциплину. Сенсорная характеристика как составляющая качества продукции. Психофизиологические основы органолептики. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям. Методы дегустационного анализа. Система организации и проведения дегустационного анализа. Основы дегустации продуктов питания. Требования к экспертам-дегустаторам. Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе. Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализа.
Результаты освоения дисциплины	Осознает сведения о сенсорном анализе продуктов питания, дегустационной оценке продуктов питания. Анализирует основные органолептические показатели качества пищевых продуктов. Определяет показатели качества пищевых продуктов и фальсификации продуктов питания, владеет методиками сенсорного анализа и балльной шкалой оценки продуктов питания. Анализирует методы и средства измерений дегустационных свойств продуктов питания. Определяет мероприятия по совершенствованию системы контроля качества продуктов питания
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Медведев П.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / П.В. Медведев, В.А. Федотов. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 98 с. — 978-5-7410-1760-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71323.html
Дополнительная литература	1. Дуборосова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. - М.: Дашко и Ко, 2009-184 с. 2. Родина Т.Г. Практикум по дисциплине «Сенсорный анализ продовольственных товаров». - М.: изд-во ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.Е Плеханова». - 2011. – 52с. 3. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебни для студентов ВУЗов- М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 208с.