

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:06:35

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e4b275c3ba7f58486412a1c8af961

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины: «Основы дегустации»

Наименование дисциплины	Б1.В.01 Основы дегустации
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.
Реализуемые компетенции	ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-4: Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Владеть: методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	5, з.е.
Форма отчетности	экзамен – 2 семестр
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.: Дашков Ко, 2009-184 с. 2. Родина Т.Г. Практикум по дисциплине «Сенсорный анализ продовольственных товаров». - М.: изд-во ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». - 2011. – 52с. 3. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студентов ВУЗов- М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 208с.