

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Органолептический анализ пищевых продуктов
(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Ознакомление студентов с основными понятиями дисциплины, общими вопросами, имеющими значение для всех пищевых продуктов и изучение органолептических свойств конкретных групп пищевых продуктов.
Общая трудоемкость дисциплины	108 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	Предмет, содержание и задачи дисциплины “Органолептический анализ пищевых продуктов” Организация работы по стандартизации в России Качество продуктов Основы физиологии сенсорных систем. Общая физиология рецепции. Соматовисцеральная, слуховая, вестибулярная и зрительная системы. Вкусовая и обонятельная системы. Методы органолептического анализа Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья Органолептический анализ пищевых продуктов из животного сырья

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)