

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Органолептический анализ пищевых продуктов

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
5 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является ознакомление студентов с основными понятиями дисциплины, общими вопросами, имеющими значение для всех пищевых продуктов и изучение органолептических свойств конкретных групп пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Органолептический анализ пищевых продуктов» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Органолептический анализ пищевых продуктов»: 1. Физика. 2. Общая и неорганическая химия. 3. Информатика. 4. Органическая химия. 5. Физическая химия. 6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. 7. Биохимия. 8. Биохимия зерна и хлебопечения. 9. Пищевая химия. 10. Химия природных органических соединений. 11. Пищевая микробиология. 12. Введение в технологию продуктов питания. 13. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 14. Документоведение. 15. Стандартизация в отрасли.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-3):

Знать: теоретические основы органолептического анализа; классификацию методов органолептического анализа; комплекс полезных свойств товаров, которые характеризуют его качество; методы органолептического анализа основных групп пищевых продуктов;

Уметь: разрабатывать методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по проведению технологического процесса. мероприятия по предупреждению образования дефектов готовых изделий;

Владеть: применять полученные знания при анализе свойств пищевых продуктов; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и брака.

4. 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.

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 зачетных единицы, 108 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата:

Печать института