

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»
Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

6 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Органолептический анализ пищевых продуктов» относится к дисциплинам вариативной части ОПОП 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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:

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

владеть:

- навыками выявления свойств пищевых продуктов; методами проведения стандартных испытаний по определению органолептических показателей пищевых продуктов.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретический курс.

Предмет, содержание и задачи дисциплины “Органолептический анализ пищевых продуктов”. Определение органолептического анализа. Краткая история органолептического анализа. Предмет и задачи дисциплины. Основные определения.

Организация работы по стандартизации в России. Система стандартов в Российской Федерации. Стандарты, в которых рассматриваются вопросы, связанные с органолептическим анализом. ГОСТ Р ИСО 5492-2005 Органолептический анализ. Словарь.

Качество продуктов. Качество продукции, определение. Свойство продукции, определение. Признак продукции. Показатель качества продукции, определение. Методы оценки качества, используемые при экспертизе товаров: органолептические, инструментальные, биологические, расчетный, статистический, социологический, экспертный, комбинированный.

Основы физиологии сенсорных систем. Общая физиология рецепции. Ощущение, определение. Сенсорные системы, определение. Рецепция, механизмы рецепции. Сенсорное восприятие. Рецепторы. Виды рецепторов: механорецепторы, хеморецепторы, осморорецепторы, терморецепторы, фоторецепторы. Анализаторы, свойства анализаторов. Функции сенсорных систем. Память, виды памяти. Воспроизведение. Внимание, основные характеристики внимания. Мышление и речь. Фазы мыслительных процессов. Сенсорный анализ. Методы сенсорного анализа. Стимул. Порог чувствительности, определение. Порог ощущения. Порог распознавания. Порог разницы.

Соматовисцеральная, слуховая, вестибулярная и зрительная системы. Рецепторы соматовисцеральной системы. Схема уха человека. Свойства звуковых волн. Интенсивность звука. Характеристики интенсивности звука. Децибел. Функции слуховой системы. Функции вестибулярной системы. Зрительная система. Схема глаза человека. Показатели зрения. Порог световой чувствительности. Восприятие света.

Вкусовая и обонятельная системы. Вкусовая сенсорная система. Строение языка и ротовой полости. Вкусовые рецепторы. Четыре первичных вкусовых ощущения: сладкое, кислое, соленое, горькое. Порог вкусового ощущения. Обонятельные органы. Ольфактометрия, Основные запахи: камфорный, цветочный, мускусный, мятный, эфирный, едкий, гнилостный. Порог обонятельной чувствительности.

Методы органолептического анализа. Алгоритм органолептической оценки. Метод предпочтения (метод одного образца). Аналитические методы (методы сравнения): метод парных сравнений (двух проб); метод треугольных сравнений; двупарный метод (дуо-трио); метод "два из пяти"; метод расстановки (последовательности); метод "А не А"; методы классификации. Описательный метод. Метод балльных шкал. Профильный метод. Экспертные методы. Экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к эксперту.

Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья. Органолептический анализ муки. Органолептический анализ хлеба и хлебобулочных продуктов. Органолептический анализ бараночных изделий. Органолептический анализ макаронных изделий. Органолептический анализ пищевых жиров растительного происхождения. Органолептический анализ пива.


Органолептический анализ пищевых продуктов из животного сырья. Органолептический анализ молока и кисломолочных продуктов. Органолептический анализ мясных продуктов.


Темы лабораторных занятий по дисциплине


- Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья
- Органолептический анализ пищевых продуктов из животного сырья

ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет

2. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ – 3

Составитель зав. каф. проф. С. В. Макаров  должность, ФИО, подпись

Заведующий кафедрой Биологии и Экологии Трифонова Т.А 
название кафедры ФИО, подпись

Председатель Методической комиссии направления ПЛР Трифонова Т.А 
учебно-методической комиссии направления ФИО, подпись

Директор института _____ Дата: _____

Печать института

