

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Сенсорный анализ продовольственных товаров»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **38.03.07 Товароведение (направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 4 декабря 2015 № 1429.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: Профессиональные компетенции (ПК):- знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагно- стики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь(ПК-9).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:- классификацию испытателей и экспертов, участвующих в органолептическом анализе и требованиям к ним;- виды и задачи дегустаций;- этапы подготовки дегустаторов;

- общие правила проведения, классификацию, характеристики и особенности дегустации различных продовольственных товаров;- методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Умение:- осуществлять дегустации различных видов продуктов;-установить зависимость между физико-химическими и органолептическими показателями-анализировать недостатки качественных показателей изделий и сопоставлять их с нарушениями технологических режимов производства;-пользоваться специальными терминами для описания органолептических характеристик изделий;-анализировать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Навык:- о работе с нормативными документами по вопросам стандартизации сенсорного анализа;-навыках организаторов в области современного сенсорного анализа продовольственных товаров, умеющих создать лабораторию сенсорного анализа и оказать максимальное содействие в эффективном её функционировании;- о методах балловых шкал и профильного анализа;-о основных приёмах для оценки коэффициента корреляции и графического представления-о прогрессивных способах и технология производство товаров; о научных подходах управления качеством продукции-о видах экспертиз товаров и их компетенции;

Опыт деятельности:- проводить дегустацию различных видов продуктов;

- установить зависимость между физико-химическими и органолептическими показателями;
- анализировать недостатки качественных показателей изделий и сопоставлять их с нормативными документами- оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров. Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики. Раздел 3. Организация современного сенсорного анализа. Раздел 4. Экспертная методология в дегустационном анализе. Раздел 5. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа.

4. Форма промежуточной аттестации зачет

5. Разработчик: доцент, канд.с.-х.наук., доцент кафедры экономики и товароведения
Лосевская С.А.