

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.2.1 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ

Направление подготовки: 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность (профиль): Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Трудоемкость: 2 з.е.

Промежуточная аттестация: зачет

Автор: О.В. Голуб, д-р техн. наук, доцент

ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины – приобретение теоретических знаний в области методологии сенсорного анализа, а также формирование практических навыков и умений по оценке органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продукции для принятия квалификационных решений проблем, возникающих в профессиональной деятельности.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих профессиональных задач в области *научно-исследовательской деятельности*:

- организация и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы аспирантуры – направлены на формирование следующих компетенций:

ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав

ПК-1: готовность разрабатывать проблемы современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Освоение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при выполнении первых частей «Научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания», «Проектирование и разработка новых видов продукции», при прохождении практики «Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)», а также, для продолжения и завершения «Научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук».

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Сенсорное восприятие. Подготовка специалистов для проведения сенсорного анализа

Основные термины и определения, характеризующие сенсорное восприятие.

Влияние на сенсорное восприятие различных факторов.

Классификацию и требования к испытателям.

Правила рекрутирования кандидатов в испытатели; обучения испытателей; формирования панелей для различных видов тестов; контроля за деятельностью отобранных испытателей.

Тема 2. Методы сенсорного анализа

Классификация методов сенсорного анализа.

Сущность, применяемость, достоинства и недостатки основных методов сенсорного анализа.

Методы статистической обработки результатов сенсорного анализа.