

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



«27» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)
**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 2 курса очной формы (2 курса заочной формы) обучения

Составитель:

ст. преп. Брославская М.И.

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины (или модуля) в соответствии с учебным планом

Органолептический анализ и идентификация пищевых продуктов

2. Цель и задачи дисциплины (или модуля)

Цель дисциплины – сформировать систему базовых знаний об органолептическом анализе и идентификации пищевых продуктов, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

- способности использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья **-ПК-5.**

Задачами освоения дисциплины является:

– дать современные сведения о строении и функциях сенсорных систем человека, психофизических основ сенсорного анализа, методологии органолептического анализа, основах подготовки испытателей и организации их работы. Особое внимание уделено основным приемам оценки органолептических показателей пищевых продуктов и обработке полученных результатов.

3. Место дисциплины (или модуля) в структуре ООП

Учебная дисциплина «Органолептический анализ и идентификация пищевых продуктов» входит в вариативную часть учебного плана. Модуля 1. Дисциплины формирующие ПК-компетенции. Учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Пищевая микробиология» и «Физиология питания». При изучении курса нужны базовые знания и умения, которые приобретаются учащимися в результате освоения предшествующих дисциплин, например, биохимия, микробиология, химия, физика.

4. Объем дисциплины (или модуля):

Очная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 18 часов, практические занятия 36 часов, **самостоятельная работа:** 81 часов, 45 часов контроль.

Заочная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 6 часов, **самостоятельная работа:** 157 часов, 9 часов контроль.

По переходному плану заочная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 155 часов + 9 часов контроль.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (или модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (или модулю)
ПК-5- способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических,	Владеть: методами применяемыми экспертами в разработке балловых шкал и профильном анализе; методами организации органолептического анализа; Уметь: организовать проведение сенсорного анализа в товарной экспертизе качества продовольственных товаров; Знать: роль сенсорного анализа в товарной экспертизе качества продовольственных

биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.	товаров; основные условия для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе; современные требования к экспертам дегустаторам; изучить применяемые экспертные методы в разработке балловых шкал и профильном анализе.
--	---

6. Форма промежуточной аттестации

Итоговой формой является

Очная форма: экзамен в 3-ем семестре;

Заочная форма: экзамен на 2-ом курсе.

Заочная форма (переходный период): экзамен на 2-ом курсе

7. Язык преподавания русский.