

## **Б1.В.12 Сенсорный анализ пищевых продуктов**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

**Цель дисциплины** обучение студентов методологии и приемам научно обоснованного дегустационного анализа, с учетом важности органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИД-1ПК -1 – Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности

ИД-3ПК -1 - Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные источники поиска профессиональной информации; свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания; принципы сбора научно-технической информации по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

**уметь:** представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; оценивать влияние новых технологий, видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований; изучать научно-техническую информацию по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

**владеть:** навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, теоретическими и экспериментальными методами контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах; методикой анализа научно-технической информации по

инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.