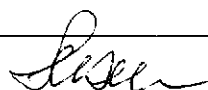


АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

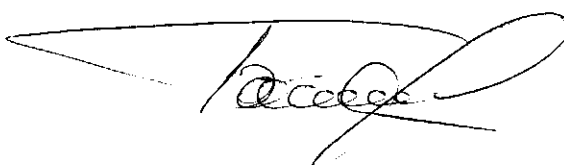
Дисциплина (модуль)	Сенсорный анализ товаров				
Содержание	<p>Лекция 1. Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов</p> <p>Лекция 2. Компоненты и сенсорные свойства продуктов</p> <p>Лекция 3. Сенсорные системы человека и их роль в органолептическом анализе</p> <p>Лекция 4. Методы дегустационного анализа</p> <p>Лекция 5. Балловые шкалы</p> <p>Лекция 6. Экспертная методология в дегустационном анализе</p> <p>Лекция 7. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества</p> <p>Лекция 8. Организация современного дегустационного анализа</p>				
Реализуемые компетенции	ПК-8, ПК-9, ПК-10				
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>знать:</p> <p>-теоретические и практические основы органолептики, возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки потребительских товаров.</p> <p>уметь:</p> <p>- проводить отбор экспертов для сенсорного анализа потребительских товаров, правильно обрабатывать результаты сенсорных испытаний;</p> <p>-проводить тестирование экспертов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач в товарной экспертизе;</p> <p>-организовать на современном уровне экспертизу качества потребительских товаров научно-обоснованными сенсорными методами с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням.</p> <p>владеть:</p> <p>-научно обоснованными методами сенсорного анализа;</p> <p>-экспертной методологией в органолептическом анализе.</p>				
Трудоемкость, з.е.	4				
Объем занятий, часов	144	Лекций	Практических (семинарских)	Лабораторных	Самостоятельная работа
	Всего	16	16	24	88
	В том числе интерактивной				
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 8 семестре				

Зав. кафедрой
товароведения и экспертизы



М.Э. Ахмедов

Декан ТФ



Н.Л. Баламирзоев