




Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по НР
Н.А. Кострикова
30.06.2021

Рабочая программа дисциплины
«СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»
QD-6.2.2/РПД -УПК ВНК-30.(31.117)
вариативной части образовательной программы аспирантуры
по направлению подготовки
19.06.01 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
Направленность (профиль) программы
**05.18.04 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И
ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ**
Механико-технологический факультет

| | |
|--------------|--------------------------------------|
| РАЗРАБОТЧИК | Кафедра технологии продуктов питания |
| ВЕРСИЯ | V.2 |
| ДАТА ВЫПУСКА | 28.06.2021 |
| ДАТА ПЕЧАТИ | 28.06.2021 |

| | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|-----------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 | Стр. 2/11 |

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Сенсорный анализ продуктов животного происхождения» является дисциплиной вариативной части образовательной программы высшего образования – программы подготовки кадров высшей квалификации направления подготовки **19.06.01 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ», по направленности (профилю) 05.18.04 «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ».**

Целью освоения дисциплины «Сенсорный анализ продуктов животного происхождения» является обучение методологии дегустационного анализа ассортимента продуктов питания на основе сырья животного происхождения.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение теоретических и практических основ сенсорного анализа пищевых продуктов;
- умение обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач контроля качества продуктов животного происхождения;
- приобретение навыков в области организации дегустационных совещаний.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Результатами освоения дисциплины «Сенсорный анализ продуктов животного происхождения» должны быть следующие этапы формирования у аспиранта следующей профессиональной (ПК) компетенции, предусмотренной ФГОС ВО, а именно:

- по **ПК-3**: способность и готовность формировать эстетические свойства пищевых продуктов и проводить их экспертизу методами сенсорного анализа;
- **ПК-3.1**: способность проводить экспертизу пищевых продуктов методами сенсорного анализа.


2.2 В результате изучения дисциплины аспирант должен

знать:

- теоретические и практические основы сенсорного анализа пищевых продуктов;
- основные принципы организации дегустационных совещаний;

уметь:

- применять сенсорные методы для решения поставленных задач контроля качества продуктов животного происхождения;

| | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|-----------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 | Стр. 3/11 |

- моделировать процедуры тестирования продуктов животного происхождения с участием экспертов – дегустаторов для решения поставленных задач контроля качества;

владеть:

- методиками оценки результатов дегустационной экспертизы;
- навыками в области организации дегустационных совещаний.

3 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.2 «Сенсорный анализ продуктов животного происхождения» относится Блоку 1 к вариативной части образовательной программы - программы подготовки кадров высшей квалификации направления подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», по направленности (профилю) программы 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.2 «Сенсорный анализ продуктов животного происхождения» является базой для подготовки к сдаче государственного экзамена и проведения научно-исследовательской деятельности. Изучается в 5-м семестре на 3 курсе обучения.

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Теоретические основы сенсорного анализа пищевых продуктов


Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Современные представления и классификации вкусов и запахов. Ключевая и композиционная природа запаха. Физическая и химическая природа вкуса и обоняния.

Тема 2. Методы сенсорного анализа

Систематизация методов сенсорного анализа Принципы построения балловых шкал оценки качества продуктов. Понятия диапазона (балльности) шкалы, градации, коэффициентов весомости и другие. Характеристика профильного метода сравнительной оценки качества продуктов питания.

Тема 3. Система организации и проведения сенсорного анализа

Документация по проведению сенсорного анализа пищевых продуктов. Организация работы дегустационной комиссии. Алгоритм действий председателя и членов коллектива дегустаторов. Правила представления образцов на дегустацию. Кодирование проб. Обработка и обсуждение результатов.

| | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|-----------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 | Стр. 4/11 |

5 ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ) И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы (ЗЕТ), т.е. 180 академических часов (135 астр. часов) контактной (лекционных и практических занятий) работы и самостоятельной учебной работы аспиранта; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам ОП, темам и видам учебной работы аспиранта приведено ниже.

Форма промежуточной аттестации – зачет, 5 семестр.

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) в очной форме обучения и структура дисциплины

| Номер и наименование темы, вид учебной деятельности | Объем учебной работы, ч | | | | |
|--|-------------------------|----------|-----------|------------|------------|
| | Контактная работа | | | СРС | Всего |
| | Лекции | ЛЗ | ПЗ | | |
| Семестр – 5, трудоемкость – 5 ЗЕТ (180 час.) | | | | | |
| 1. Теоретические основы сенсорного анализа пищевых продуктов | 6 | - | 4 | 48 | 54 |
| 2. Методы сенсорного анализа | 6 | - | 10 | 48 | 54 |
| 3. Система организации и проведения сенсорного анализа | 6 | - | 4 | 48 | 54 |
| Учебные занятия | 18 | - | 18 | 144 | 180 |
| Промежуточная аттестация | зачет | | | | |
| Итого по дисциплине | | | | | 180 |

ЛЗ - лабораторные занятия, ПЗ – практические занятия, СРС – самостоятельная работа аспирантов.


6 ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ (РАБОТЫ)

Не предусматриваются.

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Таблица 2 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ПЗ

| Номер темы | Содержание (семинарского) практического занятия | Объем учебной работы, ч |
|------------|--|-------------------------|
| 1 | Классификации ощущений, воспринимаемых органами чувств | 2 |
| 1 | Стандартизация терминов сенсорной оценки | 2 |

| | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|-----------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 | Стр. 5/11 |

| | | |
|---------------------|--|-----------|
| 2 | Описательные методы | 2 |
| 2 | Методы с использованием шкал и категорий | 2 |
| 2 | Различительные методы | 2 |
| 2 | Методы потребительской оценки | 2 |
| 2 | Методы потребительской оценки | 2 |
| 3 | Проектирование помещений для проведения сенсорной оценки | 2 |
| 3 | Организация дегустаций | 2 |
| Итого по дисциплине | | 18 |

8 САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА


Таблица 3 – Объём (трудоемкость освоения) и формы СРС

| № п/п | Вид (содержание) СРС | Кол-во часов | Формы контроля |
|---------------------|--|--------------|---|
| 1 | Освоение теоретического учебного материала по темам дисциплины (в т.ч. подготовка к практическим занятиям) | 144 | Текущий контроль: собеседование по темам семинарских занятий, доклад |
| Итого по дисциплине | | 144 | |

9 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ АСПИРАНТА

Основная учебная литература:

1. Сенсорный анализ переработки рыбы и беспозвоночных: учебное пособие/ Ким Г.Н., Ким И.Н., Сафронова Т.М., Мегеда Е.В.- СПб: из-во «Лань», 2014 г. -512 с.
2. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для вузов. 2-ое издание. - М.: Изд. Центр «Академия», 2006. - 208 с.
3. Сенсорный анализ продуктов из гидробионтов. Ким Г.Н. и др. – М.: Колос, 2008. – 534 с.
4. Практикум по дисциплине «Сенсорный анализ продовольственных товаров».- М.: Изд-во. Рос. экон. акад. - 2003. - 39 с.
5. ГОСТ Р ИСО 5492-2005 - Органолептический анализ. Словарь.
6. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 - Органолептический анализ. Методология исследования вкусовой чувствительности.
7. ГОСТ Р ИСО 5496-2005 - Органолептический анализ. Методология обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов.

| | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|-----------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 | Стр. 6/11 |

8. ГОСТ Р ИСО 8589-2005 - Органолептический анализ. Руководство по проектированию помещений для исследования.

Дополнительная литература:

1. Кантере В.М., Матисон В.А., Фоменко М.А. Сенсорный анализ продуктов питания: Монография.- М.: Типография РАСХН, 2003. - 400с.
2. Сафронова Т.М. Справочник дегустатора рыбной продукции. М.: Издательство ВНИРО, 1998. - 244 с.
3. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни. - Новосибирск: Сиб. унив. издательство, 2002.
4. Codex guidelines for the sensory evaluation of fish and shellfish in laboratories CAC/GL 31 – 1999. Рекомендации Кодекса для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях.
5. Шидловская В.В. Органолептические свойства молока и молочных продуктов. – М.: КолоС, 2000. – 266 с.


10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ) является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте в разделе «Образовательные программы высшего образования университета» и в ЭИОС.

Перечень лицензионного программного обеспечения ежегодно обновляется и размещен на сайте университета (http://www.klgtu.ru/about/structure/structure_kgtu/itc/info/software.php).

| | | | |
|---|--|--------------------|-------------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 |

Программное обеспечение

Программное обеспечение Microsoft, получаемое по программе "Open Value Subscription".

Информационные справочные системы:

1. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
2. Справочная система «Консультант Плюс»


Веб-сайты с электронными ресурсами:

1. <http://fish.gov.ru/> - Федеральное агентство по рыболовству
2. <http://vniro.ru/> - ВНИРО
3. <http://atlantniro.ru/> - АтлантНИРО
4. www.ptechtechnology.ru. Передовые технологии России
5. padaread.com/?book=50359 Технология мяса и мясных продуктов. Винников Л.Г. Учебник. — Киев: ИНКОС, 2006. — 600 с.
6. <https://rucont.ru/file.ashx?guid=bffd834f-a4ae-4608-aebe-e7b47d066cc5> Морозова Н.И. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Часть I. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов
7. <http://sfera.fm/editions> Журналы о пищевой промышленности
8. <http://meatind.ru> Журнал "Мясная Индустрия"
9. <https://www.infrost.ru/> - Компания «Инфрост» - промышленное холодильное оборудование.
10. <http://new.fips.ru/> - Федеральный институт промышленной собственности.

11 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

11.1 Лекционные и практические занятия по дисциплине проводятся в аудитории № 342 (ГУК), с использованием переносного мультимедийного оборудования: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.

11.2 Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется аудиторный фонд университета.

| | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|-----------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 | Стр. 8/11 |

12 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

12.1 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины (в т.ч. в процессе ее освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе дисциплины (утверждается отдельно).


12.2 Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 4).

Таблица 4– Система оценок и критерии выставления оценки

| Система оценок Критерий | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|--|
| | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| 1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов | Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой) | Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект | Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект | Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект |
| 2. Работа с информацией | Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи | Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи | Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи | Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи |



| Система оценок | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--|--|--|---|
| | 0-40% | 41-60% | 61-80 % | 81-100 % |
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| 3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта | Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений | В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации | В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные | В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи |
| 4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач | В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки | В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом | В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма | Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи |

| | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|------------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 | Стр. 10/11 |

13 ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ И ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ


В рамках освоения дисциплины предусмотрены:

- лекционные занятия, проводимые как в классическом варианте, так и с применением мозговых штурмов, проблемных лекций, деловых игр и т.д.;
- практические (семинарские) занятия, во время которых обсуждаются вопросы по теме занятия, делаются устные доклады по соответствующей тематике;
- самостоятельная работа аспирантов, включающая усвоение теоретического материала, выполнение докладов, работа с учебниками, учебной и учебно-методической литературой, подготовка к текущему контролю успеваемости и к зачету;
- консультирование аспирантов (включая использование электронной образовательной среды) по вопросам учебного материала, написания тезисов, статей, докладов на конференции.

В рамках учебного курса предусмотрены встречи с представителями научно-исследовательских институтов, организаторами науки в вузах, мастер-классы экспертов и специалистов.

14 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для успешного освоения дисциплины следует изучить теоретические и практические основы сенсорного анализа пищевых продуктов, приобрести навыки в области организации дегустационных совещаний и особенностей дегустационной оценки различных ассортиментных групп пищевых продуктов. Аспирант должен уметь обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач контроля качества продуктов животного происхождения.

| | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|------------|
|  | Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ») | | | |
| | РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА) | | | |
| | QD-6.2.2/РПД-УПК ВНК -30.(31.117) | Выпуск: 28.06.2021 | Версия: V.2 | Стр. 11/11 |

15 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплины «Сенсорный анализ продуктов животного происхождения» представляет собой компонент образовательной программы по подготовке научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», по направленности (профилю) программы 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Автор программы – к.т.н., доцент И. М. Титова, д.т.н., профессор Л.Т. Серпунина.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии механико-технологического факультета (протокол № 13 от 29.06.2021 г.).