



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный
аграрный университет»

Кафедра «Технология производства
и экспертизы продуктов из растительного сырья»

Н.В. Праздничкова, С.П. Кузьмина

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Методические указания по изучению дисциплины

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2021

УДК 620.2 (07)
ББК 30.609
П68

Праздничкова, Н.В.
П68 Сенсорный анализ продуктов питания / Н.В. Праздничкова,
С.П. Кузьмина – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 19 с.

В методических указаниях определены цели и задачи при изучении дисциплины, рассмотрены организационно-правовые вопросы, даны рекомендации по организации работы обучающихся для подготовки к сдаче зачета, представлен перечень контрольных вопросов по темам лабораторно-практических работ, указаны вопросы для подготовки к зачету. Даны рекомендации по работе с литературой.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья.

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021

© Праздничкова Н.В., Кузьмина С.П., 2021

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» занимают значительное место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся.

Цель данных методических указаний - обеспечить обучающимся оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче зачета по данной дисциплине.

Дисциплина «Сенсорный анализ продуктов питания» относится к обязательным дисциплинам, формируемых участниками образовательных отношений «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе очной и заочной форм обучения.

Целью освоения дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» является формирование системы компетенций необходимых для осуществления профессиональной деятельности в области методологии и проведения научно обоснованного сенсорного анализа продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- обучение методологии и основным приемам научно обоснованного сенсорного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продуктов;

- получение практических навыков организации современного сенсорного анализа продуктов питания;

- изучение научной информации и определение места сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов;

- изучение номенклатуры органолептических показателей качества и понятийного аппарата, психофизических основ органолептики; определение взаимосвязи между результатами органолептического и инструментального анализа; овладение методами сенсорного анализа;

- изучение требований к экспертам-дегустаторам и основных принципов экспертной методологии.

В рекомендациях для удобства обучающихся сосредоточены общие требования для эффективного изучения дисциплины, рекомендации для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и