

Наименование образовательной программы	Дегустатор мясных продуктов
Вид образовательной программы	Дополнительная общеразвивающая программа
Форма обучения	Очная
Год набора	По мере комплектования группы
Нормативные сроки обучения	36 часов
Выпускающие кафедры	Кафедра пищевых технологий
Стоимость обучения, руб.	2500 руб.
Итоговая аттестация	Аттестация в форме собеседования
Документ об образовании	Сертификат об обучении установленного образца
Сведения о контингенте (категория слушателей)	Студенты вуза
Аннотация дополнительной профессиональной образовательной программы	Содержание программы: Определение науки органолептики, ее цели и задачи. 3.Роль органолептического анализа в экспертизе качества мясных продуктов. Основные условия, необходимые для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов в дегустационном анализе. Стандартизация органолептики. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Общие сведения о физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Методы дегустационного анализа. Изучение дегустационного анализа

Составитель: доцент _____ Кустова О.С.

Заведующая кафедрой: доцент _____ Насиров Ю.З.