



www.manas.edu.kg

КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ
Инженердик факультети
Тамак-Аш Бөлүмү
Курстун программасы

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ЕКТС
GID-446	СЕНСОРДУК АНАЛИЗ	DUYUSAL ANALİZLER	8	3 + 0	3	3

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Координатор	Доц.Др. Нурудин КЫДЫРАЛИЕВ
Курстун мугалими	Доц.Др. Нурудин КЫДЫРАЛИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Органолептикалык ыкмалар менен азыктын сапат көрсөткүчтөрүнүн ортосундагы байланышты, дегустациялык комиссияга эксперттерди сенсордук жөндөмдүүлүгү боюнча тандап алууну жана тамак-аш азыктарынын органолептикалык көрсөткүчтөрүн аныктоону үйрөнүшөт

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1) Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 208 с.	Китеп
2) Олефирова А.П. Органолептическая оценка пищевых продуктов: Учебно-практическое пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2005. - 192 с	Китеп
3) Исследование продовольственных товаров; Учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. 1733 «Товароведение и орг. торговли прод. товарами» / В.И. Базарова, Л.А. Боровикова, А.Л. Дорофеев и др. - М.: Экономика, 1986. - 295 с.	Китеп
Родина Т.Г., Вукс Г.А. Дегустационный анализ продуктов. - М.: Колос, 1994.	Китеп
Тильгнер Д.Е. Органолептический анализ пищевых продуктов. - М.: Пищепромиздат, 1962.	Китеп
Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М.: Деловая литература, 1998.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	1. Тамак-аш азыктарынын органолептикалык сапат көрсөткүчтөрү 2. Азыктардын компоненттери жана сенсордук касиеттери 3. Тамак-аш азыктарынын органолептикалык көрсөткүчтөрүн аныктоо ыкмалары 4. Дегустаторлорду тандап алуунун ирети 5. Дегустациялык лабораторияларга жана алардын жабдыктарына коюлган талаптар 6. Экспертиза натыйжаларын иштетүү жана анализдөө 7. Органолептикалык жана инструменталдык көрсөткүчтөрдүн өз ара байланыштары
---	---

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү. Органолептикалык анализ жөнүндө жалпы түшүнүк. Азыктын органолептикалык сапат көрсөткүчтөрү
2. Апта	Азыктардын компоненттери жана сенсордук касиеттери
3. Апта	Органолептиканын психофизиологиялык негиздери
4. Апта	Дегустациялык анализ ыкмалары
5. Апта	Дегустациялык анализ ыкмалары
6. Апта	Эксперттик группаны түзүү. Органолептикалык анализди жүргүзүү үчүн керектүү бөлмөлөргө жана жабдыктарга коюлган талаптар

Курстун планы

7. Апта	Дегустаторлордун жыт сезүү жөндөмдүүлүктөрүн аныктоо
8. Апта	Дегустаторлордун даам сезүү жөндөмдүүлүктөрүн аныктоо
9. Апта	Дегустаторлордун көрүү жөндөмдүүлүктөрүн аныктоо
10. Апта	Дегустаторлордун ишкердүү сапаттарын аныктоо. Органолептикалык анализ натыйжаларын иштетүү
11. Апта	Сапаттын органолептикалык жана инструменталдык көрсөткүчтөрүнүн өз ара байланыштары
12. Апта	Нан жана нан азыктарын органолептикалык баалоо
13. Апта	Сүт жана сүт азыктарын органолептикалык баалоо
14. Апта	Эт жана эт азыктарын органолептикалык баалоо
15. Апта	Шарап азыктарын органолептикалык баалоо
16. Апта	Кондитердик азыктарды органолептикалык баалоо

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Арасынак	2	40	40
Финал сынагы	1	60	60