



[www.manas.edu.kg](http://www.manas.edu.kg)

**КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ**  
**Инженердик факультет факультети**  
**Тамак-аш инженерлиги 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
Курстун мугалими	Доц.м.а.док. Жылдызай ӨЗБЕКОВА
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Органолептикалык анализ жөнүндө жалпы түшүнүккө ээ болот. Негизги түшүнүктөр, терминдер жана аныктамалар менен таанышат. Азыктын органолептикалык көрсөткүчтөрүн үйрөнүшөт. Азыктын компоненттери жана сенсордук касиеттерин окуп үйрөнөт. Органолептиканын психофизиологиялык негиздери. Органолептикалык анализ ыкмаларын үйрөнүшөт. Органолептикалык ыкмалар менен азыктын сапат көрсөткүчтөрүнүн ортосундагы байланышты, дегустациялык органолептикалык анализ методдорун 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 А. А. Вытовтов. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания. Санкт Петербург. ГИОРД 2010	Китеп
4 Л.Д. Титаренко. Сенсорный анализ. Днепропетровск 2006	Китеп
5 ГОСТ 15467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения»	Басылма
6 ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».	Басылма

**Жетишилчү жыйынтыктар**

1	1. Тамак-аш азыктарынын органолептикалык сапат көрсөткүчтөрүнө байланышкан термин жана аныктамаларды үйрөнүү 2. Азыктардын органолептикалык касиеттери жана принциптерин үйрөнүү 3. Тамак-аш азыктарынын органолептикалык көрсөткүчтөрүн аныктоо ыкмалары, баллдык шкалалар тууралуу билим алуу 4. Дегустациялык лабораторияларга жана алардын жабдыктарына коюлган талаптарды билүү 5. Тамак-аш азыктарынын органолептикалык көрсөткүчтөрүнүн негиздерин үйрөнүү 6. Тамак-аш азыктарынын органолептикалык көрсөткүчтөрүнүн аныктоо жөндөмдүүлүгүнө ээ болуу 7. Тамак-аш азыктарынын органолептикалык көрсөткүчтөрүнүн натыйжаларын иштетүү жана анализдөөнү билүү 8. Тамак-аш азыктарынын сапатына байланышкан жыйынтыктарды чыгара билүү.
---	---

**Курстун планы**

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү. Органолептикалык анализ жөнүндө жалпы түшүнүк. Негизги аныктамалар жана терминология
2. Апта	Азыктын органолептикалык көрсөткүчтөрү
3. Апта	Азыктардын компоненттери жана сенсордук касиеттери

### Курстун планы

4. Апта	Азыктардын түсү, жыты жана даамынын аныкталышы
5. Апта	Органолептиканын психофизиологиялык негиздери
6. Апта	Органолептикалык анализ ыкмалары: сенсордук методдордун систематикасы жана сенсордук методдор тууралуу жалпы түшүнүк, баллдык шкалалар.
7. Апта	Арасынак I
8. Апта	Органолептикалык анализде эксперттик методология: эксперттик методдор.
9. Апта	Органолептикалык анализди жүргүзүү үчүн керектүү бөлмөлөргө жана жабдыктарга коюлган
10. Апта	Ғалаптар Сүт жана сүт азыктарын органолептикалык баалоо
11. Апта	Эт жана эт азыктарын органолептикалык баалоо
12. Апта	Мөмө жана жемиштерди органолептикалык баалоо
13. Апта	Нан жана нан азыктарын органолептикалык баалоо
14. Апта	Арасынак II
15. Апта	Балык жана балык азыктарын органолептикалык баалоо
16. Апта	Шарап жана ичимдиктерди органолептикалык баалоо
17. Апта	Шекер, бал жана кондитердик азыктарды органолептикалык баалоо

### Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Арасынак	2	30	<b>40</b>
Өз алдынча иш	1	10	
Финал сынагы	1	60	<b>60</b>