

## STUDIJU KURSA APRAKSTS

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Kurss</b>               | <b>Pārtikas produktu sensorā vērtēšana</b> |
| <b>Kredītpunkti</b>        | <b>1 kp</b>                                |
| <b>ECTS kredītpunkti</b>   | <b>1,5</b>                                 |
| <b>Stundu skaits</b>       | <b>40</b>                                  |
| <b>Teorija</b>             | <b>10</b>                                  |
| <b>Laboratorijas darbi</b> | <b>10</b>                                  |
| <b>Patstāvīgie darbi</b>   | <b>20</b>                                  |
| <b>Priekšzināšanas</b>     | Bioķīmija<br>Pārtikas ķīmija               |

### **Kursa autors:**

*Dr. Sc. Ing. Pārtikas zinātnie Daiga Konrāde*

### **Kursa anotācija**

Studenti iepazīstas ar sensorās fizioloģijas pamatiem, sensorās novērtēšanas metodēm, to izmantošanas iespējām produktu kvalitātes novērtēšanas sistēmā, apgūst paraugu sagatavošanas principus sensorajām analīzēm, vērtēšanu, rezultātu analizēšanu ar matemātiskām statistikas metodēm.

### **Studiju rezultāti**

#### ***Prasmes***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti spēs:

- veikt izejvielu, starpproduktu, galaproduktu un materiālu paraugu sensoro novērtēšanu;
- sagatavot paraugus sensorai novērtēšanai;
- novērtēt parauga atbilstību uzstādītajām prasībām.

#### ***Zināšanas***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- zinās sensorās novērtēšanas pamatprincipus;
- zinās sensorās novērtēšanas metodes;
- zinās sensorās novērtēšanas standartus.

#### ***Izpratne***

Studiju kursa apguves rezultātā studenti:

- izpratīs metožu izmantošanu produktu kvalitātes novērtēšanā un sensoro laboratoriju iekārtošanu.

### **Prasības kredītpunktu iegūšanai**

Ieskaite ar atzīmi veidojas sekojoši:

- jānostrādā visi laboratorijas darbi (35%);
- laboratorijas darbos iegūto rezultātu analīze un datu matemātiskā apstrāde (10%);
- jāizstrādā un jāprezentē patstāvīgie darbi (15%);
- sekmīgi jāuzraksta trīs kontroldarbi par teoriju (25%);
- ieskaite (15%).

## Kursa plāns

| Nr.p.k. | Tēmas  | Paredzētais apjoms stundās |
|---------|--|----------------------------|
| 1.      | Ievads priekšmetā. Sensorās novērtēšanas pielietojums praksē un zinātnē. | 3                          |
| 2.      | Sensorās novērtēšanas fizioloģija. Garšas un smaržas veidošanās          | 13                         |
| 3.      | Sensorās vērtēšanas metožu veidi   | 18                         |
| 4.      | Sensoro analīžu veikšanas aprīkojums                                     | 6                          |

### Izmantojamā literatūra:

1. Strautniece E. Pārtikas produktu sensorā novērtēšana. – Jelgava: LLU, PTF, 2004.

### Papildus literatūra:

1. Stone H., Sidel J.L. Sensory evaluation practices, Third Edition. - USA: Elsevier Academic Press, 2004
2. Moskowitz, Howard R., Porretta S., Silcher M. Concept research in food product design and development. - Iowa: Blackwell Publishing, 2005.

### Elektroniskie informācijas avoti

<http://www.likumi.lv>

<http://www.vzp.gov.lv>

<http://www.csb.gov.lv>