

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)

**ОСНОВИ ДЕГУСТАЦІЇ**  
**ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Розробник:  
**Алла КАЙНАШ**,  
доцент кафедри харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент



Полтава 2023 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	<b>ОСНОВИ ДЕГУСТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: <b>КАЙНАШ Алла</b> , кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : <a href="mailto:alla.kainash@pdaa.edu.ua">alla.kainash@pdaa.edu.ua</a> ,  :+380666074584, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna</a>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	Всі спеціальності
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з біології, хімії.

### Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни** формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок та вмінь дегустації харчових продуктів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** отримання знань про сенсорні можливості людини; методи дегустаційного аналізу; види дегустацій та фактори, що впливають на результати дегустації; відбір і підготовку експертів-дегустаторів; правила та порядок проведення дегустацій; особливості дегустації виноградних вин, коньяків, пива, чаю, кави та інших харчових продуктів.

**Компетентності:** правила та порядок проведення

*Загальні:*

ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.

**Результати навчання, РН (результати, РН):**

РН 5. Застосовувати для ефективної професійної діяльності гуманітарні, природничо-наукові та фахові знання.

### Програма та структура навчальної дисципліни:

- Тема 1. Сенсорні можливості людини.
- Тема 2. Методи дегустаційного аналізу
- Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії.
- Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.
- Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини.
- Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.
- Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяків.
- Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави.
- Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.

### Структура (тематичний) план навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	практ	с.р.		л	практ	с.р.
Тема 1. Сенсорні можливості людини.	8	2	-	6	12	2	-	10
Тема 2. Методи дегустаційного аналізу	10	2	2	6	12	-	2	10
Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії.	10	2	2	6	12	2	-	10
Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	10	2	2	6	12	2	2	8
Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини.	10	2	2	6	12	-	2	10
Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.	8	-	2	6	12	2	-	10
Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяків.	10	2	2	6	12	-	2	10
Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави.	10	2	2	6	12	-	2	10
Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.	8	2	-	6	12	2	-	10
в т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота для здобувачів заочної форми навчання)								<b>10</b>
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>98</b>

### Оцінювання результатів навчання

#### Форми контролю результатів навчання (денна форма навчання)

Результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
РН 5	16	42	27	15	100
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

#### Форми контролю результатів навчання (заочна форма навчання)

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
РН 5	4	6	60	30	100
<b>Разом</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

(денна форма навчання)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	
Тема 1. Сенсорні можливості людини.	2	-	3	-	5
Тема 2. Методи дегустаційного аналізу	2	6	3	-	11
Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії.	2	6	3	-	11
Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	2	6	3	-	11
Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини.	2	6	3	-	11
Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.	2	6	3	-	9
Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяку.	2	6	3	-	11
Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави.	2	6	3	-	11
Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.	-	-	3		5
<b>Разом</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни**  
(заочна форма навчання)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Сенсорні можливості людини.	-	-	8	30	8
Тема 2. Методи дегустаційного аналізу	-	-	8		8
Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії.	2	-	4		6
Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	-	-	8		8
Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини.	-	-	8		8
Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.	-	-	8		8
Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяку.	2	-	6		8
Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави.	-	6	2		8
Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.	-	-	8		38
<b>Разом</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю знань успішності здобувачів вищої освіти:

- опитування (0-2,0 бали - для денної та заочної форм навчання): 0-1,0 бал - питання не розкрито або не в повному обсязі; 1,0-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання;

- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання - для денної та заочної форм навчання): 0-0,5 бала - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи);

-

- виконання вправ на практичних заняттях:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-2,0	0-2,0	здобувач не активно брав участь у виконанні вправ; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках з визначення показників, не всі результати роботи занотовані в робочому зошиті
2,1-4,0	2,1-4,0	здобувач брав активну участь у виконанні вправ; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті
4,1-6,0	4,1-6,0	здобувач брав активну участь у виконанні вправ; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках з визначення показників, результати роботи занотовані в робочому зошиті

- контрольна робота:

Денна форма навчання (бали)	Заочна форма навчання (бали)	Критерії оцінювання
0-5,0	0-10,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
5,1-10,0	10,1-20,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
10,1-15,0	20,1-30,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання

### Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у Полтавському державному аграрному університеті

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
			Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

**Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 90 год. Кількість кредитів – 3,0. Форма семестрового контролю – залік.

### **Політика навчальної дисципліни**

- *Політика щодо термінів виконання та перескладання:* усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).
- *Політика щодо академічної доброчесності:* списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- *Політика щодо відвідування:* відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

### **Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:**

Робоча навчальна програма.



### **Рекомендовані джерела інформації:**

#### Основні

1. Сенсорний аналіз харчових продуктів : навч. підручник / Ф. Ф. Гладкий та ін. ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Харків : Технологічний центр, 2018. 131 с. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/38372> (дата звернення: 16.01.2023).
2. Сидоренко О. В., Мандрика В. І. Сенсорний аналіз : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2011. 86 с.
3. ДСТУ 5492:2006. Дослідження сенсорне. Словник термінів. [Чинний від 2007-10-01]. Київ, 2007. 42 с. (Інформація та документація).
4. ДСТУ ISO 3972:2004. Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості. [Чинний від 2006-10-01]. Київ, 2006. 7 с. (Інформація та документація).

#### Допоміжні

1. Кунділовська, Т. А. Інноваційні підходи до оцінювання кави натуральної розчинної / Товарознавство та інновації: збірник наукових праць. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. Вип. 3. С. 249–260. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/225> (дата звернення: 06.01.2023).
2. Сенсорний аналіз : навч. посібник у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична та ін. Харків : ХДУХТ, 2017. 110 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2707> (дата звернення: 18.01.2023).
3. Сенсорний аналіз : Практикум. Навч. посібник / Ємченко І. В. та ін. Львів : Видавнича фірма «Афіша», 2009. 328 с.
4. Іванченко, К. В. Дегустація виноградних вин / К. В. Іванченко // Виноград. Вино. 2019. № 5-6 (135-136) : вер.-груд. С. 84–101.

#### Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Стандарт FAO CAC/GL 31 – 1999. Codex Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories. URL: [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B31-1999%252FCXG\\_031e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B31-1999%252FCXG_031e.pdf) (дата звернення: 09.01.2023).
2. Про затвердження Порядку діяльності Центральної галузевої дегустаційної комісії виноробної промисловості, дегустаційної комісії профільної наукової установи, дегустаційної комісії галузевої громадської спілки : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 18.10.2018 р. №495, із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 811 від 20.10.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1238-18#Text> (дата звернення: 18.01.2023).
3. Gail Vance Civile, B. Thomas Carr Sensory Evaluation Techniques. 5th Edition. Published by CRC Press, 2016. P. 136. URL: <https://www.routledge.com/Sensory-Evaluation-Techniques/Civille-Carr/p/book/9781482216905> (дата звернення: 16.01.2023).