

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова дисципліна
Курс, семестр	Курс – 2, семестр - 3
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> БУДНИК Ніна, завідувач кафедри харчових технологій, к.т.н, доцент <i>Контакти:</i> (навчальний корпус № 5к) e-mail: nina.budnyk@pdau.edu.ua, тел. 0667319895 <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань щодо будови та функціонування сенсорних систем людини, вивчення методології та основних прийомів сенсорного аналізу харчових продуктів, набуття практичних навичок проведення дегустаційного аналізу харчових продуктів як одного із методів оцінки якості харчових продуктів.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 7. Здатність працювати автономно <i>фахові:</i> СК. Здатність обирати методики проведення сенсорного аналізу харчових продуктів в залежності від поставлених задач та особливостей харчових продуктів.
Результати навчання	ПРН. Вміти обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів, враховуючи особливості їх використання для вирішення поставлених задач; мати базові навички проведення сенсорного аналізу харчових продуктів
Методи навчання	1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності: - за джерелом знань словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; бесіда; наочні методи: ілюстрування; демонстрування; практичні методи: вправи; практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою: конспектування, за ступенем керівництва методи самостійної роботи вдома: завдання самостійної роботи робота під керівництвом викладача: виконання практичних завдань. 2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності методи формування

	<p>пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації.</p> <p>3. Методи контролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності: методи усного контролю: обговорення теоретичних питань, доповіді; методи письмового контролю: письмове виконання практичних завдань.</p> <p>4. Інноваційні методи навчання: інтерактивні методи: дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання.</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів</p> <p>Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу</p> <p>Тема 3. Смакові відчуття, їх сприйняття та визначення</p> <p>Тема 4. Відчуття запаху, його сприйняття та визначення</p> <p>Тема 5. Зорові відчуття, їх сприйняття та визначення</p> <p>Тема 6. Слухові та тактильні відчуття, їх участь у сенсорній оцінці харчових продуктів</p> <p>Тема 7. Сенсорні методи дослідження якості харчових продуктів</p> <p>Тема 8. Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу</p> <p>Тема 9. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Формами поточного контролю знань здобувачів вищої освіти є: <i>опитування</i> (денна форма – 18 балів, заочна форма – 9 балів); <i>розв'язування тестів</i> (денна форма – 12 балів, заочна форма - 6 балів); <i>виконання вправ на практичних заняттях</i> (денна форма – 28 балів, заочна форма – 18 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 27 балів, заочна - 37 балів); <i>контрольна робота</i> (денна форма - 15 балів, заочна форма – 30 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю – залік.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>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). За порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття. Списування під час контрольної роботи заборонено (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). 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. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитнотрансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами</p>

	академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Базові знання з хімії, фізики, теоретичних основ харчових виробництв, основ фахової діяльності.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Робоча навчальна програма, презентація, відеоролики, матеріали на платформі Moodle тощо.
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <p>1 Малигіна В.Д., Титаренко Л.Д. Основи сенсорного аналізу : навч. посібник. Донецьк : ДонДУЕТ, 2004. 152 с.</p> <p>2. Малигіна В. Д., Какунина В.В. Основи сенсорного аналізу.: методичні рекомендації щодо вивчення курсу та виконання лабораторних робіт. Донецьк.: ДонДУЕТ, 2004. 160 с</p> <p>3. Сенсорний аналіз. : навчальний посібник / Ємченко І.В., Троякова А.О., Батутіна А.П., Барна М.Ю., Мартинюк М.М., Гавриляк М.Я. Львів: Афіша, 2009. 328 с.</p> <p>4. Сенсорний аналіз харчових продуктів : монографія. / Гладкий Ф. Ф., Тимченко В. К., Некрасов П. О., Федякіна З. П., Куниця К. В., Мольченко С. М. : Технологічний Центр, 2018. 132 с.</p> <p>5. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Дмитрієвич Л. Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.</p> <p>6. O'Sullivan M. Salt, Fat and Sugar Reduction: Sensory Approaches for Nutritional Reformulation of Foods and Beverages. Woodhead Publishing, 2020. 341 p.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <p>7. Traditional and ayurvedic foods of Indian origin / Sarkar P., Lohith K.D.H., Dhupal C., Panigrahi S.S., Choudhary R. Journal of Ethnic Foods, 2017. 2, pp. 97-109.</p> <p>8. Satyavati, G. Ayurvedic concepts of nutrition and dietary guidelines for promoting/preserving health and longevity. New Delhi: Nutrition Foundation of India, 2008. 210-28.</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <p>1. Рекомендації по харчуванню. URL: https://uda.in.ua/category/recommendations/ (дата звернення: 09.09.2023).</p> <p>2. Контроль якості та безпечності харчової. Доступ до нормативної бази disk.techmedia.com.ua URL: https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnostikharchovoi-produkci (дата звернення: 10.09.2023).</p> <p>3.Сенсорний Аналіз URL: https://www.denetim.com/uk/laboratuvar/gida-testleri/duyusal-analizler/(дата звернення: 05.03.24).</p>
Рік введення	2024