


СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ ДЕГУСТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, а також другий (магістерський) рівень вищої освіти спеціальності 211 Ветеринарна медицина, набору 2023 року
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	Для студентів усіх спеціальностей Полтавського державного аграрного університету
Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова.
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 90. Кількість кредитів – 3,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> КАЙНАШ Алла, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 (навчальний корпус 5А)  : alla.kainash@pdau.edu.ua , kajnash66ap@gmail.com <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок та вмінь дегустації харчових продуктів.
Компетентності	<i>Загальні:</i> ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.
Результати навчання	РН 5. Застосовувати для ефективної професійної діяльності гуманітарні, природничо-наукові та фахові знання.
Методи навчання	- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення, бесіда; - наочні методи: ілюстрування; - практичні методи навчання: конспектування, практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою; - дослідницький метод; - інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання.
Програма 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.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма – 16 балів, заочна форма – 4 бали); <i>виконання вправ на практичних заняттях</i> (денна форма – 42 бали, заочна форма – 6 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 27 балів, заочна форма – 60 балів); <i>контрольна робота (підсумкова)</i> (денна форма – 15 балів, заочна форма – 30 балів). Форма семестрового контролю: <i>залік</i> .

<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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). 2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. 4. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. 5. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Відсутні.</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації, відеоролики.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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: 06.02.2024). 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). <p style="text-align: center;"><i>Допоміжні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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: 06.02.2024). 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: 06.02.2024). 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

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 (дата звернення: 06.02.2024).
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: 06.02.2024).
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: 06.02.2024).

Рік введення

2024