



ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Курс, семестр	1 курс, 2 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік.
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931 Профайл: https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Інноваційні технології переробки продукції тваринництва
Компетентності	ФК. Здатність обирати методики та проводити сенсорний аналіз продукції тваринництва
Результати навчання	РН. Вміти обирати методики та мати навички проведення сенсорного аналізу якості продуктів тваринного походження

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, навички тайм-менеджменту

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Надання здобувачам вищої освіти знань щодо функціонування сенсорних систем людини, методології і основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу та їх використання для оцінювання якості продуктів тваринного походження

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості продуктів.

Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.

Тема 3. Організація проведення та методи сенсорної оцінки.

Тема 4. Сенсорний аналіз молока і молочних продуктів.

Тема 5. Сенсорний аналіз м'ясних продуктів.

Тема 6. Сенсорний аналіз жирових продуктів.

Тема 7. Сенсорний аналіз продуктів аквакультури.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій)

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях без поважної причини (відсутнє документальне підтвердження) надається право одержати бали за передбачені робочою програмою форми поточного контролю, але із загальної суми за кожен вид завдань вираховується 1 бал. Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf> здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.

- щодо академічної доброчесності

Списування і використання мобільних пристроїв під час виконання контрольної роботи заборонені. Документи стосовно академічної доброчесності

	наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ ЗАНЯТЬ	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин.
- ЩОДО ЗАРАХУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НЕФОРМАЛЬНОЇ / ІНФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf
- ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Гладкий Ф. Ф., Тимченко В. К., Некрасов П. О., Федякіна З. П., Куниця К. В., Мольченко С. М. Сенсорний аналіз харчових продуктів: навчальний посібник. Харків : Технологічний Центр, 2018. 132 с.
2. Ємченко І. В., Троякова А. О., Батутіна А. П., Барна М. Ю., Мартинюк М. М., Гавриляк М. Я. Сенсорний аналіз. Навчальний посібник. Львів : Афіша, 2013. 328 с.
3. Малигіна В. Д., Титаренко Л. Д. Основи сенсорного аналізу: навчальний посібник. Децецьк : ДонДУЕТ, 2014. 152 с.

Допоміжні

4. ДСТУ ISO 5492:2006. (ISO 5492:1992). Дослідження сенсорне. Словник термінів. Київ : Держстандарт України, 2001. 15 с.
5. ДСТУ ISO 3972:2004. Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості. Київ : Держстандарт України, 2004. 21 с.
6. ДСТУ ISO 5495:2004. Дослідження сенсорне. Методологія. Метод парного порівняння. Київ : Держстандарт України, 2001. 14 с.

7. ДСТУ ISO 4120:2004. Дослідження сенсорне. Методологія. Тристоронній метод випробовування. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 8 с.
8. ДСТУ ISO 6564:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Методи створювання спектра флейверу. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.
9. ДСТУ ISO 6658:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 17 с.
10. ДСТУ ISO 8587:2005. Дослідження сенсорне. Методологія ранжування. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 02 вересня 2024 року № 1.

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування	виконання завдань на практичних заняттях	захист завдань на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості продуктів.	2	1	5			8
Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.	1	1	5			7
Тема 3. Організація проведення та методи сенсорної оцінки.	1	2	10			13
Тема 4. Сенсорний аналіз молока і молочних продуктів.	1	2	10			13
Тема 5. Сенсорний аналіз м'ясних продуктів.	1	2	10			13
Тема 6. Сенсорний аналіз жирових продуктів.	1	2	10			13
Тема 7. Сенсорний аналіз продуктів аквакультури.	1	2	10	10	10	33
Разом	8	12	60	10	10	100

Шкала та критерії оцінювання

Кількість балів	Критерії оцінювання
опитування	
1 бал	присутність на занятті, повна відповідь на питання під час експрес-опитування
виконання завдань на практичних заняттях	
1 бал	питання, винесене на розгляд, розкрите повністю, здобувач вищої освіти дає розгорнуту відповідь на уточнюючі запитання
захист завдань на практичних заняттях (підготовка презентації)	
5 балів	презентація відповідає темі виступу, оформлена без граматичних помилок, гарно ілюстрована, але при цьому оформлення не відволікає від змісту, інформація викладена доступно, структуровано; студент вільно володіє матеріалом доповіді, дає вичерпну відповідь на питання
4 бали	презентація відповідає темі виступу, у оформленні допущені окремі граматичні помилки, ілюстрована, інформація викладена доступно, може бути порушена структурованість та послідовність викладення матеріалу; студент володіє матеріалом доповіді, дає відповідь на питання з деякими неточностями
3 бали	презентація не зовсім розкриває тему виступу, у оформленні допущені граматичні помилки, недостатньо ілюстрована, інформація викладена непослідовно, порушена структурованість презентації; студент погано орієнтується у матеріалі доповіді, дає відповідь на питання з помилками
2 бали	презентація не розкриває тему виступу, у оформленні допущені граматичні помилки, презентація недостатньо ілюстрована, інформація викладена непослідовно, порушена структурованість презентації; студент погано орієнтується у матеріалі доповіді, дає відповідь на питання з помилками
1 бал	презентація не розкриває тему виступу, у оформленні допущені граматичні помилки, презентація недостатньо неілюстрована, інформація викладена непослідовно, порушена структурованість презентації; виступ студента зводиться до зачитування презентації, на питання не дає відповіді

виконання завдань самостійної роботи	
9-10 балів	розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи, невеликі неточності
7-8 балів	розкрита відповідь в неповному обсязі (недорозкриті питання),
5-6 балів	питання розкриті не повністю, відсутні будь які кількісні дані
3-4 бали	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу
1-2 бали	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, відсутня хронологія у викладенні матеріалу, студент не орієнтується у питаннях
контрольна робота	
9-10 балів	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
7-8 балів	правильно визначена сутність питань, але розкрито їх не повністю, допущені деякі незначні помилки
5-6 балів	правильно визначена сутність питань, розкривши їх лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питань
3-4 бали	правильно визначена сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми
1-2 бали	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань