

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Кодак Тетяна –
доцент кафедри харчових технологій,
к. с.-г. н






Гарант ОПП
Будник Ніна –
доцент кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Основи сенсорного аналізу вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Кодак Тетяна , к.с.-г.н. Контакти: ауд. 502к, корпус 5-К  : tetiana.kodak@pdaa.edu.ua ,  : 0509596589, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kodak-tetyana-stepanivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з загальної хімії, фізики, біології, гігієни, мікробіології.
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок та вмінь щодо функціонування сенсорних систем людини; вивчення методології і основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу та їх використання для оцінювання якості харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: отримання знань про сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів; вивчення основних видів відчуттів людини та факторів, що впливають на їх вразливість; формування сенсорної пам'яті; вивчення систематики, сутності та особливостей застосування методів сенсорного аналізу з використанням балових шкал та профільного аналізу; вимог до експертів-дегустаторів, зовнішніх умов проведення сенсорного аналізу та вимог до підготовки проб харчових продуктів; визначення вагомості сенсорних характеристик в загальній системі показників якості харчових продуктів.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	ФК1 (додаткові). Здатність обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів залежно від особливостей їх застосування для вирішення поставлених задач; здатність проводити дегустаційний (сенсорний) аналіз харчових продуктів
Програмні результати навчання:	

ПРН Д1 (додатковий). Вміти обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів, враховуючи особливості їх застосування для вирішення поставлених задач; мати базові навички проведення дегустаційного (сенсорного) аналізу харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів
 Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу
 Тема 3. Смакові відчуття, їх сприйняття та визначення
 Тема 4. Відчуття запаху, його сприйняття та визначення
 Тема 5. Зорові відчуття, їх сприйняття та визначення
 Тема 6. Слухові та тактильні відчуття, їх участь у сенсорній оцінці харчових продуктів
 Тема 7. Сенсорні методи дослідження якості харчових продуктів
 Тема 8. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів
 Тема 9. Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	4
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання практичних робіт та їх захист	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	16,0
Контрольні роботи	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle -



Інформаційні джерела:

1. ГОСТ 15467–79. Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения.
2. ГОСТ 23554.0.–79. Экспертные методы оценки качества промышленной продукции.
3. Малигіна В.Д., Титаренко Л.Д. Основи сенсорного аналізу : навч. посібник. Донецьк : ДонДУЕТ, 2004р.
4. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. М. : Издательский центр «Академия», 2004 г.
5. Малыгина В. Д., Какунина В.В. Основи сенсорного аналізу.: методичні рекомендації щодо вивчення курсу та виконання лабораторних робіт. Донецьк.: ДонДУЕТ, 2004р.
6. 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.
7. 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.
8. O'Sullivan M. Salt, Fat and Sugar Reduction: Sensory Approaches for Nutritional Reformulation of Foods and Beverages. Woodhead Publishing, 2020. 341 p.