

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Сенсорний аналіз і правила дегустації»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр

ПБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Хомич Галина Панасівна
д.т.н., професор
зав. кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

ПБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Чоні Інна Володимирівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

ПБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Горобець Олександра Михайлівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-903-12-99	+38-066-228-67-08
Електронна адреса	inna.choni@gmail.com	g.kasandra87@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/	
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у студентів теоретичної бази знань і практичних навичок організації сучасного сенсорного аналізу харчових продуктів, знань щодо функціонування власних сенсорних систем людини та впливу на них різних факторів, розвинути сенсорну пам'ять, надати навички визначення органолептичних показників якості продовольчої сировини, правил проведення дегустаційного аналізу
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)

Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – ПМК (залік)
Базові знання	Наявність знань щодо функціонування органів чуття та можливостей їх використання при визначенні сенсорного аналізу харчових продуктів
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН 1).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК 4).	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (РН 3).
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя (ЗК 14).	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (РН 27).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Основи сенсорного аналізу та правила проведення дегустацій		
Тема 1. Наука органолептика. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Периферійний відділ аналізаторної системи людини»; «Функції центрального відділу аналізаторної системи людини»; «Механізм сприйняття відчуттів» «Поняття сенсорної пам'яті» (на вибір)
Тема 2. Органолептичні властивості харчових продуктів та методи дослідження харчових продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Речовини, які формують органолептичні властивості харчових продуктів»; «Показники якості та критерії безпеки харчових продуктів»; «Хімічні методи аналізу харчових продуктів» (на вибір)
Тема 3. Зорове відчуття, його значення при оцінці якості харчових продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Органи зору будова, механізм сприйняття зорових відчуттів»; «Функції зору і властивості зорового аналізатора»; «Роль зорових відчуттів у сенсорному аналізі товарів» (на вибір)
Тема 4. Відчуття запаху та смаку, їх значення при оцінці якості харчових продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Класифікація запахів»; «Роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів»; «Вплив зовнішніх умов на відчуття запаху»; «Класифікація та характеристика смаків»; «Смакові відчуття і якість продовольчих товарів» (на вибір)
Тема 5. Відчуття дотику та слуху, його значення при оцінці якості харчових продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Слухові відчуття»; «Тактильні відчуття»; «Поняття сенсорного мінімуму» (на вибір)
Тема 6. Правила проведення дегустації	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему: «Методи сенсорного аналізу»; «Умови проведення аналізів»; «Особливості дегустаційної оцінки харчового продукту» (на вибір)
Модуль 2. Методи дегустаційного аналізу		
Тема 7. Особливості органолептичної оцінки та	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять,	На основі поданих на занятті зразках харчових продуктів

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
сенсорного аналізу гарячих тонізуючих напоїв	виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	провести оцінку його якості різними методами
Тема 8. Особливості органолептичної оцінки та сенсорного аналізу молока і молочних продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На основі поданих на занятті зразках харчових продуктів провести оцінку його якості різними методами
Тема 9. Особливості органолептичної оцінки та сенсорного аналізу м'яса і м'ясних продуктів, риби і рибних продуктів	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На основі поданих на занятті зразках харчових продуктів провести оцінку його якості різними методами
Тема 10. Фактори, що впливають на точність органолептичної оцінки	Відвідування занять; обговорення матеріалу занять, виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На основі поданих на занятті зразках харчових продуктів провести оцінку його якості різними методами

Інформаційні джерела

1. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Гельветика, 2020. 304 с.
2. Сенсорний аналіз харчових продуктів [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. показч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.- техн. б-ка. – Київ, 2020. – 106 с.
3. 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.
4. Жук В. А. Сенсорний аналіз : навч. посібник / В. А. Жук. – К. : НМЦ«Укоопосвіта», 2009. – 231 с.
6. Малигіна В. Д. Основи сенсорного аналізу / В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко. – Донецьк : ДонДУЕТ, 2004. – 275 с.
7. Сенсорний аналіз: Практикум. Навч. Посібник / І.В. Ємченко, А.О. Троякова, А.П. Батутіна [та ін.]. – Л.: Афіша, 2009. – 328 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад лікарняний).

- Політика щодо академічної доброчесності: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf); списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття.

- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти:
<http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (12,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (18,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); тестування (6,0 балів) поточна модульна робота (10,0 балів)	56
Модуль 2. (теми 7-10) відвідування занять (8,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (12,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 балів); тестування (4,0 балів) поточна модульна робота (10,0 балів)	44
Всього за курс	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання