

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Сенсорний аналіз і правила дегустації»
на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма	«Технології в ресторанному господарстві», «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції», «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ 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

Контактний телефон	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	inna.choni@ gmail.com
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 органолептики. 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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		сенсорному аналізу 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 сенсорного аналізу гарячих тонізуючих напоїв	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 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. Ткаченко О.Б., Каменева Н.В., Тіглова О.О. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів: навч. посіб. Одеса: Олді плюс, 2020, 304 с.
2. 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.
3. Сенсорний аналіз : навч. посібник у структурно-логічних схемах [Електронний ресурс] / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична та ін. Харків : ХДУХТ, 2017. 110 с.

4. Жук В. А. Сенсорний аналіз : навч. посібник / В. А. Жук. К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2009. 231 с.
5. Малигіна В. Д. Основи сенсорного аналізу / В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко. Донецьк : ДонДУЕТ, 2004. 275 с.
6. 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 оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі онлайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагиату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагиату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

<https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1	
Тема 1: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
Тема 2: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
Тема 3: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
Тема 4: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2

Тема 5: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
Тема 6: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
поточна модульна робота 1	10
разом за модуль 1	58
модуль 2	
Тема 7: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
Тема 8: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
Тема 9: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
Тема 10: робота на лабораторних заняттях тестування до теми виконання індивідуальних завдань	4 2 2
поточна модульна робота 1	10
разом за модуль 2	42
Всього за курс	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз і правила дегустації»

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
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни