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 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві», «Технологічна експертиза, якість і безпека харчової продукції» (дисципліна професійного вибору)
Спеціальність	G13 Харчові технології
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 ґрунтовної теоретичної бази та практичних навичок у сфері організації й проведення сучасного сенсорного аналізу харчових продуктів. У межах дисципліни розглядаються особливості функціонування сенсорних систем людини, а також чинники, що можуть впливати на сприйняття смаку, запаху, кольору та консистенції продуктів. Особлива увага приділяється розвитку сенсорної пам'яті, формуванню навичок визначення органолептичних показників якості продовольчої сировини та засвоєнню методичних підходів до проведення дегустаційної оцінки продукції.
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 Методи - словесні, наочні, практичні
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 семестр 2 – 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 до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК 1).	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій (РН 1).
Здатність проводити дослідження на відповідному рівні (ЗК 2).	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки (РН 10).
Здатність генерувати нові ідеї (креативність) (ЗК 3).	Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців (РН 7)
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій (ФК 1).	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях (РН 3).
Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі (ФК 2).	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних (РН 4).
Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів (ФК 5).	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій (РН 9).

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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
		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 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., Тітлова 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. 231с.
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

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить 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.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/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-povt-navch.pdf

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

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, 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 он-лайн 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_studenta.pdf

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

Положення про запобігання випадків академічного плагіату 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 посилання; 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-pravyla-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/psyhologichna-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-zhyttyediyalnosti/

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	**Максимальна кількість балів**
Модуль 1. (теми 1-6) навчальна робота на лабораторних заняттях (18,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (18,0 балів); тестування (12,0 балів) поточна модульна робота (10,0 балів)	58
Модуль 2. (теми 7-10) навчальна робота на лабораторних заняттях (12,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (12,0 балів); тестування (8,0 балів) поточна модульна робота (10,0 балів)	42
Всього за курс	100

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