



СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА»

Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова
Курс, семестр	1 курс, 2 семестр
Трудомісткість	120 годин, 4 кредити ЄКТС
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
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
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
Методи навчання	Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи

<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>(використання мультимедійних презентацій)</p> <p>Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості продуктів.</p> <p>Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.</p> <p>Тема 3. Організація проведення та методи сенсорної оцінки.</p> <p>Тема 4. Сенсорний аналіз молока і молочних продуктів.</p> <p>Тема 5. Сенсорний аналіз м'ясних продуктів.</p> <p>Тема 6. Сенсорний аналіз жирових продуктів.</p> <p>Тема 7. Сенсорний аналіз продуктів аквакультури.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми поточного контролю: опитування, виконання завдань на практичних заняттях, підготовка презентацій, виконання завдань самостійної роботи.</p> <p>Форма підсумкового контролю – залік</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>1. Академічна доброчесність: учасники освітнього процесу повинні дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ.</p> <p>2. Відвідування, дедлайни. Відвідування навчальних занять є обов'язковим. При переведенні здобувача вищої освіти на індивідуальний графік навчання відвідування занять узгоджується цим графіком. Усі завдання передбачені програмою навчальної дисципліни (практичні роботи та їх захист, завдання зі самостійної роботи), які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-50% балів, передбачених схемою нарахування балів з дисципліни за даний вид робіт).</p> <p>3. Неформальна/інформальна освіта: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента. Може здійснюватись до початку або впродовж семестру, в якому опановується компонент, проте не пізніше ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання набутих у неформальній / інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>

	4. Є можливість опанування даного освітнього компонента за програмою академічної мобільності відповідно до укладеного договору між університетом та закладом-партнером.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Відсутні
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
Рік введення	2023