

СИЛАБУС навчальної дисципліни « ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 2, семестр - 3
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120 год, лекцій – 16 год, практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач: БУДНИК Ніна</i> , завідувач кафедри харчових технологій, к.т.н, доцент <i>Контакти:</i> (навчальний корпус № 5к) e-mail: nina.budnyk@pdau.edu.ua , тел. 0667319895 <i>Профайл:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з хімії, фізики, теоретичних основ харчових виробництв, основ фахової діяльності.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 7. Здатність працювати автономно <i>фахові:</i> СК. Здатність обирати методики проведення сенсорного аналізу харчових продуктів в залежності від поставлених задач та особливостей харчових продуктів.
Програмні результати навчання	ПРН. Вміти обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів, враховуючи особливості їх використання для вирішення поставлених задач; мати базові навички проведення сенсорного аналізу харчових продуктів

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

ОК розвиває комплекс соціальних навичок (soft skills), для сучасного фахівця, зокрема: критичне мислення та аналітичні можливості, толерантність, здатність висловлювати власну думку, навички тайм-менеджменту, а також комунікативні та презентаційні вміння.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань щодо будови та функціонування сенсорних систем людини, вивчення методології та основних прийомів сенсорного аналізу харчових продуктів, набуття практичних навичок проведення дегустаційного аналізу харчових продуктів як одного із методів оцінки якості 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. Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу
Тема 9. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;

Наочні методи: ілюстрування; демонстрування;

Практичні методи навчання: практичні завдання; робота з навчально-методичною літературою, конспектування,

Комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, технологій дистанційного навчання

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу.

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання:	усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).
- щодо академічної доброчесності	списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, зданих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.
- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Рекомендовані джерела інформації

Основні

- Новікова Н.В., Дзюндзя О.В., Горач. Сенсорний аналіз харчових продуктів : навч. посіб. Херсон: ХДАЕУ, 2025. 386 с
- О. В. Олабоді. Сенсорний аналіз харчових продуктів: наук.-допом.

бібліогр. покажч.; НУХТ. Київ, 2020. 106 с.

3. Сенсорний аналіз : навч. посіб. / Голембовська Н.В., та ін. Київ : НУБіП України, 2023. 318 с.

Допоміжні

1. Малигіна В. Д., Титаренко Л. Д. Основи сенсорного аналізу : навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2004. 152 с.

2. Малигіна В. Д., Какунина В.В. Основи сенсорного аналізу : методичні рекомендації щодо вивчення курсу та виконання лабораторних робіт. Донецьк : ДонДУЕТ, 2004. 160 с.

3. 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.

4. 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.

5. Методи контролю якості харчової продукції / Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О., Димитрієвич Л. Р. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.

6. O'Sullivan M. Salt, Fat and Sugar Reduction: Sensory Approaches for Nutritional Reformulation of Foods and Beverages. Woodhead Publishing, 2020. 341 p.

7. Traditional and ayurvedic foods of Indian origin / Sarkar P., Lohith K.D.H., Dhumal C., Panigrahi S.S., Choudhary R. Journal of Ethnic Foods, 2017. 2, pp. 97-109.

8. Satyavati, G. Ayurvedic concepts of nutrition and dietary guidelines for promoting/preserving health and longevity. New Delhi: Nutrition Foundation of India, 2008. 210-28.

Інформаційні ресурси

1. Рекомендації по харчуванню. URL : <https://uda.in.ua/category/recommendations/> (дата звернення: 11.01.2026).

2. Контроль якості та безпечності харчової. Доступ до нормативної бази disk.techmedia.com.ua. URL : <https://techmedia.com.ua/product/kontrol-yakosti-ta-bezpechnostikharchovoi-produkci> (дата звернення: 12.01.2026).

3. Сенсорний аналіз URL : <https://www.denetim.com/uk/laboratuvar/gida-testleri/duyusal-analizler/> (дата звернення: 12.01.26).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 12 січня 2026 року № 11

Додаток до силябусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти денної форми здобуття освіти G13 ХТ_бд 2025					Разом
	Опитування	Розв'язування тестів	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	Контроль на робота	
Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів	2	4	-	3	1,5	10,5
Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу	2	4	2	3	1,5	12,5
Тема 3. Смакові відчуття, їх сприйняття та визначення	2	4	2	3	1,5	12,5
Тема 4. Відчуття запаху, його сприйняття та визначення	2	4	2	4	1,5	13,5
Тема 5. Зорові відчуття, їх сприйняття та визначення	2	4	2	4	1,5	13,5
Тема 6. Слухові та тактильні відчуття, їх участь у сенсорній оцінці харчових продуктів	2	4	2	4	1,5	13,5
Тема 7. Сенсорні методи дослідження якості харчових продуктів	2	4	2	4	1,5	13,5
Тема 8. Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу	2	-	-	4	1,5	7,5
Тема 9. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів	-	-	2	-	-	2
Разом	16	28	14	30	12	100

Шкала та критерії та оцінювання

Опитування (1-2 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	ЗВО у повному обсязі знає, чітко засвоює знання з дисципліни, робить відповідні висновки; аргументує свої думки. Повна та обґрунтована відповідь, демонстрація глибокого розуміння теми.
1	ЗВО частково показує знання, розуміє і середньо засвоює матеріал, робить відповідні висновки проте орієнтується на підказки викладача Часткова відповідь, недостатнє розуміння матеріалу
0	ЗВО не володіє в повному обсязі опрацьованим матеріалом, та не може дати відповідь на поставлене питання

Шкала та критерії та оцінювання

виконання завдань на практичних заняттях (0-4 балів)

Кількість балів	Критерій оцінювання
4	ЗВО у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки; аргументує свої думки
3	ЗВО правильно виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, робить відповідні висновки
2	ЗВО виконав завдання на практичному занятті, відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача, робив відповідні висновки; не може аргументувати свої думки; допускався помилок
1	ЗВО не у повному обсязі виконав завдань на практичному занятті, погано відповідав на поставлені додаткові питання, орієнтуючись на підказки викладача; не може аргументувати свої думки
0	ЗВО не виконав завдань практичного заняття

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання завдань розв'язування тестів (0-2 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
2	виконано правильно (від 76% правильних відповідей).
1	виконано частково правильно (50-75% правильних відповідей).
0	тест не виконаний або допущені критичні помилки.

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання завдань самостійної роботи (0-4 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
3-4	робота виконана якісно, містить аналіз і висновки.
1-2	виконана частково, є помилки або недостатньо розкрита тема.
0	робота не виконана.

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання контрольної роботи (0-1,5 бали)

Кількість балів	Критерій оцінювання
1,5	виконано правильно, тема розкрита повністю
0,5-1	виконано частково правильно, є недоліки.
0	робота не здана або не відповідає вимогам.

Форма проведення семестрового контролю знань ЗВО згідно з робочим та навчальним планом – залік.