

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ОСНОВИ ДЕГУСТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський), Другий (магістерський) спеціальність Н6 Ветеринарна медицина
Код і найменування спеціальності	Для всіх здобувачів вищої освіти
Тип і назва освітньої програми	Для всіх здобувачів вищої освіти
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0 Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 16 год (заочна форма - 2 год), практичних занять – 14 год (заочна форма - 2 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)	Викладач: КАЙНАШ Алла , доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент Контакти: ауд. 502 (навчальний корпус 5А) ✉: alla.kainash@pdau.edu.ua Профайл: https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Міжфакультетська вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні
Компетентності	Загальні: ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.
Результати навчання	РН 5. Застосовувати для ефективної професійної діяльності гуманітарні, природничо-наукові та фахові знання.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
У процесі вивчення дисципліни формуються комунікативні навички, уміння працювати в команді, брати на себе відповідальність, навички тайм-менеджменту.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок та вмінь дегустації харчових продуктів.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Сенсорні можливості людини. Тема 2. Методи дегустаційного аналізу Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії. Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів. Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини. Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.	

Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяків. Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави. Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення, бесіда; - наочні методи: ілюстрування; - практичні методи навчання: конспектування, практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою; - дослідницький метод; - інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів 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 перекладання:	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). Відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaproocinyuvannyazdobuvachiv2025.pdf здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.
- щодо академічної доброчесності	Неприпустимим є списування виконаних практичних завдань / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої, а також використання при виконанні завдань Chat GPT. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час виконання розрахунків по завданням, що їх передбачають. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної /інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaproneformalnuosvitu2025.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/plozhennyaproocin

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

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 : навч. посіб./ Новікова Н.В., Дзюндзя О.В., Горач О.О., Херсон: ХДАЕУ, 2025. 386 с.
3. ДСТУ 5492:2006. Дослідження сенсорне. Словник термінів. [Чинний від 2007-10-01]. Держспоживстандарт України, Київ, 2007. 42 с. (Інформація та документація).
4. ДСТУ ISO 3972:2004. Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості. [Чинний від 2006-10-01]. Держспоживстандарт України, Київ, 2006. 7 с. (Інформація та документація).

Допоміжні

1. Іванченко, К. В. Дегустація виноградних вин / К. В. Іванченко // Виноград. Вино. 2019. № 5-6 (135-136) : вер.-груд. С. 84–101.
2. Кунділовська, Т. А. Інноваційні підходи до оцінювання кави натуральної розчинної / Товарознавство та інновації: збірник наукових праць. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. Вип. 3. С. 249–260. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/225>
3. Методологія сенсорного аналізу в удосконаленні технології фруктових напоїв/ Манолі Т.А., Афанасьєва Т. М., Василик О. В., Мирошніченко О. М., Баришев О.С., Баришева Я. О. // Здоров'я людини і нації. 2024. №3. С. 94-107. <https://doi.org/10.31548/humanhealth.3.2024.94>
4. Сенсорний аналіз : навч. посібник у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербаківа, Н. І. Черевична та ін. Харків : ХДУХТ, 2017. 110 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2707> (дата звернення: 16.01.2026).
5. 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. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/38372> (дата звернення: 16.01.2026).
5. Сидоренко О. В., Мандрика В. І. Сенсорний аналіз : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2011. 86 с.
6. Chokhan, M. I. (2025). Key aspects of sensory analysis in the food industry. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 27(103), 94-98. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10314>

Інформаційні ресурси

7. Стандарт FAO CAC/GL 31 – 1999. Codex Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories. URL: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B31-1999%252FCXG_031e.pdf
8. Про затвердження Порядку діяльності Центральної галузевої дегустаційної комісії виноробної промисловості, дегустаційної комісії профільної наукової установи, дегустаційної комісії галузевої громадської спілки : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 18.10.2018 р. №495, із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 811 від 20.10.2022. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1238-18#Text>
9. [Gail Vance Civile, B. Thomas Carr](#) Sensory Evaluation Techniques. 5th Edition. Published by CRC Press, 2016. P. 136. URL: <https://www.routledge.com/Sensory-Evaluation-Techniques/Civile-Carr/p/book/9781482216905>

Реквізити затвердження

Затверджено на засідання кафедри харчових технологій
протокол від 12.01.2026 №11

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					заочної форми здобуття освіти				
	опитування	виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом	опитування	виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	Разом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 1. Сенсорні можливості людини.	2	-	3	-	5	-	-	6	-	6
Тема 2. Методи дегустаційного аналізу	2	6	3	-	11	-	-	6	-	6
Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії.	2	6	3	-	11	10	-	-	-	10
Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	2	6	3	-	11	-	-	8	-	8
Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини.	2	6	3	-	11	-	-	8	-	8
Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.	2	6	3	-	11	-	10	-	-	10
Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяку.	2	6	3	-	11	-	-	8	-	8
Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави.	2	6	3	-	11	-	-	8	-	8
Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.	-	-	3	-	3	-	-	6	-	6
Контрольна робота	-	-	-	15	15	-	-	-	30	30
Разом	16	42	27	15	85	10	10	50	30	100

Шкала та критерії оцінювання
Шкала та критерії оцінювання
опитування

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
1,0-2,0	1,0-10,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	0-5,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

Шкала та критерії оцінювання
виконання практичних робіт та їх захист

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
5,1-6,0	8,1-10,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
4,1-5,0	6,1-8,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
2,1-4,0	3,1-6,0	здобувач не активно брав участь у виконанні завдань; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті
0-2,0	0-3,0	здобувач не брав участь у виконанні завдань; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
0,6-1,0	0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

Шкала та критерії оцінювання
контрольної роботи

Кількість балів		Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	заочна форма здобуття освіти	
10,1-15,0	20,1-30,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
5,1-10,0	10,1-20,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
0-5,0	0-10,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань