

ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок та вмінь щодо функціонування сенсорних систем людини; вивчення методології і основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу та їх використання для оцінювання якості харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: отримання знань про сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів; вивчення основних видів відчуттів людини та факторів, що впливають на їх вразливість; формування сенсорної пам'яті; вивчення систематики, сутності та особливостей застосування методів сенсорного аналізу з використанням балових шкал та профільного аналізу; вимог до експертів-дегустаторів, зовнішніх умов проведення сенсорного аналізу та вимог до підготовки проб харчових продуктів; визначення вагомості сенсорних характеристик в загальній системі показників якості харчових продуктів.

Компетентності:

загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

фахові:

ФК1 (додаткові). Здатність обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів залежно від особливостей їх застосування для вирішення поставлених задач.

ФК2 (додаткові). Здатність проводити дегустаційний (сенсорний) аналіз харчових продуктів з врахуванням знань щодо особливостей функціонування сенсорних систем людини та вимог до експертів-дегустаторів, особливостей застосування методик сенсорного аналізу.

Програмні результати навчання:

ПРН Д1 (додатковий). Вміти обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів, враховуючи особливості їх застосування для вирішення поставлених задач.

ПРН Д2 (додатковий). Мати базові навички проведення дегустаційного (сенсорного) аналізу харчових продуктів, враховуючи знання щодо особливостей функціонування сенсорних систем людини, вимог до експертів-дегустаторів, особливостей застосування методик сенсорного аналізу.

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. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.
Тема 9. Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу.

Трудовістю

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.