

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність 181 Харчові технології  
галузь знань 18 Виробництво та технології  
освітній ступінь Бакалавр

Розробник  
**Кайнаш Алла** –  
доцент кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Гарант ОПП  
**Ножечкіна – Єрошенко Галина** –  
професор кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2020 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b> фахова вибіркова дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	<i>Викладач:</i> <b>КАЙНАШ Алла</b> , кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 502 К, (корпус 5-К)  : <a href="mailto:alla.kainash@pdaa.edu.ua">alla.kainash@pdaa.edu.ua</a> ,  : +380666074584, <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Базові знання з основ фахової діяльності, хімії, основ наукових досліджень, теоретичних основ харчових виробництв.
<b>Мова викладання</b>	Державна

**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.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	Здатність обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів залежно від особливостей їх застосування для вирішення поставлених задач. 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.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
Д1 (додатковий). Вміти обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів, враховуючи особливості їх застосування для вирішення поставлених задач. 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.

### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	3
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

### **Система нарахування балів**

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання вправ на практичних заняттях	24,0
Розв'язування тестів	16,0
Виконання завдань самостійної роботи	30,0
Контрольна робота	14,0
Максимальна кількість балів	100,0

### **Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік



### **Інформаційні джерела:**

1. Жук В. А. Сенсорний аналіз : навч. посіб. Полтава : РРВ ПУСКУ, 2008. 214 с.
2. Кантере В. М., Матисон В. А., Фоменко М. А. Сенсорный анализ продуктов питания. Москва : РАСХН, 2003. 382 с.
3. Малигіна В. Д., Титаренко Л. Д. Основи сенсорного аналізу : навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2004. 241 с.
4. Родина Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров : учеб. пособие. Москва : Академия, 2006. 208 с. URL: <https://edu.semgu.kz/ebook/umm/4e17cc31-3fef-11e4-973d-f6d299da70eeКнига%20Сенсорный%20анализ.pdf> (дата звернення: 28.08.2020).
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: 28.08.2020).
6. Сенсорний аналіз : Практикум. Навч. посібник / Ємченко І. В. та ін. Львів : Видавнича фірма «Афіша», 2009. 328 с.
7. Сенсорный анализ - Центр «Дегустатор». URL: <http://degustato.ru/886/913/920/1051/> (дата звернення: 20.09.2019).
8. Сидоренко О. В., Мандрика В. І. Сенсорний аналіз : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2011. 86 с.
9. Чугунова О. В., Заворохина Н. В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами : монографія. Екатеринбург : Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2010. 148 с. URL: <http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf> (дата звернення: 28.08.2020).
10. ДСТУ 5492:2006. Дослідження сенсорне. Словник термінів. [Чинний від 2007-10-01]. Київ, 2007. 42 с. (Інформація та документація).
11. Gail Vance Civile, V. Thomas Carr Sensory Evaluation Techniques. 5th Edition. Published by CRC Press, 2016. P. 136. URL: <https://www.routledge.com/Sensory-Evaluation-Techniques/Civille-Carr/p/book/9781482216905> (дата звернення: 26.08.2020).