МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна)

ОСНОВИ ДЕГУСТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Розробник:
Кайнаш Алла –
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент

Полтава 2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	**ОСНОВИ ДЕГУСТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	міжфакультетська вибіркова навчальна дисципліна
Назва структурного підрозділу	Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	*Викладач:* **КАЙНАШ Алла**, кандидат технічних наук, доцент *Контакти:* ауд. 502 К, (корпус 5-К) : alla.kainash@pdaa.edu.ua, :+380666074584, *сторінка викладача:* https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність ***Освітня програма***	Всі спеціальності ПДАУ
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з біології, хімії.

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок і вмінь дегустації харчових продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: отримання знань про сенсорні можливості людини; методи дегустаційного аналізу; види дегустацій та фактори, що впливають на результати дегустації; відбір і підготовку експертів-дегустаторів; правила та порядок проведення дегустацій; особливості дегустації виноградних вин, коньяків, пива, чаю, кави та інших харчових продуктів.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 8. Здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.

Програмні результати навчання, ПРН (результати, РН):

ПРН 5. Застосовувати для ефективної професійної діяльності гуманітарні, природничо-наукові та фахові знання.

Програма та структура навчальної дисципліни

Структура (тематичний) план навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	практ	с.р.		л	практ	с.р.
Тема 1. Сенсорні можливості людини.	8	2	-	6	10	-	-	10
Тема 2. Методи дегустаційного аналізу	10	2	2	6	10	-	-	10
Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії.	10	2	2	6	10	2	-	8
Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	10	2	2	6	10	-	-	10
Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини.	10	2	2	6	10	-	-	10
Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.	10	2	2	6	10	-	-	10

Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяку.	10	2	2	6	10	2	-	8
Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави.	10	2	2	6	10	-	2	8
Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.	12	-	-	12	10	-	-	10
в т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота для здобувачів заочної форми навчання)	-	-	-	-	1,0	-	-	1,0
Усього годин	**90**	**16**	**14**	**60**	**90**	**4**	**2**	**84**

<u>Оцінювання результатів навчання</u>

Форми контролю результатів навчання

(денна форма навчання)

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
ПРН 5	16	42	27	15	100
Разом	**16**	**42**	**27**	**15**	**100**

Форми контролю результатів навчання

(заочна форма навчання)

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
ПРН 5	4	6	60	30	100
Разом	**4**	**6**	**60**	**30**	**100**

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю знань успішності здобувачів вищої освіти:

- опитування (0-2,0 бали - для денної та заочної форм навчання): 0-1,0 бал - питання не розкрито або не в повному обсязі; 1,0-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання;
- контрольна робота (0-15,0 балів - для денної форми навчання; 0-30,0 балів - для заочної форми навчання) (*здобувачі денної форми навчання* отримують: 0-5,0 балів - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань; 5,1-10,0 балів - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання 10,1-15,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання; *здобувачі заочної форми*: 0-10,0 балів - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань; 10,1-20,0 балів – задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, деякі питання не повністю розкриті; 20,1-30,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання);
- виконання вправ на практичних заняттях (0-6,0 бали - для денної та заочної форм навчання): 0-2,0 бали - відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, результати роботи частково занотовані в робочому зошиті; 2,1-4,0 бали - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті; 4,1-6,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повна орієнтація в методиках та ході виконання вправ, результати роботи занотовані в робочому зошиті;
- виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання - для денної та заочної форм навчання): 0-0,5 бала - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи).

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(денна форма навчання)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				**Разом**
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	
Тема 1. Сенсорні можливості людини.	2	-	3	-	5
Тема 2. Методи дегустаційного аналізу	2	6	3	-	11
Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії.	2	6	3	-	11
Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	2	6	3	-	11
Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини.	2	6	3	-	11
Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.	2	6	3	-	9
Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяку.	2	6	3	-	11
Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави.	2	6	3	-	11
Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.	-	-	3		5
Разом	**16**	**42**	**27**	**15**	**100**

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
(заочна форма навчання)

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				**Разом**
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота	
Тема 1. Сенсорні можливості людини.	-	-	8		8
Тема 2. Методи дегустаційного аналізу	-	-	8		8
Тема 3. Види дегустацій і режим роботи дегустаційної комісії.	2	-	4		6
Тема 4. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	-	-	8		8
Тема 5. Особливості смакових рецепторів людини.	-	-	8		8
Тема 6. Правила та порядок проведення дегустацій.	-	-	8		8
Тема 7. Основи дегустації виноградних вин та коньяку.	2	-	6		8
Тема 8. Основи дегустації пива, чаю, кави.	-	6	2		8
Тема 9. Фактори, що впливають на результати дегустації.	-	-	8	30	38
Разом	**4**	**6**	**60**	**30**	**100**

<u>Трудомісткість:</u>

Загальна кількість годин – 90 год. Кількість кредитів – 3,0. Форма семестрового контролю – залік.

Політика навчальної дисципліни

Відвідування занять є обов'язковим. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів та зобов'язаний відпрацювати таке заняття.

Списування під час контрольної роботи заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist.

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. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Робоча навчальна програма.

Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. 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).
2. Сидоренко О. В., Мандрика В. І. Сенсорний аналіз : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2011. 86 с.
3. ДСТУ 5492:2006. Дослідження сенсорне. Словник термінів. [Чинний від 2007-10-01]. Київ, 2007. 42 с. (Інформація та документація).
4. ДСТУ ISO 3972:2004. Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості. [Чинний від 2006-10-01]. Київ, 2006. 7 с. (Інформація та документація).

Допоміжні

1. 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 (дата звернення: 22.10.2020).
2. Сенсорний аналіз : Практикум. Навч. посібник / Ємченко І. В. та ін. Львів : Видавнича фірма «Афіша», 2009. 328 с.
3. Іванченко, К. В. Дегустація виноградних вин / К. В. Іванченко // Виноград. Вино. 2019. № 5-6 (135-136) : вер.-груд. С. 84–101.
4. Бурдун, Н. И. Вкус пива: субьективное восприятие качества / Н. И. Бурдун // Пиво и напитки. 2011. № 2. С. 46–47.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Подготовка дегустаторов по органолептической оценке пищевых продуктов / О. Ф. Костылева, Е. Е. Дубинина, В. М. Кантере, В. А. Матисон // Пищевая промышленность. 2003. №10. С.4-5.
2. 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 (дата звернення: 09.02.2022).
3. Про затвердження Положення про Центральну галузеву дегустаційну комісію виноробної промисловості: наказ від 22.01.2013 р. №28 / М. а. п. Україна. // Офіційний вісник України : збірник нормативно-правових актів / Свідоцтво про Держ.реєстрацію друкованого засобу масової інформ. Серія КВ №2173 від 24.09.1996 р. Київ : Державне підприємство Центр оцінки та інформації, 2013. № 12. С. 253–262. URL: https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult (дата звернення: 21.10.2020).
4. Gail Vance Civille, B. 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).