

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
(вибіркова фахова навчальна дисципліна)

ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

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

Розробник
Алла КАЙНАШ,
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Гарант ОПП
Ніна БУДНИК,
завідувач кафедри харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	вибіркова фахова 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-petivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з хімії, біології.

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:

СК. Здатність обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів залежно від особливостей їх застосування для вирішення поставлених задач; здатність проводити сенсорний аналіз харчових продуктів

Програмні результати навчання:

ПРН. Вміти обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів, враховуючи особливості їх застосування для вирішення поставлених задач; мати базові навички проведення сенсорного аналізу харчових продуктів.

Програма та структура навчальної дисципліни**Структура (тематичний план) навчальної дисципліни**

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма			
	181ХТ_бд_2022			
	усього	у тому числі		
л		практ	с.р.	
Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів.	10	2	-	8
Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.	14	2	2	10
Тема 3. Смакові відчуття, їх сприйняття та визначення.	14	2	4	8
Тема 4. Відчуття запаху, його сприйняття та визначення.	14	2	4	8
Тема 5. Зорові відчуття, їх сприйняття та визначення.	14	2	4	8
Тема 6. Слухові та тактильні відчуття, їх участь у сенсорній оцінці харчових продуктів.	14	2	4	8
Тема 7. Сенсорні методи дослідження якості харчових продуктів.	14	2	2	10
Тема 8. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	12	-	2	10
Тема 9. Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу.	14	2	2	10
Усього годин	120	16	24	80

Оцінювання результатів навчання**Форми контролю результатів навчання**

Програмні результати навчання	Форма контролю				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
ПРН.	16	48	16	20	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	
Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів.	2	-	2	-	4
Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.	2	6	2	-	10
Тема 3. Смакові відчуття, їх сприйняття та визначення.	2	6	2	-	10
Тема 4. Відчуття запаху, його сприйняття та визначення.	2	6	2	-	10
Тема 5. Зорові відчуття, їх сприйняття та визначення.	2	6	1	-	9
Тема 6. Слухові та тактильні відчуття, їх участь у сенсорній оцінці харчових продуктів.	2	6	1	-	9
Тема 7. Сенсорні методи дослідження якості харчових продуктів.	2	6	2	-	10
Тема 8. Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	-	6	2	-	8
Тема 9. Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу.	2	6	2	-	10
Разом	16	48	16	20	80

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

- опитування (0-2,0 бали): 0-1,0 бал - питання не розкрито або не в повному обсязі; 1,0-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання;
- підсумкова контрольна робота (0-20,0 балів): 0-7,0 балів - частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань; 7,1-14,0 балів - задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання 14,1-20,0 балів - відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання;
- виконання вправ на практичних заняттях (0-6,0 балів): 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): 0-0,5 бали - питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал - розкрита відповідь та повне виконання питання самостійної роботи.

Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у Полтавському державному аграрному університеті

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою	Оцінка за 2-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудовіткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік

Політика навчальної дисципліни

○ *Політика 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).

○ *Політика щодо академічної доброчесності:* списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). 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>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ *Політика щодо відвідування:* відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики.



Рекомендовані джерела інформації:

Основні

1. Жук В. А. Сенсорний аналіз : навч. посіб. Полтава : РРВ ПУСКУ, 2008. 214 с.
2. Малигіна В. Д., Титаренко Л. Д. Основи сенсорного аналізу : навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2004. 241 с.
3. 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).
4. Сенсорний аналіз : Практикум. Навч. посібник / Ємченко І. В. та ін. Львів : Видавнича фірма «Афіша», 2009. 328 с.

Допоміжні

1. ДСТУ 5492:2006. Дослідження сенсорне. Словник термінів. [Чинний від 2007-10-01]. Київ, 2007. 42 с. (Інформація та документація).
2. Кантере В. М., Матисон В. А., Фоменко М. А. Сенсорный анализ продуктов питания. Москва : РАСХН, 2003. 382 с.
3. Сидоренко О. В., Мандрика В. І. Сенсорний аналіз : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2011. 86 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. 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).
2. Сенсорный анализ - Центр «Дегустатор». URL: <http://degustato.ru/886/913/920/1051/> (дата звернення: 20.09.2019).
3. 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).
4. 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> (дата звернення: 26.08.2020).