

**СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ**

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр  
**Спеціальність:** 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність  
**Освітньо-наукова програма:** Товарознавство і торговельне підприємництво  
**Викладач:** Тітлова Ольга Олександрівна, доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент  
**Кафедра:** Технології вина та сенсорного аналізу, т. 712-41-80  
**Профайл викладача** E-mail: [titlova@ukr.net](mailto:titlova@ukr.net), [kamenevavin@gmail.com](mailto:kamenevavin@gmail.com)  
(048) 712-41-04

**1. Загальна інформація**

**Тип дисципліни** – вибіркова **Мова викладання** – українська  
**Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у шостому семестрі (денна форма), на четвертому курсі у восьмому семестрі (заочна форма)**  
**Кількість кредитів** – 3,5, **годин** – 105

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	<b>всього</b>	<b>лекції</b>	<b>лабораторні</b>
<b>денна</b>	46	22	24
<b>заочна</b>	10	6	4
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 59, заочна – 95		

**Розклад занять****2. Анотація навчальної дисципліни**

Навчальна дисципліна «Сенсорний аналіз» демонструє місце сенсорного аналізу в системі забезпечення якості харчових продуктів; формує у студентів інформаційно-понятійну базу і практичні навички організації науково обґрунтованого сенсорного аналізу харчових продуктів з урахуванням факторів, що впливають на відтворюваність результатів (сам продукт, приміщення для проведення сенсорного аналізу, людина, методика експерименту); ознайомлює студентів із уявленням про психофізіологічні основи та атрибути сенсорного аналізу; надає студентам необхідних теоретичних та практичних знань з методологічних основ проведення сенсорного аналізу.

**3. Мета навчальної дисципліни**

Метою викладання дисципліни «Сенсорний аналіз» є формування у студентів необхідних теоретичних знань та практичних навичок щодо організації сенсорного аналізу та його ролі в системі контролю якості харчових продуктів; атрибутів сенсорного аналізу та функціонування сенсорних систем людини; основних методологій проведення науково обґрунтованого сенсорного аналізу харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:** поняття, визначення, термінологію дисципліни; сучасні методи контролю показників якості харчових продуктів і місце та значення серед них сенсорного аналізу; вимоги щодо приміщень для проведення сенсорного аналізу, презентацію зразків та випробувачів, в тому числі експертів-дегустаторів, а також інших вимог, що забезпечують хорошу відтворюваність результатів сенсорних досліджень, та можливі джерела помилок при проведенні сенсорного аналізу харчових продуктів; будову сенсорної системи людини – органів чуття, вплив різних факторів на сприйняття органолептичних властивостей харчового продукту та фізіологію формування відчуття; науково обґрунтовані методи сенсорного аналізу та їх практичне застосування для сенсорного аналізу харчових продуктів.

**вміти:** обґрунтовано застосовувати методології для проведення сенсорного аналізу харчових продуктів для вирішення поставлених завдань з гарантією об'єктивності та надійності результатів.

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

#### 5. Зміст навчальної дисципліни

#### **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

Види контролю: залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач \_\_\_\_\_ О.О. Тітлова  
підпис

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ О.Б. Ткаченко  
підпис