



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології продуктів бродіння та виноробства

Викладач: Каменева Наталя Валеріївна, доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, доктор сільськогосподарських наук, доцент

Профайл викладача E-mail: kamenevavin@gmail.com,
(048) 712-41-04

Викладач: Тітлова Ольга Олександрівна, доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент

Профайл викладача E-mail: titlova@ukr.net
(048) 712-41-04

Викладач: Манолі Тетяна Анатоліївна, доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент

Профайл викладача E-mail: manoli.tatiana68@gmail.com
(048) 712-41-04

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається першому курсі у другому семестрі (денна форма) та другому курсі у третьому семестрі (заочна форма)

Кількість кредитів – 5,0, **годин** – 150

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	62	14	48
заочна	16	4	12
Самостійна робота, годин	Денна – 88, заочна – 134		

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліни «Основи сенсорного аналізу» 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 «Основи сенсорного аналізу» 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

У результаті вивчення навчальної дисципліни «*Сенсорний аналіз харчових продуктів*» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі Технології продуктів бродіння та виноробства](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування.

Програмні результати навчання:

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: диференційний 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](#)».

Викладачі

ПІДПИСАНО Наталя КАМЕНЕВА
підпис

ПІДПИСАНО Ольга ТІТЛОВА
Підпис

ПІДПИСАНО Тетяна МАНОЛІ
підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО Оксана ТКАЧЕНКО
підпис