

**СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Ступінь вищої освіти:	Магістр
Спеціальність:	181 Харчові технології
Освітньо-наукова програма:	Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості
Викладач:	Тітлова Ольга Олександрівна, доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент
Кафедра:	Технології вина та сенсорного аналізу, т. (048) 712-41-04
<u>Профайл викладача</u>	E-mail: titlova@ukr.net , kamenevavin@gmail.com (048) 712-41-04

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на першому році у першому семестрі

Кількість кредитів – 6,0 (з них КР – 3,0), годин – 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	30	10	20
Самостійна робота, годин		Денна – 60	
Курсова робота, годин		Денна – 90	

Розклад занять**2. Анотація навчальної дисципліни**

Дисципліна «Сенсорний аналіз харчових продуктів» демонструє місце сенсорного аналізу в системі забезпечення якості харчових продуктів; формує у студентів інформаційно-понятійну базу і практичні навички організації науково обґрунтованого сенсорного аналізу різноманітних харчових продуктів з урахуванням факторів, що впливають на відтворюваність результатів (сам продукт, приміщення для проведення сенсорного аналізу, людина, методика експерименту); ознайомлює студентів із уявленнями про психофізіологічні основи та атрибути сенсорного аналізу; надає студентам теоретичних та практичних знань з методології проведення науково-обґрунтованого сенсорного аналізу; демонструє роль сенсорного аналізу як інструменту маркетингу та важливого елемента при розробці нових/ інноваційних харчових продуктів.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Сенсорний аналіз харчових продуктів» є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо: організації сенсорного аналізу та його ролі в системі контролю якості харчових продуктів та розробці нових/інноваційних харчових продуктів; атрибутів сенсорного аналізу та функціонування сенсорних систем людини; методології проведення науково обґрунтованого сенсорного аналізу різноманітних 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

