



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Сенсорний аналіз»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр  
Спеціальність **181 Харчові технології**  
Освітня програма «Харчові технології»

Рік навчання 3, семестр 2  
Форма навчання денна (денна, заочна)  
Кількість кредитів ЄКТС 4  
Мова викладання українська

Лектор навчальної  
дисципліни  
Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
URL ЕНК на  
навчальному порталі  
НУБіП України

Голембовська Наталія Володимирівна

[natashagolembovska@gmail.com](mailto:natashagolembovska@gmail.com)

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4924>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Сенсорний аналіз» формує у здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок та вмій щодо функціонування сенсорних систем людини; вивчення методології і основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу та їх використання для оцінювання якості харчових продуктів.

**Завданням навчальної дисципліни:** є 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.

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими компетентностями:

#### ***Інтегральна компетентність:***

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

#### ***Загальні компетентності (ЗК):***

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.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>1 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				<b>50</b>
<b>Тема 1.</b> Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів	4/6/12	<b>Знати</b> основні поняття, визначення, термінологію щодо сенсорного аналізу; вимоги до приміщень для проведення сенсорного аналізу, які забезпечують хорошу відтворюваність результатів сенсорних досліджень, та можливі джерела помилок при проведенні сенсорного аналізу харчових продуктів	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).  <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).  <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).  <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано.  <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
<b>Тема 2.</b> Організація сучасного сенсорного аналізу	3/6/12	<b>Вміти</b> на сучасному рівні проводити сенсорну оцінку якості продуктів; обґрунтовано застосовувати методології для проведення сенсорного аналізу харчових продуктів для вирішення поставлених завдань із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, які дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.		<i>Самостійна робота</i> – згідно журналом оцінювання в eLearn.
<b>Тема 3.</b> Підготовка та організація роботи фахівців дегустаторів	2/40/12	<b>Використовувати</b> сучасне лабораторне обладнання та прилади для проведення сенсорної оцінки харчових продуктів		
<b>Модуль 2.</b>				<b>50</b>
<b>Тема 4.</b> Система організації та проведення сенсорного аналізу	2/4/13	<b>Знати</b> вплив різних факторів на сприйняття органолептичних властивостей харчового продукту та фізіологію формування відчуття; науково обґрунтовані методи сенсорного аналізу та їх застосування для сенсорного аналізу харчових продуктів.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).  <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).  <i>Виконання самостійної роботи</i>	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано.  <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.
<b>Тема 5.</b> Вимоги до експертів-дегустаторів	2/4/13	<b>Вміти</b> на сучасному рівні проводити сенсорну оцінку якості продуктів; обґрунтовано застосовувати методології для проведення сенсорного аналізу харчових продуктів для вирішення поставлених завдань із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, які дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.		
<b>Тема 6.</b> Сенсорний аналіз якості вин	2/6/13	<b>Використовувати</b> сучасне лабораторне обладнання та прилади для проведення сенсорної оцінки харчових продуктів	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>Самостійна робота</i> – згідно журналом оцінювання в eLearn.

Всього за 1 семестр	15/30/75	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

#### Рекомендована література:

1. Жук. В.А. Сенсорний аналіз / В.А. Жук. К.: Укоопосвіта, 2015. 234 с.
2. Сенсорний аналіз: опорний конспект лекцій / авт.: О. В. Сидоренко, В. І. Мандрика. – К.: КНТЕУ, 2011. 62 с.
3. Сенсорний аналіз. Збірник тестових завдань / уклад.: О. В. Сидоренко, В. І. Мандрика. – К.: КНТЕУ, 2008. 40 с.

#### Додаткова література

1. Кундіус Д. Сенсорний аналіз фіточаїв із шипшиною - Товари і ринки. 2014. №2. С.116-123.
2. Радченко Л., Соколовська О., Гасанова А. Органолептична оцінка пастильних виробів зі стевією та еламіном - Товари і ринки. 2016. № 1. - С. 137-149.

#### Інформаційні ресурси

1. Все для студента -URL: <http://www.twirpx.com/>
2. Нитрати у харчових продуктах - [http://lubbook.org/book\\_205\\_glava\\_16\\_3.6\\_N%D1%96trati\\_u\\_kharchovikh\\_pr.html](http://lubbook.org/book_205_glava_16_3.6_N%D1%96trati_u_kharchovikh_pr.html)
3. Закон України - <https://ips.ligazakon.net/document/view/z950086>
4. Лабораторія сенсорного аналізу - <http://lsa.ontu.edu.ua/uk/>