

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Сенсорний аналіз

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	Вибіркова (крім спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність)
освітня програма	не обмежено	факультет	Управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	бакалавр	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Летуа Тетяна Миколаївна



Вища освіта за спеціальністю:

- товаровознавство продовольчих продуктів, інженер-товарознавець (Харківський інститут громадського харчування);
- менеджер зовнішньо-економічної діяльності (Харківський державний університет харчування та торгівлі)

Науковий ступінь: кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.15 «Товарознавство харчових продуктів».

Вчене звання: доцент кафедри товаровознавства та експертизи товарів

Досвід роботи на посаді: більше 20 років

Показники професійної активності з курсу:

- авторка методичних розробок за дисципліною;
- науковий керівник дисертаційних робіт;
- Член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology– IGWT);
- співавтор більше 10, тематично спрямованих, статей;
- учасниця більше 30 наукових та методичних конференцій

телефон

0990402430

електронна пошта

lettanya@ukr.net

дистанційна підтримка

Google Meet
zoom

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	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 обґрунтованого визначення, як окремих органолептичних показників якості харчових продуктів, так і рівня якості партії товару, в цілому.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, щодо експертних методів органолептичного аналізу та особливостей застосування методик сенсорного аналізу (ЗК2, ЗК5, ЗК6, СК2, СК5, ПРН5, ПРН15) / індивідуальні завдання, тестування. • здатність обґрунтовано застосовувати методології сенсорного аналізу харчових продуктів для вирішення поставлених завдань, з гарантією об'єктивності та надійності результатів. (ЗК2, ЗК5, ЗК10, СК2, СК6, ПРН2, ПРН5, ПРН7, ПРН12, ПРН15 / лабораторні журнали, індивідуальні завдання, тестування. • здатність виявляти ініціативу та підприємливість при проведенні сенсорних досліджень (ЗК8, СК5, ПРН7, ПРН15 / індивідуальні та групові завдання, тестування; • здатність проводити дегустаційний (сенсорний) аналіз харчових продуктів з врахуванням знань, щодо особливостей функціонування сенсорних систем людини та вимог до експертів-дегустаторів (ЗК2, ЗК10 СК5, ПРН5, ПРН15) / лабораторні журнали, індивідуальні завдання, тестування; • здатність здійснювати органолептичну оцінку продуктів для організації прогнозування ризиків їх псування, у процесі зберігання, при здійсненні підприємницької, торговельної та біржової діяльності (ЗК2, ЗК10, СК2, СК5, СК6, СК7; ПРН2, ПРН7, ПРН15 / лабораторні журнали, індивідуальні завдання, тестування; • здатність застосовувати основні та сучасні методи контролю окремих показників якості і безпечності продуктів і продовольчої сировини, організувати роботу комісії, пов'язаних з органолептичною оцінкою якості і безпечності харчової продукції, у процесі здійснення підприємницької, торговельної та біржової діяльності (ЗК2, ЗК5, ЗК6, ЗК10, СК2, СК5, СК6, СК7, ПРН2, ПРН7, ПРН12, ПРН15 / лабораторні журнали, індивідуальні завдання, тестування;
Обсяг і форми контролю	2 кредити ECTS (90 годин): 16 годин лекції, 14 годин лабораторні заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік. Рейтинг студента визначається за накопичувальною 100 бальною шкалою і складається з оцінювання поточного контролю, за усіма видами аудиторних занять, самостійної роботи та підсумкового контролю.
Вимоги викладача	Відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу

Лекція 1.	Сенсорний аналіз та його значення для оцінки якості продовольчих товарів.	Лабораторне заняття-1	Якість продовольчих товарів. Вивчення типової номенклатури показників якості продовольчих товарів, методи їх визначення	Самостійна робота	Терміни та визначення основних понять сенсорного аналізу. Споживчі властивості харчових продуктів
-----------	---	-----------------------	---	-------------------	---

		(ЛЗ-1)		
Лекція 2.	Аналізаторна система людини. Класифікація та характеристика відчуттів	ЛЗ-2	Вивчення аналізаторної системи людини та її відділів. Принципи класифікації відчуттів та їх характеристика.	Механізм сприйняття відчуттів. Чинники, що впливають на вразливість органів відчуття.
Лекція 3.	Смакові відчуття, відчуття запаху та їхнє значення для оцінки якості продовольчих товарів	ЛЗ-3	Механізм виникнення та сприйняття смакового відчуття та відчуття запаху. Розгляд теорій, що пояснюють виникнення смакових відчуттів та відчуття запаху. Дослідження порогової концентрації і масової долі речовини на сприйняття її запаху та смаку.	Класифікація смаків. Класифікація запахів. Типи смаків та їхня взаємодія. Характеристика основних понять, що характеризують смако-ароматичні відчуття.
Лекція 4.	Зорові відчуття та їхнє значення для оцінки якості продовольчих товарів. Відчуття дотику та мускульно-суглобне відчуття. Слухові відчуття	ЛЗ-4	Умови проведення зорових оцінок. Дослідження щодо впливу освітлення на отримання відновлюваних результатів зорової оцінки. Дослідження властивості харчового продукту, що оцінюється за допомогою зорових відчуттів, відчуття дотику та слухового відчуття.	Мускульно-суглобне відчуття та його значення під час оцінки якості продовольчих товарів. Рецептори мускульно-суглобного відчуття. Слух і його значення для оцінки якості продовольчих товарів. Побудова органу слуху. Рецептори слуху. Механізм передачі звуку.

Модуль 2. Органолептичні методи досліджень

Лекція 5.	Систематика методів сенсорного аналізу	ЛЗ-5	Використання основних методів сенсорного аналізу в залежності від поставленої мети та завдання. Використання гедонічних шкал для оцінки якості продукції.	Самостійна робота	Споживчі методи дослідження та їхня характеристика Анкетний метод сенсорного аналізу.
Лекція 6.	Організація органолептичних досліджень. Види дегустацій та умови їх проведення	ЛЗ-6	Визначення умов та порядку проведення дегустацій. Проведення дегустації різних видів продуктів з опануванням досвіду формування висновків.		Види дегустацій. Етапи підготовки дегустаторів. Ознаки професійної придатності дегустаторів
Лекція 7.	Балова оцінка якості та її значення в органолептичному аналізі	ЛЗ-7	Опанування методу балових шкал. Порядку їх застосування та принципів побудови. Умови використання.		Способи використання аналітичних методів сенсорного аналізу. Типи балових шкал та їхня характеристика. Правила розробки науково обґрунтованих балових шкал.
Лекція 8	Експертні методи органолептичного аналізу. Кваліметричні методи визначення коефіцієнтів вагомості та рівня якості харчових продуктів.				Методи обробки інформації, одержаної від експерта. Характеристика методу ранжирування, методів часткового парного порівняння і повного парного порівняння. Метод безпосередньої оцінки.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична, О. В. Шмиголь. Харків : ХДУХТ, 2017. 110с.
2. Жук В. А. Сенсорний аналіз : навч. посібник / В. А. Жук. К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2009. 231 с.
3. Сенсорний аналіз : Практикум. Навч. посібник / І. В. Ємченко, А. О. Троякова, А. П. Батутіна [та ін.]. Л. : Афіша, 2009. 328 с.
4. Сенсорний аналіз харчових продуктів : навч. підручник / Ф. Ф. Гладкий та ін. ; Нац. техн. ун-т "ХПІ". Харків : Технологічний центр, 2018. 131 с. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/38372>.
5. Єрмак С. О. Конспект лекцій з дисципліни «Сенсорний аналіз». – Донецьк : ДонДУЕТ, 2016. – 96 с.
6. Сенсорный анализ - Центр «Дегустатор». URL: <http://degustato.ru/886/913/920/1051/> (дата звернення: 20.09.2019).

Нормативне та методичне

1. Сенсорний аналіз Робоча програма з дисципліни. Уклад.: Т.М. Летуца. Х.: ДБТУ, 2022. 21 с.
2. Черевична Н.М. Сенсорний аналіз : методичні вказівки до проведення лабораторних робіт з дисципліни, для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Харків : ХДУХТ, 2015. 48 с.
3. Щербакова Т.В. Сенсорний аналіз : Опорний конспект лекцій з дисципліни, для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Харків : ХДУХТ, 2017. 96 с.
3. Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості. ДСТУ ISO 3972:2004. К. : Держстандарт України, 2004. 21 с.
4. Дослідження сенсорне. Методологія. Метод парного порівняння. ДСТУ ISO 5495:2004. К. : Держстандарт України, 2001. 14 с.
5. Дослідження сенсорне. Ідентифікація та вибирання дескрипторів для створення сенсорного спектру за багатобічного підходу ДСТУ ISO 11035:2005. К. : Держспоживстандарт України, 2008. 27 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normatyvna-baza/>): «Про організацію освітньо-го проце-су в ДБТУ», «Про ака-демічну мобіль-ність здобува-чів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчес-ність та етику ака-демічних взаємовід-носин», «Про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчеснос-ті у ДБТУ», тощо