



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

рівень вищої освіти	Третій (доктор філософії)	обов'язковість дисципліни	вибіркова
галузь знань	18 Виробництво та технології	факультет	переробних і харчових технологій
спеціальність	181 Харчові технології	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

ЧЕРЕМСЬКА ТЕТЯНА ВОЛОДИМИРІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка та співавторка понад 100 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 1 підручника, 1 енциклопедії, 7 навчальних посібників, 3 монографій
- авторка та співавторка понад 50 статей
- учасник понад 75 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції
- консультант з харчової безпеки промислових підприємств з виробництва харчової продукції

телефон	097-273-82-77	електронна пошта	tatyana.trochiy@gmail.com	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	---------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів необхідних теоретичних знань з психофізіологічних основ сенсорного аналізу харчової продукції та практичних навичок з методології та основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу, враховуючи провідне місце сенсорних (органолептичних) показників в номенклатурі якісних ознак продовольчої сировини та готових продуктів харчування.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота

Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність обґрунтовано застосовувати методології сенсорного аналізу харчової продукції для вирішення поставлених завдань, з гарантією об'єктивності та надійності результатів. (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 1, СК 3, СК 4, СК 5, РН1, РН3, РН4, РН5, РН7) / оцінювання на лабораторному занятті, тестування; • оволодіння методами дегустаційного аналізу та вимогами до проведення сенсорного аналізу (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 1, СК 3, СК 4, СК 5, РН1, РН3, РН4, РН5, РН7) / оцінювання на лабораторному занятті, тестування, ІНДЗ; • здатність проводити сенсорний аналіз харчової продукції з врахуванням знань, щодо особливостей функціонування сенсорних систем людини та вимог до експертів-дегустаторів (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 1, СК 3, СК 4, СК 5, РН1, РН3, РН4, РН5, РН7)/ оцінювання за результатами лабораторної роботи, тестування. ІНДЗ; • оволодіння правилами документального оформлення дегустацій (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 1, СК 3, СК 4, СК 5, РН1, РН3, РН4, РН5РН7,) / аналіз конкретних кейс-завдань, ІНДЗ.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 14 години - лекції, 16 години - практичні заняття; підсумковий контроль - залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	<p>ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК3. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</p> <p>СК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p>СК3. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та</p>	Програмні результати навчання	<p>РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</p> <p>РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.</p> <p>РН4. Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.</p> <p>РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових</p>
-----------------------	---	--------------------------------------	---

освітній діяльності у сфері харчових технологій.
 СК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.
 СК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.
 РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекції		Практичні (ПЗ) заняття		Самостійна робота	
Лекція 1.	Тема 1. Вступ. Загальні відомості про сенсорний аналіз харчової продукції. Органолептичний аналіз як метод визначення якості харчових продуктів.	ПЗ – 1	Тестування сенсорних систем людини		Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчової продукції.
Лекція 2.	Тема 2. Сенсорні системи людини та їх роль в органолептичному аналізі.	ПЗ – 2	Органолептичний аналіз кулінарної продукції		Психофізіологічні основи органолептичного аналізу.
Лекція 3.	Тема 3. Методи дегустаційного аналізу. Балові шкали та їх значення в органолептичному аналізі.	ПЗ – 3	Органолептичний аналіз продукції з м'яса		Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення.
Лекції 4.	Тема 4. Взаємозв'язок органолептичних і інструментальних показників якості та їх кореляція	ПЗ – 4	Органолептичний аналіз продукції з молока		Відчуття запаху, його сприйняття і визначення.
Лекції 5.	Тема 5. Організація сучасного дегустаційного аналізу. Підготовка фахівців сенсорного аналізу харчових продуктів.	ПЗ – 5	Органолептичний аналіз хліба і хлібобулочних виробів		Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення.
Лекції 6	Тема 6. Основні чинники, що впливають на результати органолептичного аналізу.	ПЗ – 6	Органолептичний аналіз борошняних і цукристих кондитерських виробів		Компоненти харчових продуктів, що формують їх органолептичні властивості.
Лекції 7	Тема 7. Правила документального оформлення дегустацій. Особливості професії дегустатора та тестування дегустаторів	ПЗ – 7	Органолептичний аналіз напоїв		Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу.
		ПЗ – 8	Методи тестування дегустаторів		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса : Гельветика, 2020. 304 с.
2. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербаківа, Н. І. Черевична, О. В. Шмиголь. Харків : ХДУХТ, 2017. 110 с.
3. Сенсорний аналіз харчових продуктів [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2020. – 106 с.
4. Сенсорний аналіз харчових продуктів : навч. підручник / Ф. Ф. Гладкий [та ін.] ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : Технологічний центр, 2018. – 131 с.
5. Дослідження сенсорне. Словник термінів. ДСТУ ISO 5492:2006. (ISO 5492:1992). – К. : Держстандарт України, 2001. – 15 с.
6. Органолептичний аналіз харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : М. М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема, С.Д. Борук – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 32 с.

1. Сенсорний аналіз харчової продукції. Робоча програма для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», третій освітньо-науковий рівень / доц. Черемська Т.В. // Державний біотехнологічний університет. Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Харків.: РВВ ДБТУ, 2023 р. 13 с.
2. Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт з дисципліни «Сенсорний аналіз харчової продукції» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» третього освітньо-наукового рівня / Державний біотехнологічний університет; уклад. Черемська Т.В., Харків : ДБТУ, 2023. 22 с.
3. Сенсорний аналіз харчової продукції: методичні вказівки для самостійної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» третього освітньо-наукового рівня / доц. Черемська Т.В.// Державний біотехнологічний університет. Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Харків.: РВВ ДБТУ, 2022. – 24 с.
4. Черемська Т.В. Комп'ютерні презентації лекцій (на електронних носіях) з дисципліни «Сенсорний аналіз харчової продукції» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» третього освітньо-наукового рівня / доц. Черемська Т.В.// Державний біотехнологічний університет. Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Харків. ДБТУ, 2022.
5. Перелік питань до заліку для підсумкового контролю з дисципліни «Сенсорний аналіз харчової продукції» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» третього освітньо-наукового рівня / Державний біотехнологічний університет; уклад. Черемська Т.В., Харків : ДБТУ, 2023 - 10 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	робота на практичних заняттях
		до 50	виконання завдань

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.