



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



### ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ КОЛЬОРУ, СМАКУ ТА АРОМАТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	Не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Не обмежено	кафедра	технології м'яса

#### ВИКЛАДАЧ

#### Большакова Вікторія Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність технології громадського харчування  
Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції  
Вчене звання - доцент кафедри технології м'яса  
Досвід роботи – більше 20 років  
Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції.

телефон	0955334631	електронна пошта	0679189160@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	e-front Moodle
---------	------------	------------------	---------------------------	-----------------------	----------------

До викладання дисципліни долучені: -

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	полягає в наданні студентам знань з особливостей формування органолептичних показників харчових продуктів Формування компетентностей аналізу сенсорних характеристик харчових продуктів та впливу на них
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проект
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Проводити пошук, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері технологій харчових продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань.</li><li>2. Здатність аналізувати органолептичні показники харчових продуктів та визначати їх особливості/аналіз конкретних кейс-завдань.</li><li>3. Здатність надавати оцінку та керувати змінами органолептичних показників продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань / круглий стіл</li><li>4. Оцінювати та усувати ризики зміни органолептичних показників / захист ІНДЗ</li></ol>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Основні аспекти формування кольору, смаку та запаху харчових продуктів	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Дослідження процесу формування кольору, смаку та запаху харчових продуктів	Самостійна робота	Колір, смак та аромат як характеристики харчової продукції		
Лекція 2.	Характеристика речовин, що надають колір, смак та запах харчових продуктів						
Лекція 3.	Харчові добавки, які покращують органолептичні показники харчових продуктів	ЛПЗ 2	Корегування кольору, смаку та запаху харчових продуктів			Концептуальні рішення при проведенні сенсорного аналізу	
Лекція 4.	Характеристика методів сенсорного аналізу. Застосування методів сенсорного аналізу під час визначення якості харчових продуктів						
Лекція 5.	Тестування сенсорних систем людини. Тестування дегустаторів	ЛПЗ 3	Органолептичний аналіз кулінарної та харчової продукції				Матеріально-технічне забезпечення дегустаційних заходів Інновації в сенсорном аналізі
Лекція 6.	Органолептичний аналіз харчової продукції						

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб./О.Б.Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тглова та ін. ; Одес. нац. акад. харч.технологій.Одеса:Гельветика,2020.304с.	Методичне забезпечення	1. Дослідження сенсорне. Словник термінів. ДСТУ ISO 5492:2006. (ISO 5492:1992). Київ : Держстандарт України,2001.15с.
	2. Пивоваров П.П., Гринченко Н.Г., Гринченко О.О., Горальчук А.Б., Пивоваров Є.П., Трощій Т.В., Рябець О.Ю. Теоретичні основи харчових технологій : Підручник. Харків: ДООД ХДУХТ, 2020. 363 с.		2. 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-тім.Ю.Федьковича,2020.
	3. Евлаш В.В, Торяник В.І., Коваленко В.О., Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О., Кузнецова Т.О., Павлоцька Л.Ф., Торяник Д.О. Харчова хімія : Навчальний посібник. – Світ книг, 2019.– 509 с.		3. Большакова В.А. Особливості формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів :робоча програма навчальної дисципліни.–Х.:РВВ.ДБТУ,2023
	4. Сенсорний аналіз харчових продуктів [Електронний ресурс]: наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч.технол.,Наук.-техн. б-ка. Київ,2020.106с.		4. Большакова В.А. Особливості формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ,2024.
	5. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посіб. у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербаківа, Н. І. Черевична, О.В.Шмиголь.Харків:ХДУХТ,2017.110с.		5. Большакова В.А. Особливості формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів.–Х.:РВВ.ДБТУ,2024.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## 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.