



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

СЕНСОРНА ОЦІНКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

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 безпечності промислових підприємств з виробництва харчової продукції

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

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів необхідних теоретичних знань з психофізіологічних основ сенсорного аналізу та практичних навичок з методології та основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу, враховуючи провідне місце органолептичних (сенсорних) показників в номенклатурі якісних ознак продовольчої сировини та готових продуктів харчування.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність обґрунтовано застосовувати методології сенсорної оцінки харчових продуктів для вирішення поставлених завдань, з гарантією об'єктивності та надійності результатів. (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 17, СК 20, СК 24, СК 25, СК 26, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 11, ПРН 15, ПРН 16, ПРН 16,) / оцінювання на практичному занятті, тестування; • оволодіння методами дегустаційного аналізу та вимогами до проведення сенсорної оцінки (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК

	17, СК 20 СК 22, СК 24, СК 25, СК 26, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 11, ПРН 15, ПРН 16, ПРН 16,) / оцінювання на практичному занятті, тестування, ІНДЗ; - здатність проводити дегустаційний (сенсорний) аналіз харчових продуктів з врахуванням знань, щодо особливостей функціонування сенсорних систем людини та вимог до експертів-дегустаторів (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 17, СК 20, СК 24, СК 25, СК 26, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 11, ПРН 15, ПРН 16, ПРН 16,)/ оцінювання за результатами практичної роботи, тестування, ІНДЗ; - оволодіння правилами документального оформлення дегустацій (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 17, СК 20, СК 24, СК 25, СК 26, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 11, ПРН 15, ПРН 16, ПРН 16, ПРН 20, ПРН, 26) / аналіз конкретних кейс-завдань, ІНДЗ.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 години лекції, 18 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	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт ЗК 7. Здатність працювати в команді ЗК 8. Здатність працювати автономно СК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів СК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести про-	Програмні результати навчання	ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю) ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємств ресторанної індустрії ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою
-----------------------	---	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Тема 1. Вступ. Загальні відомості про науку органолептику. Органолептичний аналіз як метод визначення якості харчових продуктів.	Практичні (ПЗ) заняття		Самостійна робота	Сенсорна оцінка харчової продукції, її значення в оцінці якості харчових продуктів. Психофізіологічні основи органолептичного аналізу. Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення. Відчуття запаху, його сприйняття і визначення. Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення. Компоненти харчових продуктів, що формують їх органолептичні властивості. Чинники, що впливають на результати органолептичного аналізу.
Лекція 1.	Тема 2. Сенсорні системи людини та їх роль в органолептичному аналізі.	ПЗ-1,	Тестування сенсорних систем людини		
Лекція 2.	Тема 3. Методи дегустаційного аналізу.	ПЗ -2	Сенсорна оцінка харчової продукції		
Лекції 3.	Тема 4. Балові шкали та їх значення в органолептичному аналізі.	ПЗ –3	Сенсорна оцінка продукції з м'яса		
Лекції 4.	Тема 5. Взаємозв'язок органолептичних і інструментальних показників якості та їх кореляція	ПЗ – 4	Сенсорна оцінка продукції з молока		
Лекції 5	Тема 6. Організація сучасного дегустаційного аналізу. Підготовка фахівців сенсорного аналізу харчових продуктів.	ПЗ – 5	Сенсорна оцінка хліба і хлібобулочних виробів		
Лекції 5	Тема 8. Правила документального оформлення дегустацій	ПЗ – 7	Сенсорна оцінка напоїв		
Лекції 6	Тема 9. Особливості професії дегустатора та тестування дегустаторів	ПЗ – 8	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. Щербакова, 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 Черемська Т.В., Діхтярь А.М. Робоча програма з дисципліни «Органолептичний аналіз» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
2. Черемська Т.В., Діхтярь А.М. Методичні вказівки до проведення лабораторних занять з дисципліни «Органолептичний аналіз», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
3. Черемська Т.В., Діхтярь А.М. Опорний конспект з дисципліни «Органолептичний аналіз» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
4. Черемська Т.В., Діхтярь А.М. Комп'ютерні презентації лекцій (на електронних носіях) з дисципліни «Органолептичний аналіз» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
5. Черемська Т.В., Діхтярь А.М. Залікові питання з дисципліни «Органолептичний аналіз» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.

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 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.