



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

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 – 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка та співавторка понад 200 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 1 підручника, 1 енциклопедії, 7 навчальних посібників, 4 монографій
- авторка та співавторка понад 50 статей
- учасник понад 75 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- керівник 16 проєктів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції
- керівник 3 проєктів з розроблення та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції на виробництві
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції
- консультант з харчової безпечності промислових підприємств з виробництва харчової продукції
- членкиня Центру українсько-європейського наукового співробітництва
- членкиня Громадської наукової організація «Міжнародний центр розвитку науки і технологій»
- членкиня Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування»

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

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування теоретичних знань з психофізіологічних основ сенсорного аналізу харчової продукції та практичних навичок з методології основних прийомів науково обґрунтованого сенсорного аналізу, враховуючи провідне місце сенсорної оцінки в номенклатурі якісних показників харчової продукції.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна, командна робота
Деталізація результа-	<ul style="list-style-type: none">• вивчення сучасних тенденції в сенсорній оцінці харчової продукції / оцінювання на практичному з занятті, тестування;• ознайомлення з аналізаторною системою людини та механізмом сприйняття відчуттів / оцінювання на практичному з занятті,

тів навчання і форм їх контролю	<p>тестування;</p> <ul style="list-style-type: none"> • оволодіння обґрунтованим застосуванням методології сенсорного аналізу харчової продукції для вирішення поставлених завдань, з гарантією об'єктивності та надійності результатів / оцінювання на практичному занятті, тестування; • опанування процесом ефективного застосування методів сенсорної оцінки та вимогами до проведення дегустаційного аналізу / оцінювання на практичному з занятті, тестування; • опанування процесом проведення сенсорного аналіз харчової продукції з врахуванням знань, щодо особливостей функціонування сенсорних систем людини та вимог до експертів-дегустаторів / оцінювання на практичному занятті, аналіз конкретних кейс-завдань. • оволодіння правилами документального оформлення сенсорної оцінки (дегустацій) харчової продукції / оцінювання на практичному занятті, аналіз конкретних кейс-завдань.
Обсяг і форми контролю	3 кредитів ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; модульний контроль (1 розділ); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом та робочою програмою дисципліни

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

РОЗДІЛ 1

Лекції		Практичні заняття (ПЗ)		Самостійна робота	Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчової продукції. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення. Відчуття запаху, його сприйняття і визначення. Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення. Компоненти харчової продукції, що формують їх органолептичні властивості. Чинники, що впливають на результати органолептичного аналізу. Методи сенсорного аналізу та ефективність їх застосування. Організація сучасного сенсорного аналізу. Підготовка фахівців дегустаторів харчової продукції
Тема 1.	Вступ. Загальні відомості про сенсорний аналіз. Сенсорний аналіз як метод визначення якості харчової продукції.	ПЗ – 1	Тестування сенсорних систем людини		
Тема 2.	Сенсорні системи людини та їх роль в сенсорному аналізі	ПЗ – 2	Сенсорний аналіз кулінарної продукції		
Тема 3.	Методи сенсорного аналізу та ефективність їх застосування	ПЗ – 3	Сенсорний аналіз м'ясної та молочної продукції		
Тема 4.	Балові шкали та їх значення в сенсорному аналізі	ПЗ – 4	Сенсорний аналіз хліба, хлібобулочних виробів та борошняних і цукристих кондитерських виробів		
Тема 5.	Взаємозв'язок сенсорних і інструментальних показників якості та їх кореляція	ПЗ – 5	Сенсорний аналіз напоїв		
Тема 6.	Організація сучасного сенсорного аналізу. Підготовка фахівців дегустаторів харчової продукції	ПЗ – 6	Тестування дегустаторів		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Основи сенсорного аналізу харчової продукції: 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 харчової продукції [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2020. –106 с.
3. Сенсорний аналіз харчової продукції : навч. підручник / Ф. Ф. Гладкий[та ін.] ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Харків : Технологічний центр,2018. 131 с.

Методичне забезпечення

1. Сенсорна оцінка харчової продукції: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 14 с.
2. Сенсорна оцінка харчової продукції: силабус дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 3 с.
3. Сенсорна оцінка харчової продукції: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 58 с.
4. Сенсорна оцінка харчової продукції: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 28 с.
5. Сенсорна оцінка харчової продукції: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 13 с.
6. Сенсорна оцінка харчової продукції: питання до підсумкового контролю (залік) з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 11 с.
7. Сенсорна оцінка харчової продукції: пакет тестових завдань до підсумкового та поточного контролю для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 15 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

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 та етику академічних взаємовідносин»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.

