



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Силабус навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз харчових продуктів»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год.
	Практичні (семінарські) – 24 год.
	Лабораторні заняття – 0 год.
	Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	cherevichna@gmail.com +380637363488
Дні навчальних занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

Метою навчальної дисципліни є формування спеціальних знань щодо методології сенсорного аналізу з урахуванням провідного місця органолептичних (сенсорних) показників в номенклатурі якісних ознак харчових продуктів; набуття навичок визначення критеріїв оцінки рівня якості харчових продуктів з використанням відповідних методів сенсорного аналізу.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
	Переддипломна практика

Зміст навчальної дисципліни

- Тема 1. Сенсорний аналіз та його значення під час оцінки якості харчових продуктів.
- Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Аналізаторна система людини.
- Тема 3. Смакові відчуття та їхнє значення для оцінки якості харчових продуктів.
- Тема 3. Відчуття запаху та його значення для оцінки якості харчових продуктів.
- Тема 4. Зорові та тактильні відчуття, їхнє значення у сенсорному аналізі.
- Тема 5. Методологія сенсорного аналізу харчових продуктів.
- Тема 6. Балова оцінка якості та її значення в сенсорному аналізі.



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Тема 7. Методи споживчого оцінювання в сенсорному аналізі.

Тема 8. Організація сенсорних досліджень і сучасного дегустаційного аналізу.

Тема 9. Види та характеристика дегустацій харчових продуктів.

Тема 10. Перспективи використання електронних сенсорних приладів та біосенсорів для оцінки якості харчових продуктів.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.