



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво»
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	Українська
Профайл викладача (-ів)	Гавриш Крістіна Віталіївна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/havrysh-kristina-vitaliivna/ Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, к.х.н. https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/
Контактний тел.	+380983226754
E-mail:	k.havrysh@chnu.edu.ua o.sema@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/my/courses.php
Консультації	Очно та дистанційно за домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Сенсорний аналіз харчових продуктів» знайомить студентів із теоретичними основами сенсорного (органолептичного) сприйняття та методологією проведення сенсорних досліджень відповідно до чинних міжнародних (ISO) і національних (ДСТУ) стандартів. Особлива увага приділяється організації дегустаційних випробувань, розпізнавальним, описовим та споживчим методам сенсорного аналізу, а також їх застосуванню для контролю якості, виявлення дефектів і фальсифікації продуктів із кави, чаю та какао. Курс поєднує теоретичні знання з практичними навичками проведення та інтерпретації сенсорних випробувань.

Мета навчальної дисципліни: сформувати у студентів системні знання та практичні навички організації та проведення сенсорного аналізу харчових продуктів відповідно до вимог чинних стандартів ISO/ДСТУ, а також застосування

методів сенсорної експертизи для контролю якості, автентичності та безпечності продуктів із кави, чаю та какао.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ТА НОРМАТИВНА БАЗА	
Тема 1	Сенсорний аналіз як наука. Предмет, завдання та історія розвитку методів сенсорного аналізу. Роль сенсорної оцінки в системі контролю якості харчових продуктів.
Тема 2	Психофізіологічні основи сенсорного сприйняття. Смак, запах, дотик, зір, слух. Явища адаптації та контрасту у сприйнятті.
Тема 3	Термінологія сенсорного аналізу. Сенсорні дескриптори якості, їх формування та застосування для різних товарних груп.
Тема 4	Нормативно-правове забезпечення сенсорного аналізу. Стандарти ISO/ДСТУ серії «Дослідження сенсорне» та законодавство України щодо безпечності й якості харчових продуктів.
МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ СЕНСОРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	
Тема 5	Вимоги до приміщень і умов проведення сенсорного аналізу. Проектування приміщень для випробувань відповідно до ДСТУ ISO 8589.
Тема 6	Відбір, навчання та атестація дегустаторів. Вимоги ДСТУ ISO 8586 до відбору й підготовки сенсорних асесорів та експертів.
Тема 7	Підготовка зразків до дослідження. Кодування, порядок подачі зразків, складання протоколу випробування.
Тема 8	Планування сенсорного експерименту. Статистична обробка та інтерпретація результатів сенсорних випробувань.
МОДУЛЬ 3. МЕТОДИ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ	
Тема 9	Розпізнавальні (різницеві) методи. Парне порівняння, трикутний тест, дуо-тріо, «А – не А» (ДСТУ ISO 5495, 4120, 10399, 8588).
Тема 10	Методи ранжування та бальної оцінки. Побудова шкал і дескрипторів відповідно до ДСТУ ISO 8587, 4121.

Тема 11	Описові методи. Профільний аналіз, кількісний описовий аналіз (QDA), побудова сенсорного профілю продукту.
Тема 12	Споживчі (гедонічні) методи оцінювання. Шкали приємності, організація споживчого тестування.
МОДУЛЬ 4. ЗАСТОСУВАННЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ В ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Тема 13	Сенсорна експертиза кави. Протоколи cupping/CVA, калібрування дегустаторів.
Тема 14	Сенсорна експертиза чаю та настоїв. Стандартизоване заварювання, сенсорне профілювання.
Тема 15	Сенсорна експертиза какао-продуктів і шоколаду. Типові дефекти, оцінка якості шоколадних виробів.
Тема 16	Сенсорний аналіз у системі управління якістю. Контроль виробництва, розроблення нових продуктів, виявлення фальсифікації.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції в очному та дистанційному форматі, практичні заняття, вебінари, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи навчання: словесні (лекція, розповідь, бесіда, інструктаж, пояснення, робота з нормативними документами та науковою літературою, навчальна дискусія); наочні (спостереження, демонстрування, ілюстрування); практичні (сенсорний / дегустаційний експеримент, практична робота, розв'язування ситуаційних завдань, самостійна робота).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, письмові контрольні роботи з відкритими питаннями, тестові контрольні роботи, захист протоколів практичних (дегустаційних) занять.

Підсумковий контроль – іспит.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/etychnyi-koдекс-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yuriia-fedkovycha/>

✓ «Положення про виявлення та запобігання академічному плагиату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

✓ Система підтримки дистанційного навчання "Moodle" <https://moodle.chnu.edu.ua/>

✓ ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://archer.chnu.edu.ua/>

✓ Society of Sensory Professionals – професійна спільнота фахівців із сенсорного аналізу <https://www.sensorysociety.org/>

✓ Офіційний сайт Specialty Coffee Association (SCA): [sca.coffee](https://www.sca.coffee)

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Сенсорний аналіз харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/mahisterska-op-ekspertyza-ta-tekhnohii-produktiv-iz-subtropichnoi-syrovyny-g13-kharchovi-tekhnohii/>