

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

СИЛАБУС

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ / SENSORY ANALYSIS

Інформація про викладача				
Викладач(-і)	Власенко Ірина	Василишина Ольга		
Науковий ступінь	доктор медичних наук	кандидат педагогічних наук		
Вчене звання	професор			
Посада	професор кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва	доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва		
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, ауд. 50			
Контактний телефон	097-57-14-171	098-26-71-583		
E-mail:	Vlasenkoirina837@gmail.com	o.vasylyshyna@vtei.edu.ua		
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=873			
Інформація про освітній компонент				
Статус компоненту	Вибірковий			
Освітній ступінь	Бакалавр			
Навчальний рік	2024/2025			
Анотація курсу	<p>Вивчення освітнього компоненту передбачає теоретичну та практичну підготовку з набуття здобувачами вищої освіти вмінь та навичок щодо організації робіт із сенсорних досліджень товарів.</p> <p>Метою освітнього компоненту є сформувати систему знань щодо психофізіологічних основ сенсорного аналізу, основних методик сенсорного аналізу та способів їх використання для оцінки якості харчових продуктів.</p>			
Мова викладання	Українська мова			
Результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> - вміння облаштовувати робоче місце в лабораторії сенсорного аналізу; - вміння оцінювати фактори, що впливають на точність органолептичних показників; - здатність організувати проведення оцінки якості товарів за допомогою сенсорних відчуттів; - здатність використовувати методи сенсорного аналізу для визначення якості продуктів; - здатність використовувати баловий та профільний методи для оцінки якості харчових продуктів. 			
Тематичний план та оцінювання результатів навчання				
Назва теми	Кількість годин		Форми контролю	Бальна оцінка
	У	С		

	ЬОГО ГОДИН / КРЕДИТІВ	Лекції	лабора- торні заняття	самостійна робота студентів		
Тема 1. Сенсорний аналіз та його значення під час оцінки якості продовольчих товарів	10	2	2	6	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Фактори, що впливають на точність органолептичних показників	10	2	2	6	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 3. Поняття про якість, властивості продукції, показники якості	10	2	2	6	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 4. Організація органолептичних досліджень, вимоги до приміщення, обладнання лабораторії	10	2	2	6	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 5. Зорове відчуття, його значення в оцінці якості товарів	10	2	2	6	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 6. Відчуття смаку, його значення в оцінці якості товарів	10	2	2	6	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 7. Відчуття запаху, його значення в оцінці якості товарів. Вивчення класифікації запахів	10	2	2	6	В, ВЛЗ, ДП	5
Тема 8. Тактильні та слухові відчуття, їх значення в оцінці якості товарів	10	2	2	6	В, ВЛЗ, ДП	5
Тема 9. Органолептичні методи досліджень харчових продуктів	10	2	2	6	В, ВЛЗ, ДП	5
Тема 10. Підготовка проб харчових продуктів, величина проб, їх кількість. Регенерація органів відчуття в процесі аналізу	10	2	2	6	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 11. Балова оцінка якості харчових продуктів. Профільний метод оцінки якості	8	2	2	4	В, ВЛЗ, ДП	5

харчових продуктів						
Тема 12. Особливості органолептичної оцінки і сенсорного аналізу зерно борошняних товарів	8	2	2	4	В, ВЛЗ, ДП	5
Тема 13. Особливості органолептичної оцінки свіжих фруктів, овочів	8	2	2	4	В, ВЛЗ, ДП	5
Тема 14. Особливості органолептичної оцінки і сенсорного аналізу кондитерських виробів	8	2	2	4	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 15. Особливості органолептичної оцінки і сенсорного аналізу молока і молочних продуктів	8	2	2	4	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 16. Особливості органолептичної оцінки і сенсорного аналізу м'яса і м'ясних продуктів	8	2	2	4	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Тема 17. Особливості органолептичної оцінки і сенсорного аналізу риби і рибних товарів	8	2	2	4	В, ВЛЗ, УД, Т	5
Індивідуальне завдання	24			24	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль	екзамен					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал; ВЛЗ – виконання лабораторних завдань – 2 бали; УД – участь у дискусії – 1 бал; Т – тестування – 1 бал; ДП – доповідь та презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (участь у наукових заходах). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19 2. Сенсорика відчуттів. URL: https://socialdesignstudio.com/introverted_sensing/ 3. Асоціація розвитку сенсорних відчуттів. URL: sensorsexpo.com 4. Асоціація сомельє України. URL : sommelier.ua 5. Власенко І.Г., Семко Т.В., Бандура В.М. Технологія варенокопчених ковбас з використанням солі йодованої. <i>Товари і ринки</i>. 2020. № 4 (36). С. 103-112 6. Власенко І.Г., Семко Т.В., Поліщук Г.Є., Борова М.П. Сучасний стан і перспективи розвитку ринку органічної продукції в Україні та світі. <i>Харчова промисловість</i>. 2020. № 27. С. 37-45 7. Власенко І.Г., Семко Т.В., Паламарчук В.І. Вплив складу бактеріальних заквасок на процес визрівання і якість твердого сичужного сиру. <i>Технологічний аудит та резерви виробництва</i>. 2020. Vol. 1. No 3 (51). Рр. 48-52 					

	<p>8. Власенко І.Г., Семко Т.В. Крафтова технологія сирокочених ковбас. <i>Товари і ринки</i>. 2019. № 2 (30). С. 98-107</p> <p>9. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологія кисломолочного напою з вторинної молочної сировини. <i>Науковий вісник ТДАТУ</i>. 2022. Вип. 12. Т. 2. //C:/Users/БМГА/Downloads/320-Текст%20статті-1324-1-10-20230323.pdf</p> <p>10. Vlasenko I., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. <i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences</i>. 2021. Vol. 15. URL: https://doi.org/10.5219/1688</p>
Політика освітнього компоненту	
<p>Організація навчання</p>	<p>Аудиторні заняття з освітнього компоненту проводяться згідно затвердженого розкладу. Електронний варіант розкладу розміщується на сайті ВТЕІ ДТЕУ.</p> <p>Вимоги щодо організації навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сумлінне виконання розкладу занять з освітнього компоненту (здобувачі вищої освіти відвідують заняття в обов'язковому порядку; здобувачі, які запізнилися на заняття, до заняття не допускаються). 2. Активна участь в обговоренні навчальних питань, попередня підготовка до лабораторних занять, якісне і своєчасне виконання завдань та обов'язкове виконання самостійних завдань, наданих викладачем. 3. Користування мобільними пристроями під час заняття лише з дозволу викладача і тільки з навчальною метою. 4. Здобувач вищої освіти може ознайомлюватись із своїми оцінками та накопиченими балами в особистому електронному кабінеті, що міститься у вільному доступі. 5. Можливість перескладання будь-якого експрес-контролю в разі отримання незадовільної оцінки. <p>Згідно з робочою програмою освітнього компоненту окремі теми або їх питання викладаються на лекційних заняттях, інші – вивчаються здобувачами самостійно.</p> <p>Вивчення доцільно розпочати з ознайомлення з програмою курсу, а потім переходити до послідовного вивчення окремих тем.</p> <p>Самостійна робота здобувачів повинна проводитися у двох напрямках:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з питань тем освітнього компоненту, які розглядалися під час аудиторних занять, увагу слід зосередити на більш детальному вивченні окремих положень законодавчих актів; – з питань тем освітнього компоненту, які повністю передбачені для самостійного вивчення, необхідно опрацювати та засвоїти матеріал у відповідності з робочою програмою. <p>Для кращого засвоєння матеріалу доцільно по кожній з тем і підтем складати конспект.</p> <p>Перевірка виконання самостійної роботи проводиться викладачем на лабораторних заняттях, а також виноситься на поточний контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався при проведенні аудиторних навчальних занять.</p>
<p>Відпрацювання пропусків занять</p>	<p>Пропущені заняття в обов'язковому порядку відпрацьовуються: лекційні – шляхом конспектування відповідних тем, лабораторні – шляхом виконання лабораторних завдань.</p>
<p>Допуск до підсумкового контролю</p>	<p>Підсумковий контроль-екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для</p>

	здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf
Інші складові політики компоненту	

Затверджено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 15.01.2024, протокол № 01.

Науково-педагогічний працівник



Ірина ВЛАСЕНКО

Ольга ВАСИЛИШИНА

Завідувач кафедри



Алла ТЕРНОВА