



Навчальна дисципліна:
Сенсорний аналіз

Вид навчально-методичного забезпечення:
Силабус курсу

**для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми:
«Товарознавство і торговельне підприємництво»**

Галузь знань: 07 Управління та адміністрування

**Спеціальність:
076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність**

**Дні занять та консультацій: за поточним розкладом
Кількість кредитів: 4
Мова викладання: українська**

Керівник курсу

к.т.н., доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі
Луцького національного технічного університету

Ярошевич Тетяна Серафимівна

Контактна інформація: t.yaroshevych@lntu.edu.ua

Опис дисципліни

Як навчальна дисципліна, «Сенсорний аналіз» забезпечує формування у студентів системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок щодо ролі сенсорного аналізу у визначенні якісних характеристик товарів, щодо психофізіологічних основ та методів сенсорного аналізу, а також особливостей організації сучасного сенсорного аналізу.

По завершенню вивчення дисципліни «Сенсорний аналіз» студенти зможуть:

- визначати цілі і завдання методів сенсорного аналізу товарів;
- виявляти і формулювати номенклатуру показників, що визначаються за допомогою органів чуття;
- проводити тестування випробувачів на придатність для участі у проведенні сенсорного аналізу;
- виявляти нестандартну і стандартну продукцію;
- пояснювати джерела помилок в сенсорному аналізі з позицій умов роботи випробувача;
- застосовувати відповідні методи сенсорного аналізу для встановлення якості і / або градації якості товарів;
- зпівставляти результати оцінки якості товарів, проведеної різними методами сенсорного аналізу.

Навчальний матеріал дисципліни структурований за модульним принципом і складається з двох навчальних модулів, а саме:

– навчального модуля № 1 «Сенсорний аналіз: термінологія та основні поняття. Аналізатори зорових, смакових, нюхових відчуттів та їх роль у сенсорній оцінці товарів»;

– навчального модуля № 2 «Роль слухових та тактильних відчуттів у сенсорній оцінці товарів. Організація сенсорного аналізу».

Кожен з модулів є частиною навчального плану, засвоєння якого передбачає проведення модульної контрольної роботи та аналіз результатів її виконання.

Зміст дисципліни «Сенсорний аналіз»:

Мета дисципліни - формування у здобувачів освіти необхідних теоретичних знань з психофізіологічних основ сенсорного аналізу; формування практичних навичок з методології та основних прийомів сенсорного аналізу, враховуючи провідне місце органолептичних (сенсорних) показників в номенклатурі якісних ознак товарів.

Завдання дисципліни: вивчення методик визначення сенсорних здібностей випробувачів; ознайомлення здобувачів з методами визначення якості товарів; ознайомлення здобувачів з вимогами нормативних документів щодо якості товарів; надання навичок щодо обробки результатів сенсорного аналізу; вивчення практичних аспектів організації сучасного сенсорного аналізу товарів.

Взаємозв'язок дисципліни з іншими дисциплінами навчального плану підготовки студентів. Дисципліна «Сенсорний аналіз» взаємопов'язана з дисциплінами «Теоретичні основи товарознавства», «Товарознавство харчових продуктів», «Експертиза товарів».

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1	2	3	4
2/-	Сенсорний та органолептичний аналіз	Оволодіння основною термінологією, застосовуваною у сенсорному аналізі та необхідними визначеннями специфічних понять.	Тести, усне опитування
2/4	Сенсорна характеристика як складова якості продовольчих товарів	Оволодіння знанням факторів впливають на якість харчових продуктів, номенклатурою та класифікацією показників якості харчових продуктів, які визначаються сенсорних аналізаторів	Тести, практичні завдання
2/-	Психофізіологічні основи сенсорного аналізу	Розуміння механізму сприйняття відчуттів через аналізаторну систему людини та факторів, які впливають на чутливість аналізаторів. Оволодіти теоретичними знаннями щодо властивостей аналізаторів чуттів.	Тести, усне опитування

1	2	3	4
4/4	Смакові відчуття, їх сприйняття і визначення	Оволодіти знаннями щодо класифікації та характеристики основних та допоміжних видів смаків. Ознайомитися з будовою смакового аналізатору та індивідуальністю щодо сприйняття смаків та розладами у сприйнятті смаків. Набути практичних навичок у тестуванні смакової чутливості.	Тести, практичні завдання
4/4	Відчуття запаху, його сприйняття і визначення	Оволодіти знаннями щодо класифікації запахів та механізму їх сприйняття. Ознайомитися з будовою нюхового аналізатору та індивідуальністю щодо сприйняття запахів та розладами у сприйнятті запахів. Набути практичних навичок у тестуванні нюхової чутливості.	Тести, практичні завдання
4/4	Зорові відчуття, їх сприйняття і визначення	Ознайомитися з будовою зорового аналізатору та індивідуальністю щодо сприйняття основних кольорів та їх відтінків та розладами у сприйнятті смаків. Набути практичних навичок у тестуванні смакової чутливості. Набути практичних навичок у тестуванні здатності до розпізнавання кольорів.	Тести, практичні завдання
2/-	Слухові відчуття та їхня участь у сенсорній оцінці товарів	Ознайомитися з функціями слухового аналізатору, його будовою. Набути знань про механізм сприйняття звукових подразнень та характеристику основних властивостей слуху.	Тести, усне опитування
2/-	Тактильні відчуття та їхня участь у сенсорній оцінці товарів	Набути знань про роль у відчуття дотику сенсорному аналізі, типи дотику, механізм його сприйняття, розташування дотикових рецепторів на тілі людини. Розуміти комплексне поняття консистенції, її параметри та термінологію, яка описує це поняття.	Тести, усне опитування

2/-	Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу	Надавати практичні рекомендації щодо чинників, від яких залежать результати сенсорного аналізу товарів – індивідуальні особливості випробувачів, процедуру добору комісії, умови проведення аналізу	Тести, усне опитування
6/14	Методи сенсорного аналізу	Вміти застосовувати різні методи сенсорного аналізу для встановлення якості чи градації якості товарів. Зпівставляти результати оцінки якості товарів, проведеної різними методами, пояснювати причини помилок в сенсорному аналізі з позицій умов роботи випробувача. Надавати практичні рекомендації щодо тестування випробувачів на придатність для участі у проведенні сенсорного аналізу	Тести, практичні завдання

Літературні джерела

1. Гладкий Ф.Ф., Тимченко В.К., Некрасов П.О., Федякіна З.П., Куниця К.В., Мольченко С.М. Сенсорний аналіз харчових продуктів: навчальний посібник. Харків: Технологічний Центр, 2018. 132 с.
2. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2014. 208 с.
3. Ємченко І.В., Троякова А.О., Батутіна А.П., Барна М.Ю., Мартинюк М.М., Гавриляк М.Я. Сенсорний аналіз. Навчальний посібник. Львів: Афіша, 2013. 328 с.
4. Малигіна, В. Д., Титаренко Л. Д. Основи сенсорного аналізу: навчальний посібник. Д: ДонДУЕТ, 2014. 152 с.
5. Семенов А. А. Т. Г. Кузнецова, И. Г. Анисимова Роль сенсорного анализа в управлении качеством мясной продукции. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. 2013. №2. С.45-46.
6. Матисон В. А., Арутюнова Н. И., Захарова Е. В., Свиридова Д. А. Роль сенсорного анализа в потребительской оценке продуктов питания / // Пищевая промышленность. 2014. №2. С.60-62.
7. Ємченко І.В. , Троякова А.О., Батутіна М.Ю. та ін. Сенсорний аналіз. Львів: Афіша, 2009. – 326 с.
8. Ярошевич Т.С. Сенсорний аналіз. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітніх програм «Товарознавство і торговельне підприємництво», «Митна справа і торгівля», спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, галузі знань 07 Управління та адміністрування денної та заочної форм навчання. Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 72 с.
9. Дослідження сенсорне. Словник термінів. ДСТУ ISO 5492:2006. (ISO 5492:1992). – К. : Держстандарт України, 2001. – 15 с.
10. Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості. ДСТУ ISO 3972:2004. – К. : Держстандарт України, 2004. – 21 с.
11. Дослідження сенсорне. Методологія. Метод парного порівняння. ДСТУ ISO 5495:2004. – К. : Держстандарт України, 2001. – 14 с.

– Політика щодо дедлайнів та перескладання:

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**– Політика
щодо
академічної
добросовісності:**

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв).

– Політика щодо відвідування:

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	40
Модуль 1 (теми 1-9) – модульна контрольна робота	30
Модуль 2 (теми 10-18) – модульна контрольна робота	30
Екзамен (теми 2-18) – теоретичні питання, задача	60

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	82-89	добре
C	74-81	добре
D	64-73	задовільно
E	60-63	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом