**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 і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <http://kafgrb.hneu.edu.ua/>* |
| **Викладач (-і)** | *Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | *cherevichna@gmail.com*  *+380637363488* |
| **Дні навчальних занять** | *Лекція: [згідно діючого розкладу занять](http://www.rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432665)*  *Практичні: [згідно діючого розкладу занять](http://www.rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432665)* |
| **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** | | Товарознавство  Методи контролю харчової продукції  Технології харчових виробництв | 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.**  **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.*** | |