

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Навчально-науковий інститут хімії та екології
Кафедра неорганічної та фізичної хімії

СИЛАБУС

вибіркового освітнього компонента

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

підготовки бакалавра

Луцьк – 2026

Силабус освітнього компонента «СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ»
підготовки бакалавра

Розробник: Корольчук С.І., доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії, кандидат хімічних наук, доцент

Гарант освітньо-професійної програми: _____  _____ (Савчук Т.І.)

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри неорганічної та фізичної хімії

протокол № 5 від 26 січня 2026 р.

Завідувач кафедри:  (Гулай Л.Д.)

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна /освітньо-наукова/освітньо-творча програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна очна форма здобуття освіти	G Інженерія, виробництво та будівництво G13 Харчові технології Харчові технології бакалавр	Вибірковий
Кількість годин/кредитів _150_/_5_		Рік навчання 2
		Семестр 4-ий
ІНДЗ: <u>немає</u>		Лекції 10 год.
		Практичні (семінарські) 20 год. Лабораторні - год. Індивідуальні - год.
		Самостійна робота 110 год.
		Консультації 10 год.
	Форма контролю: залік	
Мова навчання українська		

II. Інформація про викладача

Корольчук Світлана Іванівна

Кандидат хімічних наук

Доцент

Доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії

0501554500, Korolchuk.Svitlana.@vnu.edu.ua

<https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi>

III. Опис освітнього компонента

- 1. Анотація курсу.** Силабус вибіркового освітнього компонента «Сенсорний аналіз продуктів харчування» складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти бакалаврського рівня.
- 2. Мета і завдання освітнього компонента.** Метою вивчення вибіркового освітнього компонента «Сенсорний аналіз продуктів харчування» є формування у здобувачів освіти теоретичних знань, навичок та вмінь щодо функціонування сенсорних систем людини, вивчення методології і основних прийомів науково обґрунтованого дегустаційного аналізу та їх використання для оцінювання якості харчових продуктів.

Основними завданнями вибіркового освітнього компонента: отримання знань про сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів; вивчення основних видів відчуттів людини та факторів, що впливають на їх вразливість; формування сенсорної пам'яті; вивчення систематики, сутності та особливостей застосування методів

сенсорного аналізу з використанням балових шкал та профільного аналізу; вимог до експертів-дегустаторів, зовнішніх умов проведення сенсорного аналізу та вимог до підготовки проб харчових продуктів.

- 3. Soft skills.** У процесі вивчення освітнього компонента у здобувачів освіти формуються такі soft skills: визначати цілі і завдання методів сенсорного аналізу продуктів харчування; 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 товарів; зіставляти результати оцінки якості товарів, проведеної різними методами сенсорного аналізу.

4. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Прак.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю/ Бали
Змістовий модуль 1. Сенсорний аналіз продуктів харчування						
Тема 1. Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів.		2	4	10	2	ДС/4
Тема 2. Смакові відчуття, відчуття запазу їх сприйняття та визначення.		2	4	20	2	ДС/4 ТР/10
Тема 3. Зорові відчуття, їх сприйняття та визначення.		2	4	20	2	ДС/4 ТР/10
Тема 4. Слухові та тактильні відчуття, їх участь у сенсорній оцінці харчових продуктів		2	4	40	2	ДС/4 ТР/10
Тема 5. Сенсорні методи дослідження якості харчових продуктів.		2	4	20	2	ДС/4 ТР/10
Разом за модулем 1	150	10	20	110	10	
Контрольна робота						КР/40
Всього годин/Балів	150	10	20	110	10	100

Форма контролю*: ДС – дискусія, ТР – тренінг, КР – контрольна робота,

4.1. Тематичний план лекційних занять

№ за/п	Тема	К-сть годин
1.	Сенсорний аналіз, його значення в оцінці якості харчових продуктів.	2
2.	Смакові відчуття, відчуття запазу їх сприйняття та визначення	2
3.	Зорові відчуття, їх сприйняття та визначення.	2
4.	Слухові та тактильні відчуття, їх участь у сенсорній оцінці харчових продуктів	2
5.	Сенсорні методи дослідження якості харчових продуктів.	2
Усього:		10

4.2. Тематичний план практичних робіт

№ за/п	Тема	К-сть годин
1.	Облаштування лабораторії сенсорного аналізу.	4
2.	Визначення зорової чутливості	4
3.	Відчуття запаху. Вивчення класифікації запахів	4
4.	Визначення нюхової здатності	4
5.	Перевірка на смакову агнозію та оцінка рівнів розпізнавальної смакової чутливості дегустатора	4
Усього:		20

4.3. Тематичний план самостійної роботи

№ за/п	Тема	К-сть годин
1.	Психофізіологічні основи сенсорного аналізу.	10
2.	Відбір і підготовка експертів-дегустаторів.	10
3.	Чинники, що впливають на результати сенсорного аналізу.	10
4.	Сенсорний аналіз алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних продуктів	15
5.	Сенсорний аналіз хлібобулочних та кондитерських виробів	15
6.	Сенсорний аналіз м'ясних продуктів	10
7.	Сенсорний аналіз молочних продуктів	10
8.	Сенсорний аналіз рибної продукції	10
9.	Сенсорний аналіз плодоовочевої продукції	10
10.	Сенсорний аналіз олії та жирів	10
Усього:		110

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо здобувача освіти: здобувач освіти повинен відвідувати лекції та практичні заняття. Пропущені без поважних причин заняття потрібно відпрацювати: підготувати конспект лекції, виконати практичну роботу, пройти опитування по темі.

Політика щодо академічної доброчесності: усі завдання здобувач освіти повинен виконувати самостійно.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: матеріал пропущеного завдання студент опанує самостійно. У випадку дедлайну оцінка виставляється пропорційно ступеню виконання завдання.

V. Підсумковий контроль

Вивчення вибіркового освітнього компонента “Сенсорний аналіз продуктів харчування” здійснюється впродовж одного семестру на другому році навчання (4-й семестр). За результатами поточної навчальної діяльності виставляється залік.

Семестровий залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу на підставі результатів виконання ним усіх видів навчальних робіт, передбачених силабусом. Семестровий залік виставляється за результатами поточного контролю на практичних заняттях. Якщо протягом семестру студент набрав 60 і більше балів,

він може отримати залік, не складаючи його.

У випадку незадовільної підсумкової оцінки (менше 60 балів) або за бажанням підвищити свій результат студент складає залік. (На залік виносяться усі теоретичні питання, що охоплюють весь матеріал, що вивчався протягом курсу). При цьому він може набрати від 0 до 100 балів, де 60 балів і вище – задовільна /позитивна оцінка.

Перелік питань до заліку

1. Що вивчає наука «органолептика»?
2. Назвіть основні сенсорні аналізатори людини.
3. В чому полягає різниця між поняттями «сенсорний аналіз» і «органолептичний аналіз»?
4. Які фактори впливають на якість харчових продуктів?
5. З яких групових показників складається номенклатура показників якості продукції.
6. Дайте загальну характеристику окремим груповим показникам якості: ергономічним, гігієнічним, антропометричним, фізіологічним, естетичним, патентноправовим, показникам уніфікації і стандартизації.
7. Які показники якості відносяться до показників функціонального призначення?
8. Які показники якості належать до показників соціального призначення?
9. За якою ознакою поділяють органолептичні показники якості?
10. Як влаштований зоровий аналізатор? Який механізм сприйняття кольору ?
11. Які кольори відносяться до ахроматичних, які до хроматичних ?
12. Які показники якості оцінюються за допомогою зору ?
13. Будова органа нюху та механізм сприйняття запаху.
14. Які фактори впливають на чутливість органа нюху?
15. Які запахові аномалії зустрічаються у людей?
16. Розкрийте сутність теорій сприйняття запаху?
17. У чому полягає сутність класифікації запахів, запропонованої Крокером і Гендерсоном?
18. Чим відрізняються поняття „запах”, „аромат”, „букет”?
19. Які летючі речовини можуть виявитися джерелами запаху і аромату ?
20. Основні підходи до класифікації запахів.
21. Чим відрізняються між собою поняття „смак” і „смаковитість” продовольчих товарів?
22. Яку роль відіграє слина у процесі сприйняття смаку?
23. Які фактори впливають на результати визначення смаку продукту?
24. Що таке смакова агнозія ?
25. Дайте визначення поняттю «тактильні відчуття».
26. Пояснити будову органів дотику.
27. Особливість сприймання дотику кінчиками пальців, глибокого дотику.
28. Характеристика методів дослідження консистенції, пружності продуктів рідкої, твердої, напівтвердої, м'якої консистенції.

Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	

60–66	
0–59	Незараховано (необхідне перекладання)

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2020. 304 с.
2. ДСТУ ISO 8589:2013 Дослідження сенсорне. Загальні настанови щодо проектування приміщень для випробувань [Чинний від 2013-12-11] Київ : Держспоживстандарт України, 2014. 16 с.
3. 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.
4. 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.
5. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична, О. В. Шмиголь. Харків : ХДУХТ, 2017. 110 с.
6. Сенсорний аналіз харчових продуктів [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.- техн. б-ка. – Київ, 2020. – 106 с.
7. Органолептичний аналіз харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : М. М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема, С.Д. Борук – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 32 с.