

Дисципліна	Сенсорний аналіз харчових продуктів
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	4 кредити (120 год.)
Мова викладання	українська
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації продукції тваринництва
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Хімія», «Товарознавство, стандартизація», «Технологія виробництва харчових продуктів»
Що буде вивчатися	Дисципліна демонструє місця сенсорного аналізу в системі забезпечення якості харчових продуктів; формує у студентів інформаційно-понятійну базу і практичні навички організації науково обґрунтованого сенсорного аналізу різноманітних харчових продуктів з урахуванням факторів, що впливають на відтворюваність результатів (сам продукт, приміщення для проведення сенсорного аналізу, людина, методика експерименту); ознайомлює студентів із уявленням про психофізіологічні основи та атрибути сенсорного аналізу; надає студентам теоретичних та практичних знань з методології проведення науково обґрунтованого сенсорного аналізу; демонструє роль сенсорного аналізу як інструменту маркетингу та важливого елементу при розробці нових/інноваційних харчових продуктів.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів науково обґрунтовані і рекомендовані компетенції, які є складовою галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва навчає працювати з нормативними документами і здатності застосовувати знання в практичних ситуаціях, теоретичних знань та практичних навичок щодо: організації сенсорного аналізу та його ролі в системі контролю якості харчових продуктів та розробці нових/інноваційних харчових продуктів; атрибутів сенсорного аналізу та функціонування сенсорних систем людини; методології проведення науково обґрунтованого сенсорного аналізу різноманітних харчових продуктів.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю які дозволять їм: застосовувати сучасні методи контролю показників якості харчових продуктів; вибирати згідно вимог приміщення для проведення сенсорного аналізу, презентувати зразки та випробувачів, в тому числі експертів-дегустаторів, а також інших вимог, що забезпечують хорошу відтворюваність результатів сенсорних досліджень, та аналізувати можливі джерела помилок при проведенні сенсорного аналізу харчових продуктів; застосовувати науково обґрунтовані методи для сенсорного аналізу харчових продуктів.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: - здатність обирати методики сенсорного аналізу харчових продуктів залежно від особливостей їх застосування для вирішення поставлених задач; - здатність проводити дегустаційний (сенсорний) аналіз харчових продуктів з врахуванням знань щодо особливостей функціонування сенсорних систем людини та вимог до експертів-дегустаторів, особливостей застосування методик сенсорного аналізу.

Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приліпко Т.М., Булатович О.М., Гончар В.І., Косташ В.Б. Технохімічний аналіз з основами технології переробки та стандартизації продукції тваринництва.- Кам'янець-Подільський, 2016.- 316 с. 2. Закон України “Про підтвердження відповідності”. Чинний від 17.05.2001р. 3. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”. Чинний від 23.12.1997р. 4. Стандарти ISO 9000 у запитаннях та відповідях // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 4 — С. 39–43. 5. Якубовський В. Міжнародні стандарти ISO 9000 версії 2000 р.: основа, структура і практика застосування // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2000. — № 2–4. 6.Сердюк А.М. Еколого-гігієнічні проблеми харчування / А.М. Сердюк // Журнал Академії медичних наук України. – 2002. – Т. 8, № 4. – С. 677–684. 7.Харчова хімія : Навчальний посібник. / В.В. Євлаш, О.І. Торяник, В.О. Коваленко, О.Ф. Аксьонова та ін. – Х. : Світ книг, 2012. – 504 с. 8.ISO 21569:2005. Foodstuffs – Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products – Qualitative nucleic acid based methods
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік