

	<p style="text-align: center;">Силабус навчальної дисципліни « СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ » Спеціальність: 161 Хімічні технології та інженерія Галузь знань: 16 Хімічні технології та біоінженерія Факультет: Хімічних технологій та екології Кафедра: Аналітичної хімії і хімічної технології харчових добавок та косметичних засобів Викладач: кандидат хімічних наук Олена ВОЛНЯНСЬКА</p>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова / цикл професійної підготовки
Семестр/тетраметр	8 (восьмий)/15
Обсяг дисципліни, кредити /кількість годин	3,0 кредитів / 90 годин
Чому це цікаво/потрібно навчатися/МЕТА дисципліни	<p>Мета дисципліни – сформувати у майбутніх бакалаврів наукову базу системи знань з теоретичних питань і практичні навички організації сучасного сенсорного аналізу харчових продуктів, розвинути сенсорну пам'ять, надати навички щодо визначення як окремих органолептичних показників якості, так і сенсорної оцінки якості харчових продуктів.</p>
Чому можна навчитись (результати навчання)	<p>ПРН4. Здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного та органічного походження, використовуючи відповідні методи загальної та неорганічної, органічної, аналітичної, фізичної та колоїдної хімії.</p>
Зміст дисципліни	<p>Модуль 1. – Основи сенсорного аналізу. Змістовий модуль 1 – Сенсорний аналіз. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу, характеристика органів відчуття людини. Тема 1.1. Сенсорний аналіз. Основні поняття, терміни і визначення. Тема 1.2. Смакові відчуття, їх сприйняття та визначення. Тема 1.3. Відчуття запаху, його сприйняття та визначення. Тема 1.4. Зорові відчуття, їх сприйняття та визначення. Тема 1.5. Слухові та тактильні відчуття, їх участь у сенсорній оцінці харчових продуктів. Тема 1.6. Сенсорні методи дослідження якості харчових продуктів. Тема 1.7. Організація сенсорних досліджень харчових продуктів.</p>
Види занять	Лекції, лабораторні та самостійні заняття.
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Дисципліни: «Загальна та неорганічна хімія», «Органічна хімія», «Аналітична хімія», «Вступ до спеціальності».
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію ДВНЗ УДХТУ	<ol style="list-style-type: none"> Сидоренко О. В., Мандирка В. І. Сенсорний аналіз : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2002. 59с. Родина Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных продуктов. Москва : Издательский центр Академии, 2004. 204 с.
Поточний та семестровий контроль	Виконання і захист лабораторних робіт, модульний контроль, залік.
Електронний ресурс	https://udhtu.edu.ua/ftk/tnr/kafanhimtehhd/navkafanhimtehhd