

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Основи сенсорного аналізу продуктів харчування, напоїв та страв
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	Визначається робочим навчальним планом відповідного освітнього ступеня (дисципліна не закріплена за конкретним семестром).
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 12 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 18 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває методику органолептичного оцінювання харчових продуктів за показниками зовнішнього вигляду, запаху, смаку та консистенції. Здобувачі опановують професійну термінологію сенсорного аналізу та методи документування результатів дегустації. Розглядаються чинники, що впливають на сенсорне сприйняття продукції споживачем. Формування у здобувачів знань і навичок проведення сенсорного аналізу харчових продуктів, напоїв та страв.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність проводити сенсорний аналіз харчових продуктів за встановленою методикою. - Здатність застосовувати професійну термінологію органолептичного оцінювання. - Здатність документувати результати сенсорного аналізу продукції. Програмні результати навчання: - Здійснювати органолептичну оцінку харчових продуктів за

	визначеними показниками. 2. Складати дегустаційні листи за результатами сенсорного аналізу. 3. Оцінювати вплив технологічних чинників на сенсорні властивості продукції.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Не потребує спеціальних попередніх знань окрім загальної підготовки за освітньою програмою.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.