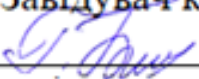


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально–науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


підпис

Г.О. Бірта

ініціали, прізвище

«26» червня 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

Сенсорний аналіз

освітня програма/спеціалізація

«Експертиза та митна справа»

спеціальність

D7 Торгівля / 076 Підприємництво і торгівля

галузь знань

D Бізнес, адміністрування та право / 07

Управління і адміністрування

ступінь вищої освіти

бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
Протокол від «26» червня 2025 року №12

Полтава 2025

Укладач: Горячова О.О., к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа» спеціальності D7 «Торгівля» ступеня бакалавр



(підпис)

— Олена ГОРЯЧОВА
(ініціали, прізвище)

«26» червня 2025 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	6
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів	12
Розділ 6. Інформаційні джерела	13
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	13

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 - Опис навчальної дисципліни Сенсорний аналіз

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Основи споживання товарів та здоров'я людини, Методи хімічного аналізу, Товарні аспекти якості продукції, Матеріалознавство та основи технологій виробництва товарів <i>Постреквізити:</i> Теорія та методика експертної діяльності, Товарний консалтинг	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни: обов'язкова		
Курс/семестр вивчення		2/4
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів		5/2
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: - 150.		
- лекції: 20 год.		
- лабораторні заняття: 40 год.		
- самостійна робота: 90 год.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 4 семестр - 150.		
- лекції: 4 семестр - 8.		
- практичні заняття: 4 семестр - 4.		
- самостійна робота: 4 семестр – 138.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК.		

Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни Сенсорний аналіз є набуття спеціальних теоретичних знань та практичних навичок, що дають змогу визначати відповідність товарів встановленим критеріям якості харчових продуктів на основі функціонування власних органів відчуття, вивчення методик сенсорного аналізу та особливостей їх застосування та формування у студентів творчого підходу при вирішенні питань в практичній діяльності.

Таблиця 2 - Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПР06. Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей. ПР15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів.	ЗК02. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях. СК05. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній діяльності. СК 11. Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу

Тема 1. Сенсорний аналіз і його значення в оцінці якості товарів. Аналізаторна система людини, особливості відчуття та сприйняття вражень

Предмет і завдання сенсорного аналізу. Сенсорний аналіз і його значення для оцінки якості товарів. Характеристика основних показників сенсорного аналізу. Індивідуальні можливості суб'єкта в сенсорному аналізі. Значення сенсорної пам'яті.

Аналізаторна система людини і механізм сприйняття відчуттів. Класифікація відчуттів і їхня характеристика. Особливості відчуття і сприйняття вражень. Номенклатура сенсорних показників.

Тема 2. Зір і його значення в оцінці якості товарів

Будова органів зору та механізм сприйняття зорових відчуттів. Характеристика основних кольорів і їх властивостей.

Вплив різних чинників на зорову оцінку товарів. Удосконалення зорової оцінки товарів. Показники, що оцінюють за допомогою зору. Залежність між зовнішнім виглядом товару та зоровою оцінкою.

Тема 3. Запах і його значення в оцінці якості товарів

Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху. Роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів. Класифікація запахів. Теорії сприйняття запахових вражень. Терміни, що використовуються для характеристики запахів.

Вплив зовнішніх умов на відчуття запаху. Пам'ять та індивідуальне сприйняття запахів. Особливості визначення запахів залежно від виду товару.

Тема 4. Смак і його значення в оцінці якості товарів

Будова смакового аналізатора людини. Теорії сприйняття смаку та механізм функціонування органу смаку. Класифікація та типологія смаків. Оптимальні умови для сприйняття смакових вражень.

Пороги смаку. Взаємний вплив смаків в сумішах і гармонія смаку. Комплексне відчуття смаковитості. Методи аналізу смаковитості. Вплив різних чинників на формування смаковитості.

Тема 5. Дотик, слух і їх участь у сенсорній оцінці товару

Поняття тактильної чутливості. Будова органів дотику. Класифікація відчуттів дотику. Показники якості товарів, що оцінюють за допомогою відчуття дотику. Значення відчуття дотику під час оцінки якості товарів.

Значення слухових відчуттів під час оцінки якості товарів. Слухова чутливість і її використання в сенсорному аналізі. Умови визначення слухової чутливості. Особливості формування навичок визначення якості за допомогою слуху.

Модуль 2. Організація та проведення сенсорних досліджень

Тема 6. Облаштування лабораторії сенсорного аналізу. Чинники, що впливають на точність органолептичної оцінки

Умови проведення сенсорного аналізу. Вимоги до лабораторії сенсорного аналізу. Характеристика та особливості лабораторного устаткування та посуду для проведення сенсорного аналізу. Загальні правила підготовки та подання проб для сенсорного аналізу.

Вимоги до дегустаторів. Вплив умов проведення дегустаційної оцінки на правильність результатів. Психологічні та технічні помилки, що впливають на об'єктивність сенсорної оцінки.

Тема 7. Методи органолептичного аналізу. Характеристика методів виявлення якісних відмінностей

Класифікація сенсорних методів. Обґрунтування методу сенсорного аналізу. Методи обробки результатів сенсорного аналізу.

Парний метод (метод парного порівняння). Методи трикутний і дуо-тріо. Метод подвійних стандартів (двох еталонів). Метод багатократних порівнянь. Метод два з п'яти.

Тема 8. Характеристика методів оцінки загальної та часткової якості

Поняття загальної та часткової якості. Методики, що використовуються в сенсорному аналізі. Взаємозв'язок результатів сенсорних і лабораторних оцінок якості. Переваги сенсорного аналізу при оцінці якості харчових продуктів.

Характеристика методів визначення загальної та часткової якості: метод порівняльної оцінки, метод послідовності, метод розведення, профільний метод, балова оцінка. Алгоритм вибору і впровадження балової оцінки для визначення якості споживчих товарів. Сутність і особливості застосування профільного методу в сенсорній оцінці.

Тема 9. Споживчі методи сенсорного аналізу. Основи дегустаційної оцінки

Характеристика методів споживчої оцінки: голосування, анкетний, парний, дослідження попиту, шкала бажаності.

Контроль якості продукції. Поняття дегустаційної оцінки продовольчих товарів. Характеристика ознак професійної підготовки дегустатора. Організація і проведення дегустаційної оцінки. Статус дегустатора. Підходи до вибору складу дегустаційних комісій.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 -Тематичний план навчальної дисципліни Сенсорний аналіз для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу					
Тема 1. Сенсорний аналіз та його значення в оцінці якості товарів. Аналізаторна система людини, особливості відчуття та сприйняття вражень. Лекція 1. 1. Сенсорний аналіз та його значення для оцінки якості товарів 2. Аналізаторна система людини і механізм сприйняття відчуттів 3. Класифікація	2	Практичне заняття 1 Аналізаторна система людини, особливості відчуття та сприйняття вражень. 1. Розвиток наукової школи із сенсорного аналізу. 2. Складові аналізаторної системи та класифікація подразнювачів. 3. Загальні особливості аналізаторів.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10

відчуттів та їхня характеристика 4. Особливості відчуття і сприйняття вражень					
Тема 2. Почуття зору та його значення в оцінці якості товарів Лекція 2. 1. Будова органу зору і механізм сприйняття зорових відчуттів 2. Функції зору і властивості зорового аналізатора 3. Роль зорових відчуттів у сенсорному аналізі товарів	2	Практичне заняття 2 Оцінка ступеня яскравості та чіткості уявлення 1. Стандартизовані методики визначення кольору. 2. Оцінка ступеня яскравості зорових відчуттів. 3. Оцінка чіткості уявлення зорових відчуттів. 4. Визначення індивідуальних можливостей у сприйнятті кольорів. Вивчення особливостей поєднання кольорів для продовольчих товарів.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 3. Почуття запаху та його значення в оцінці якості товарів Лекція 3. 1. Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху 2. Роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів 3. Вплив зовнішніх умов на <u>відчуття</u> запаху	2	Практичне заняття 3 Визначення почуття нюху та класифікації запахів 1. Вивчення особливостей визначення запаху для різних товарів. 2. Вивчення основних видів класифікацій запахів. 3. Визначення запахового числа товару. 4. Вивчення порогу різниці запаху. Визначення індивідуальних здібностей у розпізнаванні запахів	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 4. Почуття смаку та його значення в оцінці якості товарів. Лекція 4. 1. Будова смакового аналізатора людини. 2. Теорії сприйняття смаку та механізм функціонування органу смаку. 3. Класифікація та типологія смаків. 4. Оптимальні умови для сприйняття смакових вражень.	2	Практичне заняття 4 Визначення сенсорної чутливості органу смаку. Визначення смакової чутливості 1. Вивчення класифікації смаків. 2. Вивчення термінів, що використовуються для характеристики смаку. 3. Визначення здібностей до розпізнавання основних смаків. 4. Визначення впливу середовища на величину порогу різниці смаку.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 5. Почуття дотику, слуху та їх участь в сенсорній оцінці товару Лекція 5.	2	Практичне заняття 5 Визначення сенсорної чутливості органів дотику та слуху	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою:	10

1. Слухові відчуття. 2. Тактильні відчуття.		1. Вивчення термінів, що використовуються для характеристики консистенції продукції. 2. Вивчення стандартизованих методик визначення консистенції. 3. Визначення консистенції за допомогою дотику. 4. Визначення акустичної чутливості.		конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	
Разом по модулю 1	10		20		50
Модуль 2. Організація та проведення сенсорних досліджень товарів					
Тема 6. Організація сенсорних досліджень товарів Лекція 6. 1. Лабораторія сенсорного аналізу 2. Загальні правила підготовки та подання проб для сенсорного аналізу 3. Вимоги до дегустаторів	2	Практичне заняття 6 Облаштування лабораторії сенсорного аналізу. Фактори, що впливають на точність органолептичної оцінки. 1. Облаштування лабораторії сенсорного аналізу. 2. Умови проведення сенсорної оцінки окремих видів товарів. 3. Вимоги до проб для дегустацій. 4. Вимоги до посуду при дегустаціях. 5. Вивчення психологічних та технічних помилок, що впливають на об'єктивність сенсорної оцінки.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 7. Методи органолептичного аналізу. Характеристика методів виявлення якісних відмінностей. Лекція 7. 1. Класифікація сенсорних методів 2. Парний метод (метод парного порівняння) 3. Методи трикутний та дуо-тріо 4. Метод подвійних стандартів (двох еталонів) 5. Метод багатократних порівнянь 6. Метод два з п'яти	2	Практичне заняття 7 Вивчення методів сенсорного аналізу 1. Визначення якості товару методом парних порівнянь. 2. Вивчення двупарного методу оцінки якості. 3. Визначення якості товару методом трикутних порівнянь. 4. Визначення якості товару методом двох еталонів. 5. Розрахунок вірогідності отриманих результатів сенсорної оцінки.	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 8. Характеристика методів	4	Практичне заняття 8 Характеристика методів	6	Самостійна робота: з навчально-	10

оцінки загальної та часткової якості. Лекція 8. 1. Поняття загальної та часткової якості 2. Характеристика методів визначення загальної та часткової якості 3. Методики, що використовуються в сенсорному аналізі		оцінки загальної та часткової якості. 1. Порівняльний метод оцінки якості. 2. Можливості застосування методу розведення під час оцінки смаку й запаху. 3. Особливості застосування та розробки бальної шкали оцінки якості для продовольчих товарів. 4. Можливості застосування профільного методу під час оцінки якості харчових продуктів.		методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	
Тема 9. Споживчі методи сенсорного аналізу. Основи дегустаційної оцінки. Лекція 9. 1. Поняття дегустаційної оцінки. 2. Вимоги до дегустаторів. 3. Формування дегустаційних комісій.	2	Практичне заняття 9 Споживчі методи сенсорного аналізу. Основи дегустаційної оцінки. 1. Характеристика методів споживчої оцінки. 2. Особливості дегустаційної оцінки харчових продуктів. Підбір складу дегустаційних комісій.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Разом по модулю 2	10		20		40
Всього	20		40		90

Таблиця 4.2 - Тематичний план навчальної дисципліни Сенсорний аналіз для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу					
Тема 1. Сенсорний аналіз та його значення в оцінці якості товарів. Аналізаторна система людини, особливості відчуття та сприйняття вражень. Лекція 1. 1. Сенсорний аналіз та його значення для оцінки якості товарів 2. Аналізаторна система людини і механізм сприйняття відчуттів 3. Класифікація	2	Аналізаторна система людини, особливості відчуття та сприйняття вражень.	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10

відчуттів та їхня характеристика 4. Особливості відчуття і сприйняття вражень					
Тема 2. Почуття зору та його значення в оцінці якості товарів Лекція 2. 1. Будова органу зору і механізм сприйняття зорових відчуттів 2. Функції зору і властивості зорового аналізатора 3. Роль зорових відчуттів у сенсорному аналізі товарів	2	Практичне заняття 2 Оцінка ступеня яскравості та чіткості уявлення 1. Стандартизовані методики визначення кольору. 2. Оцінка ступеня яскравості зорових відчуттів. 3. Оцінка чіткості уявлення зорових відчуттів. 4. Визначення індивідуальних можливостей у сприйнятті кольорів. 5. Вивчення особливостей поєднання кольорів для продовольчих товарів.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 3. Почуття запаху та його значення в оцінці якості товарів Лекція 3. 1. Аналізатор нюху і механізм сприйняття запаху 2. Роль запаху в оцінці якості продовольчих товарів 3. Вплив зовнішніх умов на відчуття запаху	2	Визначення почуття нюху та класифікації запахів	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	10
Тема 4. Почуття смаку та його значення в оцінці якості товарів.	-	Визначення сенсорної чутливості органу смаку. Визначення смакової чутливості	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	20
Тема 5. Почуття дотику, слуху та їх участь в сенсорній оцінці товару	-	Визначення сенсорної чутливості органів дотику та слуху	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань.	18
Разом по модулю 1	6		2		68
Модуль 2. Організація та проведення сенсорних досліджень товарів					
Тема 6. Організація	2	Облаштування лабораторії	-	Самостійна робота: з	10

сенсорних досліджень товарів Лекція 2. 1. Лабораторія сенсорного аналізу 2. Загальні правила підготовки та подання проб для сенсорного аналізу 3. Вимоги до дегустаторів		сенсорного аналізу. Фактори, що впливають на точність органолептичної оцінки.		навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	
Тема 7. Методи органолептичного аналізу.	-	Практичне заняття 2 Вивчення методів сенсорного аналізу 1. Визначення якості товару методом парних порівнянь. 2. Вивчення двупарного методу оцінки якості. 3. Визначення якості товару методом трикутних порівнянь. 4. Визначення якості товару методом двох еталонів. 5. Розрахунок вірогідності отриманих результатів сенсорної оцінки.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	20
Тема 8. Характеристика методів оцінки загальної та часткової якості.	-	Характеристика методів оцінки загальної та часткової якості.	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	20
Тема 9. Споживчі методи сенсорного аналізу. Основи дегустаційної оцінки.	-	Споживчі методи сенсорного аналізу. Основи дегустаційної оцінки.	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	20
Разом по модулю 2	2		2		70
Всього	8		4		138

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (10 балів); захист домашнього завдання (10 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (5 бали); поточна модульна робота (10 балів)	55
Модуль 2 (теми 6-9): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); виконання навчальних завдань (7 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	45
Разом	100

Таблиця 5.2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковому гуртку	10
	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 6 - Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Горячова О. О. Товарознавство (Теоретичні основи. Сенсорний аналіз) [Текст] : навч. завдання та метод. рекомендації для лабораторних занять / О. О. Горячова. – Полтава : ПУЕТ, 2013. – 31 с.
2. Горячова О. О. Сенсорний аналіз [Текст] : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни / О. О. Горячова. – Полтава : ПУЕТ, 2014. – 68 с.
3. Дослідження сенсорне. Словник термінів. ДСТУ ISO 5492:2006. (ISO 5492:1992). – К. : Держстандарт України, 2001. – 15 с
4. Сенсорний аналіз харчових продуктів : навч. підручник / Ф. Ф. Гладкий [та ін.] ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків : Технологічний центр, 2018. – 131 с.
5. Сенсорний аналіз – ефективний інструмент якісного розвитку харчової індустрії / «Напої. Технології та Інновації» №1 (103) 2025р. – Режим доступу: <https://techdrinks.info/wp-content/uploads/2025/07/Napoi-web.pdf>
6. Сенсорний аналіз [Електронний ресурс] : навч. посібник у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Т. В. Щербакова, Н. І. Черевична, О. В. Шмиголь ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – Електрон. дані. – Х., 2017.
7. Сидоренко О. В., Мандрика В. І. Сенсорний аналіз: опорний конспект лекцій / О. В. Сидоренко, В. І. Мандрика. – Київ: КНТЕУ, 2011. – 86 с.
8. Сенсорний аналіз : навчальний посібник / Н. В. Голембовська [та ін.]. - К. : НУБіП України, 2023. - 321 с.
9. Сенсорний аналіз харчових продуктів : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.- техн. б-ка. – Київ, 2020. – 106 с.
10. Subhajit Ray, Sensory Properties of Foods and Their Measurement Methods, Techniques to Measure Food Safety and Quality, 10.1007/978-3-030-68636-9, (345-381), (2021).
11. Świąder, K.; Marczevska, M. Trends of Using Sensory Evaluation in New Product Development in the Food Industry in Countries That Belong to the EIT Regional Innovation Scheme. Foods 2021, 10, 446.

Додаткові

1. Товарознавство. Терміни та визначення. ДСТУ 3993 – 2000. – Чинний від 01.01.2001. – К. : Держстандарт України, 2001. – 23 с. – (Державний стандарт України).
2. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення. ДСТУ 3021-1995 – Чинний від 01.01.1996 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://gost-snip.su/document/dstu_302195_viprobuvannya_i_kontrol_yakosti_produkcii_termin
3. Дослідження сенсорне. Словник термінів. ДСТУ 5492:2006. Чинний від 01.10.2007. – К. : Держстандарт України, 2008. – 47 с. – (Державний стандарт України).

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Горячова О.О. Сенсорний аналіз: дистанційний курс // О.О. Горячова [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/mod/page/view.php?id=79864>