

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ ПРАКТИКУМ

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-наукова програма Сенсорний аналіз в харчових технологіях

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету

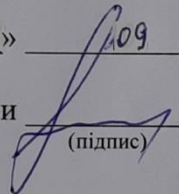
РОЗРОБНИК (розробники): Ткаченко О.Б. зав. кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доцент, доктор технічних наук; Каменева Н.В. професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор сільськогосподарських наук; Манолі Т.А. доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук; Мирошніченко О.М. доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук; Тіглова О.О. доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології вина та сенсорного аналізу

Протокол від «12» 109 20 22 р. № 12

Завідувач кафедри


(підпис)

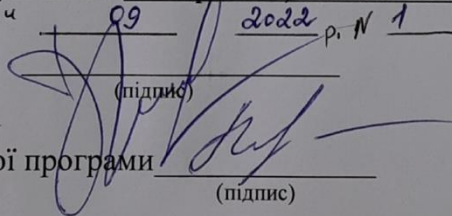
Оксана ТКАЧЕНКО

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології

Протокол від «22» 09 2022 р. № 1

Голова ради


(підпис)

Богдан ЕГОРОВ

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми

(підпис)

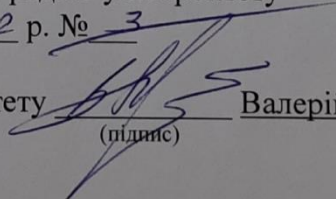
Наталія КАМЕНЕВА

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «30» 10 20 22 р. № 3

Секретар Методичної ради університету


(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5
2	Зміст дисципліни:.....	5
2.1	Перелік лабораторних робіт.....	5
2.2	Перелік завдань до самостійної роботи.....	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	6
4	Інформаційне забезпечення.....	7

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання дисципліни «Науково-дослідницький практикум» є одержання здобувачами знань методики і організації наукових досліджень та придбання навичок дослідницької роботи в харчовій галузі, формування компетенцій, розширення наукового світогляду студентів, систематизація, розширення і закріплення професійних знань, поглиблення навичок самостійної наукової роботи, освоєння сучасних методів наукових досліджень, планування і проведення експерименту, обробки отриманих даних, їх аналіз і узагальнення, встановлення зв'язку з обраним теоретичним напрямком дослідження, оформлення і захист звіту відповідно до вимог.

В результаті вивчення курсу «Науково-дослідницький практикум» студенти повинні

знати: наукове обґрунтування використання різноманітних харчових продуктів та/або сировини для виробництва в інноваційних технологіях переробки; планування та основні етапи розробки науково-дослідницьких тем; методику обробки наукової інформації і отриманих експериментальних даних; вимоги стандартів до оформлення звіту про проведення науково-дослідної роботи.

вміти : відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел; приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій; застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти; обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій; здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження; планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій; оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень; розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів; організовувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів; розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Науково-дослідницький практикум» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf>) та освітньо-науковій програмі «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» підготовки магістрів (<http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181m-onp-sht2022.pdf>).

Загальні компетентності:

- ЗК 1.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 2.** Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- ЗК 3.** Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- ЗК 4.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК 5.** Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 9. Здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.

СК 10*. Здатність організовувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів із забезпеченням об'єктивності і достовірності результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.

СК 11*. Здатність досліджувати тенденції інноваційного розвитку сенсорного аналізу в харчових технологіях, використовувати методи статистичної обробки даних, робити відповідні узагальнення з метою прийняття рішень щодо подальшого розвитку і вдосконалення технологій виробництва харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

ПРН 1 Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів.

ПРН 15*. Організовувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів, забезпечувати об'єктивність і достовірність результатів, що дозволяють диференціювати харчові продукти за рівнями якості.

ПРН 16*. Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – інтелектуальна власність, наукові аспекти харчових технологій; послідовні – атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи магістра.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

**Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 3 семестрі для денної форми навчання
Кількість кредитів ECTS - 17, годин – 510.**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	510	-	100	-
Самостійна робота, годин	410			

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин
		денна
1.	Формулювання мети та завдань досліджень. Обговорення мети і завдань освітнього компонента. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	4
2.	Вибір теми НДП. Обґрунтування вибору теми і визначення її наукового та практичного значення.	4
3.	Розробка програми досліджень. Робота з науковими працями вітчизняних та іноземних науковців. Методика відшукування, систематизація та аналіз науково-технічної інформації з різних джерел . Виконання патентного пошуку.	24
4.	Узагальнення методик наукового дослідження, застосування спеціального обладнання, сучасних методів та інструментів, у тому числі математичного і комп'ютерного моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	4
5.	Підбір і освоєння науково обґрунтованих методик досліджень з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.	4
6.	Виконання експериментальної частини. Пошук оптимальних умов тих чи інших технологічних процесів шляхом планування експерименту з можливістю впровадження у практичну виробничу діяльність ефективних технологій, обладнання та раціональних методів управління виробництвом .	24
7.	Перевірка збіжності результатів експерименту. Уточнення експериментальних даних. Напрацювання навичок прийняття ефективних рішень.	2
8.	Проведення другого циклу експериментів. Дослідження зміни показників якості продукту, впливу різних факторів на ефективність процесів застосовуючи методи сенсорного контролю.	6
9.	Розробка та вдосконалення технологій виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі. Прогнозування та ризиків запропонованих технологічних рішень .	6
10.	Робота над оформленням звіту. Формулювання аргументованих висновків по роботі. Обґрунтування можливостей провадження технологічних розробок у наукові технічні проекти в сфері харчових технологій.	6
11.	Обробка і аналіз експериментальних результатів. Побудова графічного матеріалу, таблиць, схем.	6
12.	Складання наукового звіту. Написання розділів звіту. Формулювання висновків. Підготовка проекту нормативної документації, статті, напрацювання навичок оформлення результатів на правах інтелектуальної власності.	6

13.	Захист наукового звіту. Обговорення результатів дослідження.	4
	Всього	100

2.2 Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
		денна
1.	Тема, мета, завдання та зміст написання наукової роботи. Об'єкт та предмет дослідження.	6
2.	Опрацювання матеріалу літературних джерел .Вивчення алгоритму реєстрації прав інтелектуальної власності.	192
3.	Підготовка до науково-дослідних лабораторних робіт: опрацювання методик досліджень сенсорного аналізу	44
4.	Вивчення раціональних методів управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	48
5.	Вивчення видів ризиків і невизначеностей при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	24
6.	Вивчення підходів до планування і виконання наукових досліджень у сфері харчових технологій на основі науково-обґрунтованих методів.	24
7.	Аналіз та обробка результатів із використанням статистичних методів обробки даних, аргументація висновків. Оформлення протоколів та підготовка їх до захисту	24
8.	Оформлення звіту з науково-дослідницького практикуму. Підготовка тез доповідей по темі наукового дослідження.	48
	Всього	410

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диференційний залік

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання		
			денна		
	<i>min</i>	<i>max</i>	К-ть робіт	Сумарні бали	
		<i>min</i>		<i>max</i>	
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. «Наукове обґрунтування використання різноманітних харчових продуктів та/або сировини для виробництва в інноваційних технологіях переробки»					
Робота на лекціях	-	-	-	-	-
Виконання лабораторних робіт	1	2	13	26	39
Виконання практичних робіт	-	-	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	-	-	-	-	-
Підготовка до лабораторних занять	1	1,5	13	13	19,5
Підготовка до практичних занять	-	-	-	-	-

Виконання індивідуальних завдань	-	-	-	-	-
Проміжна сума /повинна бути до 60 балів/	-	-		39	58,5
Поточний контроль (тестовий)	20	24	1	5	10
Модульний контроль	7	10	1	16	31,5
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100

4. Інформаційні ресурси

Базова (основна):

1. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. /О.Б.Ткаченко,Н.В.Каменева,О.О.Тіглова та ін.; Одес. нац. акад. харч. технологій.— Одеса: Гельветика, 2020. — 304 с. : табл., рис. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1439050>

2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Сенсорний аналіз в харчовій промисловості" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "магістр", спец. 181 "Харчові технології" ден. форми навчання. Ч. 1 : Створення сенсорного профілю продукта / Н. В. Каменева, Т. А. Манолі, О. Г. Тараненко, О. А. Тіглова ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНАХТ, 2022. — 50 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1826871>

3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Сенсорний аналіз в харчовій промисловості" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "магістр", спец. 181 "Харчові технології" ден. форми навчання. Ч. 2 : Створення сенсорного профілю продукта / Н. В. Каменева, Т. А. Манолі, О. Г. Тараненко, О. А. Тіглова ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНАХТ, 2022. — 33 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1827026>

4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисциплін "Сенсорний аналіз в харчовій промисловості" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "магістр", спец. 181 "Харчові технології" ден. форми навчання. Ч. 3 : Створення сенсорного профілю продукта / Н. В. Каменева, Т. А. Манолі, О. Г. Тараненко, О. А. Тіглова ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНАХТ, 2022. — 31 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1827065>

5. Сенсорна оцінка споживчих властивостей цільнозернового борошна [Текст] / О. С. Волошенко, Д. О. Жигунов, Н. В. Каменева, Н. В. Хоренжий // Хранение и переработка зерна. — Днепропетровск : АПК-Зерно, 2018. — № 7. — С. 52-54 : рис., табл. — Бібліогр.: 4 назв. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.163724>

6. Сенсорний аналіз сучасності та його використання при оцінці якості молочної сировини [Текст] / І. А. Іонов, С. О. Шаповалов, Л. М. Россо, Н. П. Русько // Молочное дело. — Киев : ПП "Корсар", 2013. — № 4. — С. 11-13 : табл. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.92414>

7. Малигіна, Валентина Дмитрівна Основи сенсорного аналізу [Текст] : навч. посіб./В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. товарознавства і експертизи прод. товарів. — Донецьк : ДонДУЕТ, 2004. — 152 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.88427>

8. Мардар, М.Р. Сенсорний аналіз екструдованих продуктів, збагачених м'ясними компонентами [Текст] / М. Р. Мардар // Харчова наука і технологія. — О. : ОНАХТ, 2012. — № 2. — С. 57-60 : табл.; рис. — Бібліогр.: 5 назв. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.90906>

9. Тітлова, Ольга Сенсорний аналіз який він є [Текст] / О. Тітлова ; Одес. нац. акад. харч. технологій // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації : міжнар. спеціаліз. наук.-аналіт. журн. — 2021. — № 1 (24). — С. 16-17 . <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1575029>

10. Додаткові (за наявності):

1. Civile, Gail Vance, and B. Thomas Carr. Sensory evaluation techniques. CRC Press, 2015.
2. Жук В.А. Сенсорний аналіз. – К.: Літопис, 1999.
3. Інноваційні технології галузі та методологія наукових досліджень [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, Г. В. Дідух, Ю. О. Козонова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Освіта України, 2018. — 276 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 267-275. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164218>
4. Методологія наукових досліджень [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В. Є. Юринець. — Київ : ЦУЛ, 2011. — : 175 с. тексту. — (Електронні видання. Природничі та технічні науки). <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.58647>
5. ДСТУ ISO 11035:2005. Дослідження сенсорне. Ідентифікація та вибирання дескрипторів для створення сенсорного спектра за багатобічного підходу (ISO 11035:1994, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-07-01. Надано чинності: від 26 грудня 2005 р. № 371 з 2007-07-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. комітет "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" (ТК 23) ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2008. — 28 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2007-07-01. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.55380>
6. ДСТУ ISO 4120:2004. Дослідження сенсорне. Методологія. Тристоронній метод випробування (ISO 4120:1983, IDT) [Текст] : Нац. стандарт України. Чинний від 2006-05-01. Надано чинності: від 11 січня 2005 р. № 10 з 2006-05-01. Уведено вперше / Внесено: ТК 23 "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2006. — 8 с. — Чинний від 2006-05-01. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.55486>
7. ДСТУ ISO 5492:2006. Дослідження сенсорне. Словник термінів (ISO 5492:1992, IDT) [Текст] : Нац. стандарт України. Чинний від 2007-10-01. Надано чинності: від 7 вересня 2006 р. № 272 з 2007-10-01. Уведено вперше / Внесено: Технічний комітет "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" (ТК 23); пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — К : Держспоживстандарт України, 2008. — 38 с. — Чинний від 2007-10- 01. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.55655>
8. ДСТУ ISO 5495:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Метод парного порівняння (ISO 5495:1983, IDT) [Текст] : Нац. стандарт України. Чинний від 2006-07-01. Надано чинності: від 21 березня 2005 р. № 67 з 2007-07-01. Уведено вперше / Внесено: ТК 23 "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2006. — 7 с. — Чинний від 2006-07-01. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.55448>
9. ДСТУ ISO 5497:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Настанови з готування зразків, для яких не можна застосувати пряме сенсорне дослідження (ISO 5497:1982, IDT) [Текст] : Нац. стандарт України. Чинний від 2006-10-01. Надано чинності: від 25 травня 2005 р. № 128 з 2006-10-01. Уведено вперше / Внесено: ТК 23 "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2006. — 3 с. — Чинний від 2006-10-01.

<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.55497>

ДСТУ ISO 6564:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Методи створювання спектра флейвору (ISO 6564:1985, IDT) [Текст] : Нац. стандарт України. Чинний від 2006-10-01. Надано чинності: від 25 травня 2005 р. № 128 з 2006-10-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. комітет "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" (ТК 23) ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2006. — 10 с. — Чинний від 2006-10-01. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.55494>

11. ДСТУ ISO 6658:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови (ISO 6658:1985, IDT) [Текст] : Нац. стандарт України. Чинний від 2006-07-01. Надано чинності: від 21 березня 2005 р. № 67 з 2007-07-01. Уведено вперше / Внесено: "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" (ТК 23) ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2006. — 18 с. — Чинний від 2006-07-01. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.55481>

12. ДСТУ ISO 8587:2005. Дослідження сенсорне. Методологія ранжування (ISO 8587:1988, IDT) [Текст] : Нац. стандарт України. Чинний від 2006-07-01. Надано чинності: від 21 березня 2005 р. № 67 з 2006-07-01. Уведено вперше / Внесено: Технічний комітет "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" (ТК 23); пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — К : Держспоживстандарт України, 2006. — 12 с. — Чинний від 2006-07-01. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.55499>

13. ДСТУ ISO 8588:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Випробування методом "А- не А" (ISO 8588:1987, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-07-01. Надано чинності: від 30 грудня 2005 р. № 385 з 2007-07-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. комітет "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" (ТК 23) ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2008. — 8 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2007-07-01. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.55378>

14. Сенсорний аналіз [Текст] : опор. конспект лекцій / уклад. О. В. Сидоренко, В. І. Мандрика. — Київ : КНТЕУ, 2002. — 59 с.