



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ХІМІЯ СМАКУ, КОЛЬОРУ ТА ЗАПАХУ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова (4 кредити)*

Освітньо-професійна програма	Якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший бакалаврський
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Борук С.Д., д.т.н., доцент http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/131
Контактний тел.	+38(066)3003912
Е-mail:	s.boruk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=790
Консультації	Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна являє собою базовий курс по регулювання візуальними та смаковими характеристиками харчової продукції. Шляхом досягнення необхідних органолептичних характеристик є використання харчових добавок різної природи. Харчові добавки використовують з метою:

- подовження термінів зберігання продукту;
- покращення технологічних властивостей;
- забезпечення високих технологічних якостей продуктів.

Тому виробництво ХД перетворюється в окрему велику групу товарної продукції. На сьогодні світова індустрія ХД характеризується фундаментальним рівнем наукових розробок. Активно розвивається вітчизняний ринок ХД. Все це свідчить про необхідність аналізу і узагальнення нових відомостей і матеріалів по ХД.

Метою навчальної дисципліни «Хімія смаку, кольору та запаху» є підготовка фахівців, які володіють основами використання хімічних речовин для регулювання смаком, кольором, запахом харчових продуктів, здатних творчо використовувати хімічні знання при вирішенні виникаючих завдань і проблем. Засвоєння студентами теоретичних і практичних основ хімії смаку, кольору, запаху; формування у студентів знань, що дозволяють зрозуміти принципи хімічних, біохімічних і технологічних процесів переробки харчової сировини; розвиток практичного досвіду користування хімічними знаннями в професійній діяльності і повсякденному житті.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ПРИРОДА КОЛЬОРУ, ЗАПАХУ ТА СМАКУ. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ. ПРИРОДА ТА КЛАСИФІКАЦІЯ	
Тема 1	Вступ, предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. Харчові добавки. Класифікація та кодування.
Тема 2	Природа кольору Значення кольору при органолептичній характеристиці рослинної сировини і харчових продуктів.

Тема 3	Природа запаху. Значення запаху при органолептичної характеристиці рослинної сировини і харчових продуктів.
Тема 4	Природа смаку. Значення смаку при органолептичної характеристиці рослинної сировини і харчових продуктів.
МОДУЛЬ 2. ЗМІНА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПІД ВПЛИВОМ ЗОВНІШНІХ ФАКТОРІВ	
Тема 1	Зміна кольору під час зберігання та технологічної обробки рослинної сировини.
Тема 2	Зміна смаку і аромату під час зберігання та термічної обробки плодово-овочевої продукції.
Тема 3	Вплив харчових добавок на колір, смак і аромат харчових продуктів.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми організації навчання: лекція, лабораторне заняття, самостійна робота, консультація.

Методи навчання: словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія), лабораторні роботи, наочні (демонстрація, ілюстрація), робота у групах, захист рефератів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів лабораторних робіт, проміжний та підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – екзамен

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/xellulcg/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyjavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання "Moodle": <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=790>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Експрес-методи аналізу харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
<https://chemistry.chnu.edu.ua/media/3gjhjt4/rp-khskz-25.pdf>