



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНОЛЕПТИЧНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/
Контактний тел.	+380984929256
E-mail:	m.vorobets@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=263
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Органолептичний метод дослідження харчових продуктів – один з найголовніших методів оцінки якості товарів. Цей метод, в основі якого лежить застосування органів чуття людини, дозволяє доступно, швидко і з достатньо високою точністю визначити смак, аромат, забарвлення, форму, звук, який виникає під час відламування або відкушування продукту харчування, температуру, консистенцію, а також фальсифікацію продукту.

Активному закріпленню теоретичного матеріалу сприяє практична частина курсу (виконання лабораторних робіт), мета якої – розвиток у студентів навиків щодо проведення органолептичної оцінки якості харчової продукції. Знання і застосування сучасних методів органолептики необхідні майбутнім фахівцям-експертам для проведення об'єктивної оцінки якості продовольчих товарів.

Мета навчальної дисципліни: сформувати у майбутніх фахівців наукову базу системи знань з теоретичних питань і практичні навички організації органолептичного аналізу продовольчих товарів; розвинути сенсорну пам'ять студентів та надати їм навички щодо визначення як окремих органолептичних показників якості, так і оцінки якості харчових продуктів у цілому.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Сенсорний аналіз. Психофізіологічні основи органолептики	
Тема 1	Вступ. Органолептична оцінка якості харчових продуктів: загальна характеристика, основні поняття та терміни.
Тема 2	Якісні і кількісні органолептичні характеристики. Переваги та недоліки органолептичного аналізу.
Тема 3	Умови проведення органолептичної оцінки якості харчових продуктів.
МОДУЛЬ 2. Методи дегустаційного аналізу	
Тема 4	Методи органолептичного аналізу: <i>візуальний, нюховий, смаковий, дотиковий, слуховий</i> . Смак і смакові відчуття. Еталони смаку і запаху.

	Запах і запахові відчуття.
Тема 5	Методи органолептичної оцінки: <i>порівняльний, метод двох еталонів або подвійних стандартів, метод розведення.</i>
Тема 6	Балова шкала оцінювання.
Тема 7	Загальні правила подавання проб для сенсорного аналізу

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи: проблемний виклад матеріалу, частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми, презентації, консультації і дискусії, лабораторні роботи, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (в ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт);

Підсумковий контроль – залік.

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/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-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-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=263> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Органолептичний аналіз продуктів харчування» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-i-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>