



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ОРГАНІЧНІ РЕЧОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ПРОДУКТІВ ІЗ СУБТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (3 кредити)

Освітньо-професійна програма	Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини
Спеціальність	G13 Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Скрипська Ольга Василівна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/skrypska-olha-vasylivna/
Контактний тел.	+380502817098
E-mail:	o.skrypska@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «**Органічні речовини в технологіях продуктів із субтропічної сировини**» є вибірковою освітньою компонентою другого (магістерського) рівня вищої освіти та спрямована на формування у здобувачів системи знань про органічні сполуки, що входять до складу субтропічної рослинної сировини, закономірності їх хімічних перетворень під час технологічної переробки та вплив на показники якості готової продукції.

Особливу увагу приділено хімічному складу кави, чаю, какао та спецій як найважливіших видів субтропічної сировини. Розглядаються будова, фізико-хімічні властивості та біологічна роль алкалоїдів, поліфенолів, ефірних олій, терпеноїдів, органічних кислот, вуглеводів, ліпідів, ароматичних речовин та інших природних органічних сполук, які визначають споживчі властивості зазначеної продукції.

Мета навчальної дисципліни: формування системи знань про будову, властивості та хімічні перетворення органічних речовин, що входять до складу субтропічної рослинної сировини (кава, чай, какао, спеції), а також набуття практичних навичок використання якісних методів їх визначення, аналізу закономірностей змін біологічно активних компонентів у процесах технологічної переробки та оцінювання їх впливу на харчову цінність, органолептичні властивості, якість і безпечність продуктів із кави, чаю, какао та спецій.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ХІМІЯ ТОНІЗУЮЧОЇ СИРОВИНИ	
Тема 1	Вступ. Органічні речовини субтропічної рослинної сировини.
Тема 2	Органічні компоненти кави.
Тема 3	Органічні компоненти чаю.
МОДУЛЬ 2. ХІМІЯ КАКАО, СПЕЦІЙ, ПРЯНОЩІВ ТА ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ПРОДУКЦІЇ	
Тема 4	Органічні компоненти какао.
Тема 5	Органічні речовини спецій та прянощів.
Тема 6	Комплексна експертна оцінка продуктів із субтропічної сировини.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, консультації.

Методи навчання: словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія), наочні (презентації, демонстрації), практичні: лабораторні роботи, дистанційні консультації.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування; оцінювання виконання, оформлення протоколів та теоретичних завдань лабораторних робіт; оцінювання виконання мініпроєкту; письмова модульна контрольна робота.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

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

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання є отримання ним мінімальних порогових оцінок (50%) за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни,.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

- «Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yurii-fedkovycha/>
- «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu->

- [natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha/](https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha/)
- «Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yurii-fedkovycha/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. ARCher – інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича:
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3219>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Органічні речовини в технологіях продуктів із субтропічної сировини» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни