



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНОЛЕПТИЧНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (3 кредити)

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

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

<b>МОДУЛЬ 2. Методи дегустаційного аналізу</b>	
<b>Тема 4</b>	Методи органолептичної оцінки: <i>порівняльний, метод двох еталонів або подвійних стандартів, метод розведення.</i>
<b>Тема 5</b>	Балова шкала оцінювання.
<b>Тема 6</b>	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/jxpbs0zb/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/media/hkzbr1b2/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chnu-2025.pdf>

## **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)

## **ПОКЛИКАННЯ НА РОБОЧУ ПРОГРАМУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

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