

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування вищого навчального закладу)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
(назва інституту)

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
(назва кафедри)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор навчально-
наукового інституту біології,
хімії та біоресурсів



Руслан БЕСПАЛЬКО

31 серпня 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

Сенсорний аналіз харчових продуктів
(назва навчальної дисципліни)

обов'язкова

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

Освітньо-професійна
програма

«Експертиза та технології продуктів із субтропічної
сировини»

(вказати назву ОПП)

Спеціальність

G13 «Харчові технології»

(вказати: код, назва)

Галузь знань

G «Інженерія, виробництво та будівництво»

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти

Другий (магістерський)

(вказати: перший бакалаврський/другий магістерський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання

українська

(вказати: якою мовою читається дисципліна)

Чернівці 2026 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Сенсорний аналіз харчових продуктів» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини».

Розробники: *Крістіна Віталіївна Гавриш, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції*
Оксана Василівна Сема, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, к.х.н.

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Викладачі: *Крістіна Віталіївна Гавриш, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції*
Оксана Василівна Сема, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, к.х.н.

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Погоджено з гарантом ОП



Анастасія САЧКО

Затверджено на засіданні
кафедри

хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 27 серпня 2026 року

Завідувач кафедри

(підпис)



Анастасія САЧКО

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною радою *Навчально-науковий інституту біології, хімії та навчально-наукового інституту біоресурсів*

Протокол № 1 від 31 серпня 2026 року

Голова методичної ради

(підпис)



Галина МОСКАЛИК

(прізвище та ініціали)

Навчальна дисципліна «Сенсорний аналіз харчових продуктів» є профільним освітнім компонентом другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини». Дисципліна базується на фундаментальних засадах сенсорної фізіології, психофізики та харчової кваліметрії, розглядаючи органолептичну оцінку як об'єктивний, стандартизований та науково обґрунтований інструмент аналізу й контролю якості харчової продукції. Зміст навчального курсу інтегрує загальноприйняті міжнародні стандарти (ISO) із новітніми галузевими протоколами оцінювання субтропічної сировини та продуктів її переробки. Значний акцент зроблено на методології каплінгу кави (протоколи SCA та Coffee Value Assessment), стандартизованих методах оцінювання ароматично-смакового профілю чаю, а також органолептичному аналізі какао-бобів, какао-маси та шоколадних продуктів. Вивчення дисципліни охоплює процедури добору й калібрування дегустаторів, організації випробувального середовища, виявлення технологічних дефектів і фальсифікації, а також статистичного опрацювання сенсорних даних.

Мета навчальної дисципліни:

Метою навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти поглиблених системних знань, науково-методологічних засад і практичних компетентностей у галузі сенсорного аналізу харчових продуктів із застосуванням національних і міжнародних стандартів, спеціалізованих дегустаційних протоколів та інструментів математично-статистичної обробки результатів.

Пререквізити:

Успішне опанування навчальної дисципліни базується на знаннях, уміннях та практичних навичках, здобутих здобувачами на попередніх рівнях вищої освіти та в першому семестрі магістерської програми під час вивчення дисциплін: «Інноваційні технології та експертиза харчових продуктів», «Охорона праці та екологічна безпека в галузі», «Науково-дослідна робота», «Біологічні основи формування якості та технологічної придатності рослинної сировини» та «Технологічний менеджмент у харчовій промисловості».

Результати навчання:

Відповідно до ОПП «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини», вивчення дисципліни «Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини» сприяє формуванню у здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти таких **компетентностей:**

Загальні компетентності

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні компетентності згідно до стандарту:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне й технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи й програмне забезпечення для проведення наукових досліджень 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.

Спеціальні компетентності запропоновані ЗВО:

СК 8. Здатність до проведення фізико-хімічного аналізу та експертизи якості, зокрема до застосування методів контролю складу, ароматичних і смакових характеристик субтропічної сировини та продуктів на її основі.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачем наступних **результатів навчання:**

Результати навчання згідно до стандарту:

РН 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.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

Результати навчання запропоновані ЗВО:

РН13. Виконувати фізико-хімічний аналіз субтропічної сировини та продуктів на її основі, використовуючи різні аналітичні підходи. Проводити органолептичний аналіз продуктів на основі рослинної сировини.

Загальна інформація

Опис змісту робочої програми навчальної дисципліни

Експертиза та технологія продуктів із субтропічної сировини												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2	3	4	120	4	10	-	—	20	88	2	іспит

Структура змісту робочої програми навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем навчальних занять	Кількість годин (денна форма)				
	усього	л	п	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи сенсорного аналізу та нормативна база					
Тема 1. Сенсорний аналіз як наука: предмет, завдання, історія розвитку методів.	7	2	2		3
Тема 2. Психофізіологічні основи сенсорного сприйняття: смак, запах, дотик, зір, слух.	8	2	2		4
Тема 3. Термінологія сенсорного аналізу. Сенсорні дескриптори якості.	7	2	2		3
Тема 4. Нормативно-правове забезпечення сенсорного аналізу: стандарти ISO/ДСТУ та законодавство України щодо безпечності й якості харчових продуктів.	8	2	2		4
Разом за модуль	30	8	8		14
Змістовий модуль 2. Організація сенсорних досліджень					

Назви змістових модулів і тем навчальних занять	Кількість годин (денна форма)				
	усього	л	п	інд	с.р.
Тема 5. Вимоги до приміщень і умов проведення сенсорного аналізу (ДСТУ ISO 8589).	7	2	2		3
Тема 6. Відбір, навчання та атестація дегустаторів (ДСТУ ISO 8586).	8	2	2		4
Тема 7. Підготовка зразків до дослідження. Кодування, порядок подачі.	7	2	2		3
Тема 8. Планування сенсорного експерименту. Статистична обробка результатів.	8	2	2		4
Разом за модуль	30	8	8		14
Змістовий модуль 3. Методи сенсорного аналізу					
Тема 9. Розпізнавальні (різницеві) методи: парне порівняння, трикутний тест, дуо-тріо, «А – не А».	7	2	2		3
Тема 10. Методи ранжування та бальної оцінки.	8	2	2		4
Тема 11. Описові методи: профільний аналіз, кількісний описовий аналіз (QDA).	7	2	2		3
Тема 12. Споживчі (гедонічні) методи оцінювання. Шкали приємності.	8	2	2		4
Разом за модуль	30	8	8		14
Змістовий модуль 4. Застосування сенсорного аналізу в експертизі харчових продуктів					
Тема 13. Сенсорна експертиза кави: протоколи cupping/CVA.	7	2	2		3
Тема 14. Сенсорна експертиза чаю та настоїв: стандартизоване заварювання, профілювання.	8	2	2		4
Тема 15. Сенсорна експертиза какао-продуктів і шоколаду.	7	2	2		3
Тема 16. Сенсорний аналіз у системі управління якістю: контроль виробництва, розроблення нових продуктів, виявлення фальсифікації.	8	2	2		4
Разом за модуль	30	8	8		14
Усього годин	120	32	32		56

Тематика практичних занять

№	Назва теми
1	Ознайомлення з вимогами до приміщення для сенсорного аналізу (ДСТУ ISO 8589). Підготовка робочих місць дегустаторів.
2	Визначення порогів смакової чутливості (ДСТУ ISO 3972). Складання індивідуальних профілів чутливості.
3	Навчання розпізнавати та ідентифікувати основні запахи (ДСТУ ISO 5496).
4	Кодування та подання зразків. Складання протоколу дегустаційного випробування.
5	Метод парного порівняння (ДСТУ ISO 5495): практичне застосування для оцінювання зразків.
6	Трикутний тест (ДСТУ ISO 4120): виявлення відмінностей між зразками продукту.
7	Випробування «дуо-тріо» (ДСТУ ISO 10399): порівняльний аналіз зразків.
8	Випробування «А – не А» (ДСТУ ISO 8588): визначення відповідності зразка еталону.
9	Метод ранжування зразків за інтенсивністю ознаки (ДСТУ ISO 8587).
10	Бальна оцінка якості продукту: розроблення шкал і дескрипторів (ДСТУ ISO 4121).
11	Профільний метод: побудова сенсорного профілю продукту.
12	Кількісний описовий аналіз (QDA): практикум із побудовою спайдер-діаграми.
13	Гедонічна оцінка: розроблення шкали приємності, споживче тестування.
14	Сенсорна оцінка кави: протокол cupping, калібрування дегустаторів.
15	Сенсорна оцінка чаю: стандартизоване заварювання, профілювання настою.
16	Сенсорна оцінка какао-продуктів і шоколаду: виявлення дефектів і ознак фальсифікації.

Зміст завдань для самостійної роботи

№	Завдання
1	Охарактеризуйте предмет і завдання сенсорного аналізу, його роль у системі контролю якості харчових продуктів.
2	Опишіть фізіологічні механізми смакового та нюхового сприйняття; поясніть явища адаптації й контрасту.
3	Складіть перелік основних сенсорних дескрипторів для однієї товарної групи продуктів (на вибір).
4	Проаналізуйте вимоги основних стандартів ДСТУ ISO у сфері сенсорного аналізу та законодавства України щодо безпечності харчових продуктів.
5	Опишіть вимоги до приміщення й умов проведення дегустації відповідно до ДСТУ ISO 8589.
6	Розробіть критерії відбору кандидатів у дегустаційну комісію та програму їх навчання (ДСТУ ISO 8586).

№	Завдання
7	Складіть протокол кодування та подання зразків для сенсорного випробування.
8	Поясніть принципи планування сенсорного експерименту та методи статистичної обробки результатів.
9	Порівняйте розпізнавальні методи сенсорного аналізу (парне порівняння, трикутний тест, дуо-тріо, «А – не А»): сфери застосування.
10	Опишіть метод ранжування та побудову бальних шкал оцінювання.
11	Поясніть принципи побудови сенсорного профілю продукту (профільний метод, QDA).
12	Розробіть анкету для гедонічної оцінки продукту зі шкалою приємності.
13	Опишіть протокол cupping для сенсорної оцінки кави.
14	Охарактеризуйте методику стандартизованого заварювання й сенсорного профілювання чаю.
15	Поясніть методику сенсорної оцінки какао-продуктів і шоколаду, типові дефекти.
16	Складіть алгоритм застосування сенсорного аналізу для виявлення фальсифікації харчового продукту (на вибір).

**Контроль виконання та оцінювання завдань, винесених на самостійне опрацювання, проводиться в процесі вивчення тем кожного змістовного модуля.*

Методи навчання

- **Словесні:** лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з нормативними документами;
- **Наочні:** демонстрація, презентація, спостереження;
- **Практичні:** сенсорний (дегустаційний) експеримент, розв'язування ситуаційних завдань, розрахункові вправи.

Система контролю та оцінювання

Форми контролю:

1. Поточний контроль – перевірка підготовки до занять, опитування, тести, міні-кейси.
2. Модульний контроль – тестування та/або контрольні роботи за результатами кожного змістового модуля.
3. Практичні заняття – захист протоколів дегустаційних випробувань, усне пояснення методики та результатів.
4. Індивідуальні завдання – аналітичний огляд або звіт із самостійної роботи.
5. Фінальний контроль – залік.

Методи контролю:

- Тестування (у Moodle або письмово) – перевірка базових знань.
- Усне опитування – індивідуальне та фронтальне.
- Ситуаційні завдання – аналіз проблемної ситуації під час сенсорної експертизи та вибір коректного методу дослідження.
- Практична перевірка навичок – самостійне проведення сенсорного випробування без підказок.
- Захист протоколу – оформлення та обґрунтування результатів дегустаційного випробування.

Підсумковий контроль: іспит

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни Розподіл балів, які отримує студент

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)								Сумарна к-ть балів
ЗМ1	ЗМ1	ЗМ2	ЗМ2	ЗМ3	ЗМ3	ЗМ4	ЗМ4	
T1	T2	T1	T2	T1	T2	T1	T2	
13	12	13	12	13	12	13	12	100

T1, T2 – теми змістових модулів. Оскільки підсумковий контроль з дисципліни проводиться у формі заліку, усі 100 балів формуються за результатами поточного (аудиторного і самостійного) та модульного оцінювання без додаткового екзаменаційного випробування.

Критерії оцінювання результатів навчання на підсумковому контролі

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС). Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни, що завершується заліком, визначається за сумарною кількістю балів, отриманих за поточне та модульне оцінювання протягом семестру (100 балів за 100-бальною університетською шкалою), яка переводиться відповідно у національну шкалу («зараховано» / «не зараховано») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) (A, B, C, D, E, FX, F).

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

Перелік питань для самоконтролю й контролю навчальних досягнень студентів

1. Що вивчає сенсорний аналіз і яке його значення в експертизі та контролі якості харчових продуктів?
2. Охарактеризуйте органи чуття людини, задіяні в сенсорному сприйнятті продукту.
3. Що таке сенсорний дескриптор? Наведіть приклади для різних товарних груп.
4. Які міжнародні та національні стандарти регламентують сенсорний аналіз?
5. Якими законодавчими актами України регулюється безпечність і якість харчових продуктів?
6. Які вимоги висуваються до приміщення для проведення сенсорного аналізу (ДСТУ ISO 8589)?
7. Як здійснюється відбір і навчання дегустаторів відповідно до ДСТУ ISO 8586?
8. Які вимоги до кодування та подання зразків під час дегустації?
9. У чому суть методу парного порівняння (ДСТУ ISO 5495)?
10. Опишіть процедуру трикутного тесту (ДСТУ ISO 4120).
11. Чим випробування «дуо-тріо» відрізняється від трикутного тесту?
12. У чому полягає метод «А – не А» (ДСТУ ISO 8588)?
13. Опишіть метод ранжування зразків (ДСТУ ISO 8587).
14. Які бувають шкали бальної оцінки якості продукції (ДСТУ ISO 4121)?
15. Що таке профільний метод сенсорного аналізу?
16. У чому суть кількісного описового аналізу (QDA)?
17. Що таке гедонічна шкала і як вона застосовується для споживчого тестування?
18. Які статистичні методи застосовують для обробки результатів сенсорних випробувань?
19. Опишіть протокол cupping для сенсорної оцінки кави.
20. Охарактеризуйте методику стандартизованого заварювання та сенсорного профілювання чаю.
21. Які показники визначають сенсорну якість какао-продуктів і шоколаду?
22. Які типові сенсорні дефекти зустрічаються в каві, чаї та какао-продуктах?
23. Як сенсорний аналіз використовують для виявлення фальсифікації продукції?
24. Яка роль сенсорного аналізу в розробленні нових харчових продуктів і системах управління якістю?

Зарахування результатів неформальної освіти

Якщо здобувач освіти отримав знання окрім формальної освіти у неформальній/інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно положення «Порядок визнання у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти» та рішення кафедри (на основі аргументування викладача, що тематика семінарів, вебінарів, воркшопів, тренінгів, у яких взяв участь студент підтверджується сертифікатом, програмою, а також відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю тощо) та / або інформальної освіти з проблем, які відповідають тематиці курсу.

[https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/poriadok-vyznannia-u-
chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-rezultativ-navchannia-
zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-taabo-informalnoi-osvity/](https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/poriadok-vyznannia-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-taabo-informalnoi-osvity/)

Рекомендована література

1. Lawless H. T., Heymann H. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. 2nd ed. New York : Springer, 2010. 596 p.
2. Stone H., Bleibaum R. N., Thomas H. A. Sensory Evaluation Practices. 4th ed. San Diego : Academic Press, 2012. 426 p.
3. Meilgaard M. C., Civille G. V., Carr B. T. Sensory Evaluation Techniques. 5th ed. Boca Raton : CRC Press, 2016. 600 p.
4. Kemp S. E., Hollowood T., Hort J. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Chichester : Wiley-Blackwell, 2009. 224 p.
5. Vakaryk N., Sachko A., Sema O., Kobasa I., Gubsky S. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations. 2023. № 49. P. 31–38. Q3. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>
6. Hrab, I., Sachko, A., Sema, O., Gavrysh, K., Khalavka, Y. Effect of Cultivation Region on the Physicochemical and Quality Characteristics of Arabica Coffee (Red Bourbon Variety) from Bean to Brew. Engineering Proceedings. 2026. 124(1), 39. Q3, Open Access. <https://doi.org/10.3390/engproc2026124039>

Додаткова література, нормативно-правові акти та стандарти

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (у чинній редакції). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>
- Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
- ДСТУ ISO 5492:2006 Дослідження сенсорне. Словник термінів (ISO 5492:1992, IDT).
- ДСТУ ISO 6658:2005 Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови (ISO 6658:1985, IDT).
- ДСТУ ISO 8586:2019 Сенсорний аналіз. Загальні настанови щодо відбору, навчання й контролювання відібраних асесорів та кваліфікованих сенсорних експертів.
- ДСТУ ISO 8589:2013 Дослідження сенсорне. Загальна настанова щодо проектування приміщень для випробувань.
- ДСТУ ISO 4121:2010 Сенсорний аналіз. Настанови щодо використання кількісних шкал відповіді.
- ДСТУ ISO 4120:2004 Аналіз органолептичний. Методологія. Тристоронній метод випробування (ISO 4120:1983, IDT).
- ДСТУ ISO 5495:2005 Дослідження сенсорне. Методологія. Метод парного порівняння.
- ДСТУ ISO 5496:2013 Дослідження сенсорне. Методологія. Навчання фахівців виявляти та розпізнавати запахи (ISO 5496:2006, IDT).
- ДСТУ ISO 8587:2005 Дослідження сенсорне. Методологія. Ранжування.
- ДСТУ ISO 8588:2005 Дослідження сенсорне. Методологія. Випробовування методом «А» – «не А».
- ДСТУ ISO 10399:2006 Дослідження сенсорне. Методологія. Випробування дуо-тріо (ISO 10399:1991, IDT).
- ДСТУ ISO 11037:2014 Аналіз сенсорний. Настанови щодо оцінювання (сприйняття) кольору продуктів.
- ДСТУ ISO 3972:2004 Аналіз органолептичний. Метод дослідження смакової чутливості (ISO 3972:1991, IDT).
- ISO 13299:2016 Sensory analysis — Methodology — General guidance for establishing a sensory profile.
- Codex Alimentarius: General Principles of Food Hygiene (CXC 1) та інші релевантні керівництва.

Інформаційне забезпечення

1. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”.
2. ARCher - інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://archer.chnu.edu.ua/>
3. Офіційний сайт **Specialty Coffee Association (SCA)**: sca.coffee

Політика 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 плагиату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-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-zatverdzheny-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yurii-fedkovycha/>

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- допускається за умови дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- не допускається використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- додаткові обмеження чи вимоги щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.