



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Технологічна експертиза та безпека харчової продукції

**Викладач:** Гураль Лариса Сергіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчової хімії та експертизи

**Кафедра:** Харчової хімії та експертизи

[Профайл викладача](#)

**Контакт:**

тел: 048-712-41-53

e-mail: gural.onaft@gmail.com

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається:

- на третьому курсі у першому семестрі денної форми навчання,
- на першому курсі скороченого терміну навчання у першому семестрі денної форми навчання,
- на четвертому курсі у першому семестрі заочної форми навчання,
- на першому курсі скороченого терміну навчання у першому семестрі заочної форми навчання.

Кількість кредитів – 5, годин – 150

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	58	28	30
заочна	16	8	8
Самостійна робота, годин	Денна – 92		Заочна – 134

### [Розклад занять](#)

### 2. Анотація навчальної дисципліни

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «Хімія смаку, запаху, кольору» є будова та властивості хімічних речовин, здатних взаємодіяти зі специфічними рецепторами органів чуттів людини, і забезпечувати органолептичну (сенсорну) характеристику харчових продуктів. Для розуміння механізму виникнення сенсорних відчуттів і взаємодії хімічних речовин з рецепторами необхідними є знання з класифікації органолептичних відчуттів, головних представників хімічних сполук, що відповідають за певні відчуття, їх структурні особливості, природні джерела і способи застосування. Для раціональної всебічної оцінки харчових систем обов'язковими є знання і практичні навички з дослідження смакових, запашних і барвних сполук, якісних показників харчових систем за допомогою сучасних органолептичних і фізико-хімічних методів дослідження.

**Міждисциплінарні зв'язки** ґрунтуються на використанні знань та вмінь, які набули студенти при вивченні загальної та неорганічної хімії, органічної, аналітичної та харчової хімії, біохімії з основами фізіології харчування, хімічних та біологічних сенсорів. Знання про речовини смаку, запаху і кольору є важливими для опанування таких навчальних дисциплін: управління якістю та безпечністю харчової продукції, технологічна експертиза виробництва харчової продукції, методи контролю якості продукції, визначення терміну придатності харчової продукції, ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Мета** викладання навчальної дисципліни «Хімія смаку, запаху, кольору» – вивчення основних хімічних сполук, які обумовлюють колір, запах і смак харчових систем, перетворення цих речовин у технологічному процесі та при зберіганні харчових систем, встановлення їхнього взаємозв'язку з органолептичними (сенсорними) характеристиками, фізико-хімічними показниками якості та безпечності готової продукції.

**Завдання** вивчення дисципліни «Хімія смаку, запаху, кольору» – озброїти майбутнього експерта теоретичними знаннями з хімії речовин смаку, запаху, кольору сировини і продуктів харчування, а також практичними навичками дослідження смакових, запашних і барвних сполук, якісних показників харчових систем за допомогою сучасних органолептичних і фізико-хімічних методів дослідження.

В результаті вивчення курсу «Хімія смаку, запаху, кольору» студенти повинні **знати:**

- основні поняття і терміни в хімії харчових смаків, запахів, забарвлення;
- будову органів чуттів та їхнє функціонування;
- механізми виникнення відчуття кольору, запаху, смаку;
- класифікацію барвних, запашних і смакових сполук, їхніх головних представників, особливості їх структури, що визначають смак, запах і колір харчових систем;
- фактори, які впливають на зміну характерних властивостей речовин смаку, запаху, кольору і перетворення таких сполук у ході технологічного процесу та при зберіганні;
- основні класи харчових добавок та їхніх представників, які застосовуються для ароматизації, надання характерного смаку і забарвлення харчовим продуктам;
- значення барвних, запашних і смакових сполук у формуванні органолептичних (сенсорних) і фізико-хімічних характеристик якості сировини та продуктів харчування;
- сучасні методи дослідження харчових речовин смаку, аромату, кольору.

**вміти:**

- застосовувати знання з хімії речовин смаку, запаху, кольору в професійній діяльності;
- опанувати сучасні методи вилучення й аналізу хімічних сполук, що відповідають за формування смаку, аромату і кольору харчових систем;
- оволодіти сучасними методами з визначення смаку, кольору і аромату харчових продуктів;
- методично і технічно організувати проведення аналітичних досліджень барвних, запашних і смакових сполук харчових систем;
- аналізувати причини зміни смаку, кольору і запаху при виробництві харчових продуктів та у процесі їх зберігання;
- самостійно працювати зі спеціальною навчальною, науковою, нормативною літературою та аналізувати її, ефективно використовувати сучасні способи пошуку й обробки інформації.

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

#### 5. Зміст навчальної дисципліни

#### **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – диф. залік.

[Нарахування балів](#)

[Інформаційні ресурси](#)

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач \_\_\_\_\_ Лариса ГУРАЛЬ  
підпис

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Антоніна КАПУСТЯН  
підпис