

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ВК7 ХІМІЯ СМАКУ, ЗАПАХУ, КОЛЬОРУ

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

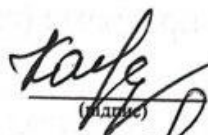
Розробник:



Тетяна СИНЕНКО, д.ф., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

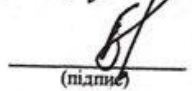
Розглянуто та схвалено на затвердженні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів (назва кафедри)	протокол від <u>19.05.26</u> № <u>17</u>
	Завідувач кафедри  <u>Марина САМЛИК</u> (підпис) (ім'я, прізвище)

Погоджено:
Гарант ОПП



Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму надана



к.т.н., доц. Оксана МЕЛЬНИК

к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації



Надія Баранівська
(ім'я, прізвище)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.06 2026 р.

© СНАУ, 2026 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВК7 Хімія смаку, запаху, кольору		
2.	Статус ОК	Вибірковий		
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технологій та безпеки харчових продуктів		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Харчові технології» 181 «Харчові технології» <i>Заочна форма навчання</i>		
5.	Рівень НРК	6-й рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 1-15 тижнів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5,0		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні/ семінарські	
		8	-	16
9.	Мова навчання	Українська		
10.	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Синенко Тетяна Павлівна , доктор філософії, доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів		
10.1	Контактна інформація	каб. 317м, Тел.: +380684870521, E-mail: tatiana.synenko@snau.edu.ua		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент «Хімія смаку, запаху, кольору» спрямований на формування у здобувачів фахових знань про хімічну природу органолептичних властивостей харчових продуктів, зокрема смакових, ароматичних та кольорових характеристик, які визначають споживчу привабливість, гастрономічну якість і унікальність харчових виробів. У рамках дисципліни вивчаються джерела, структура і функції основних смакових та ароматичних сполук (органічні кислоти, цукри, амінокислоти, ефіри, фенольні сполуки, терпеноїди тощо), а також природні і синтетичні барвники, відповідальні за кольорову палітру харчових продуктів. Значна увага приділяється змінам органолептичних властивостей під впливом технологічних процесів: термообробки, ферментації, сушіння, копчення, витримки тощо. Дисципліна забезпечує розвиток сенсорної культури, практичних навичок роботи з органолептичними панелями, а також застосування сучасних лабораторних методів аналізу смаку, запаху і кольору. Здобувачі набувають здатності оцінювати якість сировини та готової продукції, розробляти рецептури з урахуванням цільового смакового профілю, обґрунтовувати вибір технологічних параметрів для збереження та підсилення сенсорних характеристик. Освітній компонент є важливою складовою підготовки фахівців з харчових технологій, оскільки дає змогу поєднати науковий підхід до аналізу сенсорних властивостей з практичними потребами		

		гастрономічних інновацій, створенням авторських продуктів і розвитком харчових виробництв.
12.	Мета освітнього компонента	формування у здобувачів вищої освіти фундаментальних знань про хімічну природу смаку, запаху та кольору харчових продуктів, розуміння хімічних і біологічних реакцій, що беруть участь у формуванні смаку, запаху та кольору харчових продуктів під час технологічних процесів; розвиток практичних навичок аналізу органолептичних характеристик харчових інгредієнтів і готової продукції.
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на попередньому вивченні дисциплін «Теоретичні основи харчових виробництв», «Харчова мікробіологія», «Методи контролю харчових продуктів», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Процеси і апарати харчових виробництв» 2. Освітній компонент є основою для написання кваліфікаційної роботи
14.	Політика академічної доброчесності	Вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського національного аграрного університету».
15.	Посилання на мудл	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5062
16.	Ключові слова	Харчові технології, харчові продукти, сенсорні показники, органолептичні властивості, смако-ароматичні добавки, барвники

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК					Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 5	ПРН 7	ПРН 8	ПРН 11	
ДРН1. Демонструвати знання основних теоретичних основ хімії смаку, запаху, кольору.	x					Виконання лабораторних робіт, захист звітів до лабораторних робіт, проміжні тестові контрольні роботи, індивідуальні (або групові) завдання (міні-кейси, дослідницький проект), рецензування робіт інших студентів (peer-review)
ДРН2. Управляти технологічними процесами переробки харчової сировини, з контролем органолептичних показників (смаку, запаху, кольору) під час технологічного процесу.		x				
ДРН3. Організовувати, контролювати та управляти сенсорними характеристиками продуктів в технологічному процесі.			x			
ДРН4. Порівнювати та оцінювати новітні світові тенденції в технологіях харчових добавках, для поліпшення сенсорних властивостей (смаку, запаху, кольору)				x		
ДРН5. Контролювати та визначати відповідність сенсорним показникам якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу.					x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література
	Аудиторна робота		СР	
	Лк	Лаб. з.		
Змістовий модуль I. Хімія смаку, запаху				
Лекція 1. Вступ. Основи сенсорного аналізу. Хімія смаку 1. Хімія сприйняття смаку, запаху, кольору 2. Основи сенсорного аналізу 3. Смак як хімічна та фізіологічна категорія 4. Основні типи смаку: солодкий, солоний, кислий, гіркий, умами 5. Основні смакові речовини: цукри, органічні кислоти, солі, алкалоїди, амінокислоти 6. Вплив температури, рН, текстури, жирів на смак 7. Технологічні аспекти: вплив теплової обробки, ферментації, сушіння на смак 8. Смакові підсилювачі: глутамінат натрію, інозинати, рибонуклеотиди 9. Комбінування смаків у харчових продуктах: приклади гастрономічних поєднань	2			1-3, 15, 16
Лабораторне заняття 1. Визначення порогів смаку: ідентифікація основних смакових речовин		2		
Лабораторне заняття 2. Вивчення впливу кислотності та температури на смак продуктів. Комплексна оцінка смаку в натуральних продуктах		2		
Питання самостійного вивчення: 1. Теренуар і хімія сенсорного профілю Які ґрунтово-кліматичні умови впливають на аромат і смак локальних продуктів? Приклади теренуарної унікальності у виноробстві, сироварінні, меді. 2. Смакова психофізіологія Як мозок інтерпретує смак? Чому люди мають різні смакові уподобання? Вплив настрою, контексту, кольору посуду та музики на сприйняття смаку. 3. Сенсорна модуляція: як змінити смак без змін складу Смакові ілюзії (miracle fruit, сліпі дегустації). Використання ароматів для посилення солодкості або солоності.			33	
Лекція 2. Хімічна природа ароматичних речовин 1. Визначення запаху. Фізіологія нюху 2. Леткі органічні сполуки: альдегіди, кетони, спирти, ефіри, терпени, феноли, сірковмісні речовини 3. Джерела ароматичних речовин у харчових продуктах 4. Специфіка аромату сировини рослинного, тваринного, мікробіологічного походження 5. Ароматоутворення при нагріванні: реакції Майяра, карамелізація, ліпідна окислення	2			1-3, 4-14

6. Аромати ферментованих продуктів: молочнокислі, спиртові, комбіновані ферментації 7. Приклади з виробництва: кава, пиво, сир, хліб, ферментований чай 8.Натуральні та ідентичні ароматизатори: джерела, технології добування 9. Інкапсуляція ароматичних речовин (спрей-сушка, коацервація, мікрокапсули)				
Лабораторне заняття 3. Порівняння аромату сировини до і після теплової обробки. Аналіз запаху у ферментованих продуктах.		2		
Лабораторне заняття 4. Порівняння аромату сировини до і після теплової обробки. Аналіз запаху у ферментованих продуктах.		2		
Питання самостійного вивчення: 1. Ароматичні сполуки в дикорослих рослинах і спеціях <i>Аналіз летких сполук нетипових інгредієнтів: шавлія, мирра, полин.</i> <i>Вплив дистиляції, мацерації, ферментації на їх аромат.</i> 2. Есенції, екстракти та натуральні ароматизатори <i>Які технології їх виготовлення?</i> <i>Законодавчі обмеження щодо використання в харчових продуктах.</i> 3. Метагеноміка і сенсорний профіль ферментованих продуктів <i>Як мікробіом продукту (йогурти, квас, хліб) визначає його аромат і смак?</i> <i>Огляд сучасних досліджень.</i> 4. Хімія диму, копчення, карамелізації та обпалення <i>Які ароматичні сполуки утворюються при піролізі?</i> <i>Порівняння ароматів: холодне копчення, гаряче копчення, гриль</i>			31	
Змістовий модуль 2. Хімія кольору				
Лекція 3. Природа кольору в харчових продуктах 1. Фізико-хімічні основи сприйняття кольору 2. Основні групи природних пігментів: хлорофіли, каротиноїди, антоціани, беталаїни, меланіни 3. Джерела пігментів: овочі, ягоди, фрукти, спеції 4. Вплив рН, температури, металів на стабільність кольору	2			
Лабораторне заняття 5. Визначення кольорових речовин у харчових продуктах <i>Мета: визначити домінуючі пігменти (антоціани, беталаїни, каротиноїди, хлорофіли).</i> <i>Завдання: візуальний аналіз, спектрофотометричні виміри</i>		2		1-3, 15, 16
Питання самостійного вивчення: Колір як інструмент сприйняття якості <i>Вплив кольору на очікування смаку та оцінку продукту споживачем.</i> <i>Колористика в гастрономічному дизайні.</i>			31	
Лекція 4. Зміни кольору під впливом технологічних процесів 1. Потемніння (ферментативне та неферментативне), окислення	2			1-3, 15, 16

2. Втрата кольору при сушінні, варінні, заморожуванні 3. Стабілізація кольору: регулятори кислотності, антиоксиданти, інгібітори ферментів 4. Порівняння натуральних і синтетичних барвників: ефективність, безпечність, застосування				
Лабораторне заняття 6. Стабільність кольору при технологічній обробці <i>Мета: визначити принципи стабілізації кольору при тепловій обробці</i> <i>Завдання: розглянути вплив температури, рН, світла на колір зразків харчових продуктів.</i> Лабораторне заняття 7. Розробка кольорової палітри продукту (міні-проект) <i>Мета: розробити кольорову палітру харчових продуктів</i> <i>Завдання: створити продукт із привабливою натуральною кольоровою гамою (наприклад, фруктовий мармелад, пастила, напій), виконати презентацію палітри, дегустація, опис кольору за шкалою.</i> Лабораторне заняття 8. Оформлення сенсорного портфоліо харчових продуктів <i>Мета: підготувати сенсорне портфоліо</i> <i>Завдання: виконати презентація сенсорного портфоліо харчових продуктів</i>		2		
		2		
		2		
Питання самостійного вивчення: Нейромаркетинг і сенсорний дизайн <i>Як бренди використовують сенсорні характеристики для створення «ефекту запам'ятовування»?</i> <i>Приклади упаковок, ароматів і кольорових рішень, що підвищують продажі.</i>			31	
Усього за курс	8	16	126	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН1, ДРН2, ДРН3, ДРН4, ДРН5	Лекції з мультимедійним супроводом: інтегрованими міні-кейсами, відеофрагментами дегустацій, практичними демонстраціями Гостьові лекції – запрошені експерти (технологи харчових виробництв, кухарі, сомельє, гастрономічні експерти тощо)	24	Самостійна робота з фаховою літературою та нормативними документами; Підготовка до модульного контролю. Дослідницькі міні-проекти – кожен модуль завершується міні-проектом для інтеграції знань і творчості студентів. Оформлення сенсорного портфоліо	126

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Захист лабораторних робіт (4 Лб по 3 бали)	12 балів / 12%	протягом 5 днів після заняття
3	Тестування (тест множинного вибору)	38 балів / 38%	5 тиждень
Модуль 2 (50 балів):			
4	Захист лабораторних робіт (4 Лб по 3 бали)	12 балів / 12%	протягом 5 днів після заняття
6	Тестування (тест множинного вибору)	28 балів / 28%	15 тиждень
7	Сенсорне портфоліо	10 балів / 10%	15 тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усний захист лабораторних робіт (за 1 лабораторну роботу)	0-0,5 балів <i>Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив</i>	1 бал <i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні</i>	2 бали <i>Виконано усі вимоги завдання</i>	3 бали <i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
Тестування (тест множинного вибору)	<i>Тест включає 38/28 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал</i>			
Сенсорне портфоліо	<i>За оформлене та представлене на перевірку – 10 балів</i>			

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення тем курсу	протягом 5 днів після заняття
2	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів під час лабораторних занять	протягом семестру
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного/підсумкового тестування	7, 15 тижні
4	Обговорення результатів індивідуального (групового) завдання – дослідницький міні-проект	7, 15 тижні

Форма підсумкового контролю – **диференційний залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він **пропустив і не відпрацював більше 20% занять**, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи та певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має **незадовільний рейтинг** за підсумком семестру (**0–41 балів**).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Хімія смаку, запаху, кольору: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 134. (Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.) <https://surli.cc/tipvsd>

2. Хімія смаку, запаху, кольору: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти

«Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 136. (Протокол №6 від 3 лютого 2026 р.) <https://surl.li/xwyelh>

3. Хімія смаку, запаху, кольору: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 78. (Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.) <https://surl.li/cc/zbordi>

4. Хімія смаку, запаху, кольору: методичні рекомендації щодо самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 61. (Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.) <https://surl.li/cc/miscfe>

5. Хімія смаку, запаху, кольору. Робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 60. (Протокол №6 від 3 лютого 2026 р.) <https://surl.li/cc/deocjh>

6. Хімія смаку, запаху, кольору: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 78. (Протокол №6 від 3 лютого 2026 р.) <https://surl.li/nfjbbr>

7. Хімія смаку, запаху, кольору: робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 71. (Протокол №6 від 3 лютого 2026 р.) <https://surl.li/dbiaez>

8. Хімія смаку, запаху, кольору: методичні рекомендації щодо самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т.П. Синенко – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 61. (Протокол №6 від 3 лютого 2026 р.) <https://surl.li/cpzlnj>

6.2. Додаткові джерела

9. ДСТУ ISO 10399:2006. Дослідження сенсорне. Методологія. Випробування «Дуо-тоіо». – К. : Держспоживстандарт України, 2010. – 6 с.

10. ДСТУ ISO 11035:2005. Дослідження сенсорне. Ідентифікація та вибирання дескрипторів для створення сенсорного спектру за багатобічного підходу. К. : Держспоживстандарт України, 2008. 27 с.

11. ДСТУ ISO 5492:2006. Дослідження сенсорне. Словник термінів. К. : Держстандарт України, 2001. 15 с.

12. ДСТУ ISO 5495:2004. Дослідження сенсорне. Методологія. Метод парного порівняння. К. : Держстандарт України, 2001. 14 с.

13. ДСТУ ISO 6564:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Методи створювання спектра флейверу. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 9 с.

14. ДСТУ ISO 8587:2005. Дослідження сенсорне. Методологія ранжування. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 12 с.

15. Синенко Т. П., Болгова Н. В. Розробка натуральної смако-ароматичної добавки «Meat flavor». *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*. 2023. № 4 (50). С. 103–110.

16. Синенко Т.П., Фролова Н.Е., Соколенко В.В., Губа С.О. Дослідження впливу типу цукру на реакцію Майяра в модельних системах із гідролізатом сироваткових білків. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2022. № 1. С. 135–146.

17. Синенко Т. П., Барабанова Л. П. Обґрунтування рецептури безлактозного сироваткового сиру «Caramel cheese». *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Mechanization and Automation of Production Processes*. 2025. № 4 (58). С. 52–57.

6.3. Електронні ресурси

Food and Agriculture Organization of the United Nations [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.fao.org

Каталог стандартів. ISO/TC 34/SC 12 - Сенсорний аналіз [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.iso.org/iso/ru/iso_catalogue/catalogue_tc/catalogue_tc_browse.htm?commid=47942