

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Хімія ароматів
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра біології
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	4 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває хімічну природу летких ароматичних сполук, що формують аромат харчових продуктів. Здобувачі вивчають методи виділення, ідентифікації та аналізу ароматичних речовин. Розглядаються чинники, що впливають на формування і збереження аромату продукції під час технологічної обробки. Формування у здобувачів знань про хімічну природу ароматичних речовин харчових продуктів та методи їх дослідження.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати знання хімії ароматів для оцінювання якості харчової продукції. - Здатність визначати чинники, що впливають на формування аромату продуктів. - Здатність застосовувати методи аналізу ароматичних речовин харчових продуктів. Програмні результати навчання: - Пояснювати хімічну природу ароматичних сполук харчових продуктів.

	2. Аналізувати вплив технологічних чинників на формування аромату продукції. 3. Застосовувати методи ідентифікації ароматичних речовин у харчових продуктах.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Органічна хімія», здобуті в межах попередньої підготовки.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.