

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«КВАЛІМЕТРІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології,
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	вибіркова дисципліна професійної підготовки
<b>Курс, семестр</b>	2 курс, 1 семестр
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин 120 год. Кількість кредитів 4,0.
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>НІІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	Викладач: СУКМАНОВ Валерій, д.т.н., професор Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5А <a href="mailto:valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua">valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua</a> , <a href="mailto:sukmanovvaleri@gmail.com">sukmanovvaleri@gmail.com</a> 0503680306, Сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich">https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Оволодіння здобувачами знань про теоретичні засади та методологію комплексної оцінки показників якості продуктів харчування; практичних навичок використання кваліметрії при оцінюванні якості сировини, технологічної продукції та технологічного обладнання.
<b>Компетентності</b>	Інтегральна: здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій Загальні: ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). Спеціальні: Здатність використовувати методи кваліметрії у технологіях харчових продуктів.
<b>Результати навчання</b>	ПРН. Знати теоретичні основи методів кваліметрії та вміти їх використовувати при розробці або удосконаленні технологій харчових продуктів.
<b>Методи навчання</b>	-- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; наочні методи: ілюстрування; практичні методи навчання: практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання.

<p><b>Програма навчальної дисципліни</b></p>	<p>Тема 1. Вступ до дисципліни «Кваліметрія харчових виробництв» Мета, завдання та зміст курсу.</p> <p>Тема 2. Методологія комплексної оцінки показників.</p> <p>Тема 3. Якість як многорівнева ієрархічна структура та методи визначення вагомості властивостей.</p> <p>Тема 4. Властивості продуктів як одиничні показники при кваліметричній оцінці їх якості.</p> <p>Тема 5. Можливість кількісної оцінки органолептичних показників властивостей з урахуванням фізичних вимірів.</p> <p>Тема 6. Методи визначення вагомості властивостей.</p> <p>Тема 7. Кваліметрія технологічної продукції.</p> <p>Тема 8. Кваліметрія технологічного обладнання.</p>
<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p>Форми поточного контролю знань:</p> <p>опитування (денна форма – 26 балів, заочна форма – 12 балів);</p> <p>виконання вправ на практичних заняттях (денна форма – 24 бали, заочна форма – 18 балів);</p> <p>виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 29 балів, заочна форма – 30 балів);</p> <p>контрольна робота (підсумкова) (денна форма – 21 бал, заочна форма – 40 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю залік.</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Політика щодо термінів виконання та перескладання:</u> усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</li> <li>○ Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>○ <u>Політика щодо академічної доброчесності:</u> списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці <b>АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ:</b> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Політика щодо відвідування:</u> відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>○ Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за <u>програмами академічної мобільності</u> (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</li> <li>○ На здобувачів вищої освіти поширюється право про <u>визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті</u> перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Інноваційні технології харчових виробництв, Крафтові технології, Технології органічних харчових продуктів.</p>

<p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p>	<p>Презентації, відеофільми</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кваліметрія : навч. посіб. / В. Р. Куць, П. Г. Столярчук, В. М. Друзюк ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Нац. ун-т "Львів. політехніка". – Л. : Вид-во Львів. політехніки, 2012. – 256 с. : іл. – Бібліогр.: с. 245-250 (121 назва). – ISBN 978-617-607-305-5.</li> <li>2. Мотало В., Мотало А., Стадник Б. Метрологія, кваліметрія та кваліметричні вимірювання: теорія і практика. Вимірювальна техніка та метрологія, № 76, 2015 р С. 1-25.</li> <li>3. Azgaldov, Garry G. The ABC of Qualimetry : The Toolkit for measuring immeasurable / Garry G. Azgaldov, Alexander V. Kostin, Alvaro E. Padilla Omiste ; interpreter Eric Azgaldov. — Ridero, 2015. — 167 p. — <a href="http://www.labrate.ru/books/20150831_the_abc_of_qualimetry-text-cc-by-sa.pdf">http://www.labrate.ru/books/20150831_the_abc_of_qualimetry-text-cc-by-sa.pdf</a>.</li> <li>4. Garry G. Azgaldov, Alexander V. Kostin. Applied Qualimetry: Its Origins, Errors and Misconceptions // Benchmarking: An International Journal, Volume 18, Number 3, 2011, pp. 428-444.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням ядра соняшникового насіння : монографія / Г. М. Лисюк, О. Г. Шидакова-Каменюка, І. М. Фомина. – Харків : ХДУХТ, 2009. – 145 с. 221</li> <li>2. Сукманов В. О. Створення дерева властивостей екстракту із плодів шипшини, отриманого обробкою високим тиском / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, І. О. Миронова // Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. пр. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. – Вип. 17, т. 1. – С. 216–222.</li> <li>3. Мотало А. В. Аналіз основних проблем теорії кваліметричних вимірювань / А. В. Мотало, В. П. Мотало // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2011. – № 1. – С. 60–64.</li> <li>3. Головка М. П. Вплив напівфабрикату кісткового харчового на фізико-хімічні та органолептичні властивості пісочного печива / М. П. Головка, І. С. Роговий, О. Г. Шидакова-Каменюка // Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі : зб наук. пр. – Харків : ХДУХТ, 2009. – Вип. 2 (10). – С. 459–466.</li> <li>5. Мотало В. П. Використання методології багатовимірного шкалювання у кваліметричних вимірюваннях / В. П. Мотало // Метрологія та прилади. – 2012. – № 3. – С. 61–66.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <p style="text-align: center;"><a href="https://pidru4niki.com/73657/pedagogika/metod_kvalimetriyi">https://pidru4niki.com/73657/pedagogika/metod_kvalimetriyi</a>.</p>
<p><b>Рік введення</b></p>	<p>2023</p>