

КВАЛІМЕТРІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Мета вивчення навчальної дисципліни - оволодіння здобувачами знать про теоретичні засади та методологію комплексної оцінки показників якості продуктів харчування; практичних навичок використання кваліметрії при оцінюванні якості сировини, технологічної продукції та технологічного обладнання.

Основні завдання навчальної дисципліни - набуття знань про методологію комплексної оцінки показників якості сировини, технологічної продукції та технологічного обладнання; методи визначення одиничних та комплексного показників якості об'єкта, що оцінюється; принципи вимірювання кількісних та якісних показників якості; практичне використання результатів оцінювання якості технологічної продукції та технологічного обладнання.

Компетентності:

інтегральна: здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

загальна: здатність генерувати нові ідеї (креативність);

спеціальна: здатність використовувати методи кваліметрії у технологіях харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

Знати теоретичні основи методів кваліметрії та вміти їх використовувати при розробці або удосконаленні технологій харчових продуктів

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ до дисципліни «Кваліметрія харчових виробництв» Мета, завдання та зміст курсу.

Тема 2. Методологія комплексної оцінки показників.

Тема 3. Якість як багаторівнева ієрархічна структура та методи визначення вагомості властивостей.

Тема 4. Властивості продукту як одиничні показники при кваліметричній оцінці якості.

Тема 5. Можливість кількісної оцінки органолептичних показників властивостей з урахуванням фізичних вимірів.

Тема 6. Методи визначення вагомості властивостей.

Тема 7. Кваліметрія технологічної продукції.

Тема 8. Кваліметрія технологічного обладнання.

Трудовісткість:

Загальна кількість годин - 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю - залік.