

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КВАЛІМЕТРІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Магістр

Розробник

Сукманов Валерій –

професор кафедри харчових технологій,
д.т.н, професор,
Заслужений діяч науки і техніки України,
лауреата Державної премії України в галузі науки і
техніки



Гарант ОПП




Сукманов Валерій –

професор кафедри харчових технологій,
д.т.н, професор,
Заслужений діяч науки і техніки України,
лауреата Державної премії України в галузі науки і
техніки



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	КВАЛІМЕТРІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Сукманов Валерій , д.т.н., професор Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5А  : valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua sukmanovvaleri@gmail.com  : 0503680306, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з Інноваційні технології харчових виробництв, методологія та організація наукових досліджень, міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів, сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів, технології води і водопідготовки, технології жирів та жирозамінників, технології консервування плодів та овочів, технології молока і молочних продуктів, технології м'яса, м'ясних продуктів і риби, технології хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, контролю якості та безпеки продукції молочної та м'ясної галузей, управління розвитком харчових підприємств
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни є 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.

Основні завдання навчальної дисципліни є 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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
Інтегральна	
Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій	
загальні	спеціальні
ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	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 багатовимірний ієрархічний структурний показник 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.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	I
Семестр	2
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	60,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Віповіді на практичних заняттях	10,0
Підготовка відповідей на запитання для самоконтролю	30,0
Виконання та оформлення індивідуального завдання	50,0
Захист індивідуального завдання	10,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудовіткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю залік.

Сторінка курсу на платформі Moodle – <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=4392>



Інформаційні джерела:

Основні

1. Квалиметрия: первоначальные сведения. Справочное пособие с примером для АНО «Агентство стратегических инициатив по продвижению новых проектов»: Учеб. пособие/ Г.Г. Азгальдов, А.В. Костин, В.В. Садовов. — М.: Высш. шк., 2011. — 143 с.
2. Квалиметрия для всех: Учеб. пособие / Г.Г. Азгальдов, А.В. Костин, В.В. Садовов. — М.: ИнформЗнание, 2012. — 165 с. - http://www.labrate.ru/kostin/064571_qualimetry_azgaldov-kostin-sadovov-2012.pdf.
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. — http://www.labrate.ru/books/20150831_the_abc_of_qualimetry-text-cc-by-sa.pdf.
4. Варжапетян А. Г. Квалиметрия: Учебное пособие. - СПб.: ГУАП, 2005. - 176 с.
5. 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.

Допоміжні

1. Азгальдов Г. Г. Квалиметрия: первоначальные сведения. Справочное пособие с примером для АНО «Агентство стратегических инициатив по продвижению новых проектов» / Г. Г. Азгальдов, А. В. Костин, В. В. Садовов. – М. : Высш. шк., 2011. – 143 с.
2. Писарева Е. В. Квалиметрический подход к оценке качества обогащенных мясных продуктов на примере паштетов с растительными порошками / Е. В. Писарева // Молодой ученый. – 2011. – №6, Т. 1. – С. 95–99.
3. 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
4. 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.
5. Головка М. П. Вплив напівфабрикату кісткового харчового на фізикохімічні 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.