



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СТАТИСТИЧНА ОБРОБКА ДАНИХ ТА ЕКСПЕРТНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (7 кредитів)

Освітньо-професійна програма	ЕКСПЕРТИЗА ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ІЗ СУБТРОПІЧНОЇ СИРОВИНИ
Спеціальність	G13 Харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/ Дійчук Володимир Васильович, доцент, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/diichuk-volodymyr-vasylovych/
Контактний тел.	+380984929256 (Воробець Марія Михайлівна) +380676839535 (Дійчук Володимир Васильович)
E-mail:	m.vorobets@chnu.edu.ua v.diychuk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8760
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Нині надзвичайної актуальності набуває якість харчової продукції, тому майбутні фахівці повинні мати необхідні знання та досвід з оцінювання характеристик показників якості харчових продуктів. Навчальна дисципліна «Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів» забезпечить вмінням комплексно застосовувати статистичні й експертні методи оцінювання якості та безпечності харчових продуктів.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів освіти системних знань і практичних навичок щодо застосування статистичних методів для аналізу, інтерпретації та представлення експериментальних і виробничих даних у галузі харчових технологій та сучасних методів дослідження якості й безпеки харчової продукції, що дозволить приймати обґрунтовані наукові й виробничі рішення; навчити майбутніх фахівців правильно підбирати відповідні методи контролю з урахуванням особливостей та якостей продовольчої сировини, напівфабрикатів, готової продукції, вміти ці методи застосовувати на практиці для різних груп харчових продуктів.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Вступ. Статистична обробка даних	
Тема 1.	Вступ до курсу. Вимірювання та статистична обробка у харчових технологіях.
Тема 2.	Похибки вимірювань: причини виникнення і характер похибок. Проблема сумнівних значень.
Тема 3.	Основи варіаційної статистики: середнє, медіана, дисперсія, стандартне відхилення. Закон нормального розподілу (закон Гауса).
Тема 4.	Методи перевірки гіпотез: t-критерій, F-критерій.
Тема 5.	Кореляційний і регресійний аналіз

МОДУЛЬ 2. Експертні методи оцінки якості харчових продуктів	
Тема 1.	Вступ. Загальні відомості про оцінювання рівня якості харчових продуктів.
Тема 2.	Характеристика експертних методів оцінки якості харчових продуктів. Етапи проведення експертної оцінки.
Тема 3.	Органолептична оцінка якості харчових продуктів.
Тема 4.	Методи органолептичної оцінки: <i>порівняльний, метод двох еталонів або подвійних стандартів, метод розведення.</i>
Тема 5.	Застосування експертних методів оцінки під час ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових продуктів.
Тема 6.	Стандартизація в системі керування якістю харчових продуктів

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, відео-лекції засобами GoogleMeet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle.

Методи: проблемний виклад матеріалу, частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми, презентації, консультації і дискусії, лабораторні роботи, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (в ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт);

Підсумковий контроль – екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/media/hkzbr1b2/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chnu-2025.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8760> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

ПОКЛИКАННЯ НА РОБОЧУ ПРОГРАМУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

https://chemistry.chnu.edu.ua/media/pajptks/rp_statobrobka_25-26.pdf