



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Сучасні методи досліджень»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Нутріціологія»
Рік навчання 2, семестр 3
Форма навчання заочна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

доцент, к.т.н. Крижова Юлія Петрівна

yuliya.kryzhova@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3988>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни - формування у студентів теоретичних, професійних знань та практичних навичок, що забезпечить їм вільно оволодіти знаннями про їжу та харчові речовини, їх вживання, засвоєння, метаболізм, утилізування, виведення, процеси обміну та засвоєння енергії їжі, а також фактори, які впливають на вживання та вибір їжі людиною; основи епідеміології харчування, профілактики основних неінфекційних захворювань; застосування стандартизованих методів дослідження.

Завдання дисципліни - надати майбутнім спеціалістам необхідний комплекс знань щодо вміння самостійно ставити і кваліфіковано вирішувати питання щодо організації харчування різних професій та вікових груп населення в сучасних умовах.

Освітній компонент «Сучасні методи досліджень» є обов'язковим (цикл загальної підготовки).

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими **компетентностями**:

інтегральна компетентність (ІК)

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

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 02. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 03. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 01. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 03. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

СК 05. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 06. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 03. Застосовували спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 08. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 13. Розробляти раціони харчування людей та здійснювати їх корекцію

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1. Екологічні аспекти існування людини в сучасних умовах				50
Тема 1. Роль води та характеристика шкідливих речовин	1/-/4	Знати роль води для життєдіяльності організму, характеристику екологічно шкідливих речовин, їх дію на організм, характеристику джерел забруднення продуктів харчування екологічні проблеми, які впливають на захворювання людей.	<i>Підготовка самостійних робіт</i>	<i>Самостійні роботи – згідно з журналом оцінювання</i>
Тема 2. Екологічні проблеми	1/-/3			
Тема 3. Характеристика джерел забруднення	-/-/3			
Тема 4. Роль нітратів, нітритів. Характеристика харчових отруєнь та інфекцій	1/2/8	Вміти визначати псування та фальсифікацію харчових продуктів. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення консистенції в'язкопластичних та пружно-еластичних продуктів, якості та свіжості харчових продуктів, вмісту жиру, вуглеводів.	<i>Виконання та здача практичної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно)</i>	<i>Самостійні роботи – згідно з журналом оцінювання</i>
Тема 5. Захворювання людей, викликані опроміненням	-/-/8		<i>Виконання самостійних робіт (завдання в методичних рекомендаціях)</i>	
Тема 6. Способи зниження радіонуклідів	-/-/5		<i>Підготовка до лекцій</i>	
Тема 7. Епідеміологія харчування. Винахідництво і раціоналізаторство. Основи патентування	3/2/15		<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i>	<i>Модульна тестова робота</i>

Модуль 2. Основи епідеміології харчування				50
Тема 8. Характеристика епідеміологічних досліджень	1/2/5	Знати дослідження епідеміології харчування, визначення фактичного споживання їжі та харчового статусу, характеристики споживаної їжі та харчові чинники, характеристику типів епідеміологічних досліджень, результатів досліджень, розрізняти випадкові і систематичні помилки епідеміологічних вимірювань, маскуючі чинники, визначати категорію населення для досліджень, методи вибору груп, джерела отримання інформації про харчування населення, типи інформації, методи відтворення харчування. Вміти проводити визначення кількості клітковини в харчових волокнах, якість питної води, жиру та білку. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення кількості клітковини, якості води, вмісту жиру та білку в сировині та продуктах.	Виконання та здача практичної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно)	Виконання та здача практичних робіт – зараховано
Тема 9. Достовірність та надійність результатів епідеміологічних досліджень	-/-/5		Підготовка до лекції	
Тема 10. Методи вивчення фактичного споживання їжі	1/2/5		Підготовка до лекції	
Тема 11. Метод безпосередньої реєстрації споживаної їжі	1/-/5		Виконання самостійних робіт (завдання в методичних рекомендаціях)	
Тема 12. Методи ретроспективного відтворення харчування	1/-/10		Підготовка до лекції	
Тема 13. Лабораторні методи оцінювання стану харчування	1/2/10		Підготовка та написання модульної контрольної роботи	
Тема 14. Статичні біохімічні тести забезпечення харчовими речовинами	1/-/8			
Тема 15. Дослідження активності ферментів	-/-/4			
Всього за семестр	12/10/98	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 бал)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Оздоровче харчування: стан і перспективи ХХІ століття / О.І. Волошин та інш. Чернівці, Вижниця: Черемош, 2016. 465 с.
2. Ганич О.М. Твоє здоров'я у твоїх руках. Ужгород, 1997. 408 с.
3. Ципріяна В.І. Гігієна харчування з основами нутриціології, 1 том, Київ: Медицина, 2007. 528 с.
4. Ципріяна В.І. Гігієна харчування з основами нутриціології, 2 том, Київ: Медицина, 2007. 560 с.
5. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. К.: Видавничий дім «Професіонал», 2010. 272 с.
6. Душечко В.А. Фізико-хімічні методи дослідження: Методи дослідження сировини і матеріалів: Навч. посібник. К.: Київ. торг. - екон. ун-т. 2003. 202 с.
7. Завязкін О.В. Харчування за групами крові. Донецьк: ТОВ «БАО», 2004. 240 с.
8. Ковальчук В.В., Моїсєєв Л.М. Основи наукових досліджень. Навчальний посібник. 4-е вид. перероб. і допов. К.: ВД «Професіонал», 2007. 240 с.
9. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник. К.: Київ. нац. торг. – екон. ун-т, 2003. 236 с.
10. Корзун В.Н., Воронцова Т.О., Антонюк І.Ю. Екологія і захворювання щитоподібної залози. К.: Міжрегіональний видавничий центр «Медінформ», 2018. 743 с.
11. Крижова Ю.П. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Сучасні методи досліджень галузі» для студентів ОС «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» ОНП та ОПП «Нутриціологія» денної та заочної форм навчання. Київ, НУБіП 2021. 80 с.
12. Методика оцінки харчового статусу людини та адекватності індивідуального харчування. Навчально-методичний посібник. В.І. Ципріян, Н.В. Велика, В.Г. Яковенко, Київ, 1999. 60 с.
13. Нікберг І.І. Про вегетаріанське харчування хворих на цукровий діабет. Міжнар. ендокр. журн. 2012. №1. С. 39-42.
14. Дуденко Н.В. Нутриціологія: навч. Посібник. Х.: Світ Книг, 2013. – 560 с.
15. Смоляр В.І. Харчова експертиза. К.: Здоров'я, 2005. 448с.
16. Щелкунов Л.Ф., Дудкин М.С., Корзун В.Н. Пища и экология: Монография. Одесса, ЦСП «Оптимум», 2000. 517с.
17. Харченко Н.В., Анохіна Г.А., Якубова І.В. Особливості харчування людей похилого віку. Фітотерапія. Часопис. 2012. №3. С.29-33.
18. Ян Кваснівські. Оптимальне харчування. Принципи і кулінарні рецепти. Добра справа, Львів. 2007. 192 с.

Інформаційні ресурси

Інформаційні ресурси

19. Характеристика методів оцінки якості продукції
<https://studfile.net/preview/5193568/page:3/>
20. Описи до патентів України на винаходи і корисні моделі.
21. Інструкція щодо підготовки опису до патенту на корисну модель до публікації.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0319-94#Text>
22. Характеристика методів оцінки якості продукції <https://infopedia.su/8x969.html>
23. Особливості впливу токсичних речовин на організм людини

https://pidruchniki.com/10560412/bzhd/osoblivosti_vplivu_toksichnih_rechovin_organizm_lyudini

24. Бактерійні токсини

https://uk.wikipedia.org/wiki/Бактеріальні_токсини#:~:text=Бактеріальні%20токсини%20

25. Мікотоксини

[https://uk.wikipedia.org/wiki/Мікотоксини#:~:text=Мікотоксини%20\(від%20грецького%20μύκης%20\(mykes,уражують%20сільськогосподарські%20культури%2С%20зокрема%20збіжжя.](https://uk.wikipedia.org/wiki/Мікотоксини#:~:text=Мікотоксини%20(від%20грецького%20μύκης%20(mykes,уражують%20сільськогосподарські%20культури%2С%20зокрема%20збіжжя.)

26. Характеристика методів оцінки якості продукції.

[https://studfiles.net/preview/5193568/page:3.](https://studfiles.net/preview/5193568/page:3)

27. Аналіз харчових продуктів. Науковий хімічний аналіз. – www.otava.ua

28. Йодометричний метод визначення вітаміну

[https://studfiles.net/preview/5403794/page:6.](https://studfiles.net/preview/5403794/page:6)