



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Сучасні методи досліджень галузі»

Ступінь вищої освіти - **Магістр**
 Спеціальність **181 Харчові технології**
 Освітня програма «**Технології зберігання, консервування та переробки м'яса**»
 Рік навчання 1, семестр 1
 Форма навчання денна (денна, заочна)
 Кількість кредитів ЄКТС 4
 Мова викладання українська (українська, англійська, німецька)

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/course/view.php?id=951>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни - формування у студентів теоретичних, професійних знань та практичних навичок, що забезпечить їм можливість вільно оволодіти принципами системного аналізу, застосовувати стандартизовані методи дослідження у харчових технологіях і патентування відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».

Завдання дисципліни - надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань щодо вміння самостійно ставити і вирішувати нові завдання та творчо використовувати досягнення науки і техніки у практичній діяльності, а також на основі проведеної роботи робити кваліфіковані висновки.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1. Вступна лекція. Методологія наукових досліджень та контролю якості харчової продукції.				50
Тема 1 Вступна лекція. Зміст і завдання дисципліни	2/2/-	<i>Знати</i> завдання, мету та види науки, суть гіпотези, наукової теорії, структуру теорії, методологію наукових досліджень, методи оцінки якості сировини та продуктів, класифікацію методів оцінки, загальні методи контролю якості сировини, класифікацію методів контролю, порядок відбору проб харчових продуктів, види контролю, їх характеристику.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i>
Тема 2. Наука як сукупність знань. Методологія наукових досліджень	2/4/15			
Тема 3. Методологія контролю якості харчової продукції	2/6/15	<i>Вміти</i> проводити визначення пенетрації, загального вмісту клітковини та аналізувати показники якості.	<i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).	
				<i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
				<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn</i>

		Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення консистенції в'язкопластичних та пружно-еластичних продуктів, вмісту сирової клітковини в харчових волокнах.	<i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn)	
Модуль 2. Сенсорний метод як засіб оцінки якості. Міжгалузеві стандартизовані методи контролю хімічного складу, аналізу безпеки та дослідження властивостей харчових продуктів. Організація винахідницької роботи.				50
Тема 4. Сенсорний метод як засіб оцінки якості	2/4/15	Знати сенсорну оцінку якості харчових продуктів, класифікацію методів органолептичної оцінки, характеристику органолептичних показників, види дегустації, методи оцінки сенсорної чутливості дегустатора. Знати класифікацію методів визначення вологи, методи визначення вуглеводів, білку, жиру, кислотності (лужності), вітамінів, мінеральних речовин, біологічно-активних речовин, шляхи забруднення навколишнього середовища, продовольчої сировини, готової продукції, санітарно-гігієнічну експертизу харчових продуктів, основи патентування. Вміти проводити визначення вмісту жиру, білку у фарші та готових продуктах, показника активності води в готових продуктах. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення хімічного складу фаршу та готових харчових продуктів, визначення стійкості харчових продуктів при зберіганні за показником активності води	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn)	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn
Тема 5. Міжгалузеві стандартизовані методи контролю хімічного складу харчових продуктів	2/4/15			
Тема 6. Міжгалузеві стандартизовані методи дослідження властивостей харчових продуктів	2/4/-			
Тема 7. Міжгалузеві стандартизовані методи аналізу безпеки харчової продукції Організація винахідницької роботи. Контроль за модулем 1, 2	3/6/15			
Всього семестр за	15/30/75	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 бал)
Іспит				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