



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Сучасні методи досліджень»

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

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

доцент, к.т.н. Крижова Юлія Петрівна

yuliya.kryzhova@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.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).

Компетентності навчальної дисципліни:

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)

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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 навчальної дисципліни:

ПРН 01. Відшукувати 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 14. Розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 семестр				
Модуль 1. Екологічні аспекти існування людини в сучасних умовах (35 %)				100 (35)
Тема 1 Роль води та характеристика шкідливих речовин	2/2/4	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. Вміти проводити визначення пенетрації фаршевих систем та готових продуктів, визначати псування та фальсифікацію харчових продуктів, визначення вмісту жиру, вуглеводів. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення консистенції в'язкопластичних та пружно-	<i>Виконання та захист лабораторної роботи 1</i>	10
Тема 2. Екологічні проблеми	2/2/4			
Тема 3. Характеристика джерел забруднення	2/2/4			
Тема 4. Роль нітратів, нітритів. Характеристика харчових отруень та інфекцій.	2/2/4		<i>Виконання та захист лабораторної роботи 2</i>	10
Тема 5. Захворювання людей, викликані опроміненням	2/2/4		<i>Виконання самостійної роботи 1</i>	20
Тема 6. Способи зниження радіонуклідів	2/2/5		<i>Виконання та захист лабораторної роботи 3</i>	10

Тема 7. Епідеміологія харчування. Винахідництво та раціоналізаторство. Основи патентування	2/2/5	еластичних продуктів, якості та свіжості харчових продуктів, вмісту жиру, вуглеводів.	Виконання самостійної роботи 2	20	
			Тест до модуля 1	30	
Модуль 2. Основи епідеміології харчування (35 %)				100 (35)	
Тема 8. Характеристика епідеміологічних досліджень	2/2/4	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 вмісту білку у фарші та готових продуктах, кількість клітковини в харчових волокнах, якість питної води, вміст транс-ізомерів, пестицидів, важких металів. Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення білку, клітковини, транс-ізомерів, пестицидів, важких металів, якості води.	Виконання та захист лабораторної роботи 4	10	
Тема 9. Достовірність та надійність результатів епідеміологічних досліджень	2/2/4		Виконання та захист лабораторної роботи 5	10	
Тема 10. Методи вивчення фактичного споживання їжі	2/2/4		Виконання самостійної роботи 3	20	
Тема 11. Метод безпосередньої реєстрації споживаної їжі	2/2/4		Виконання та захист лабораторної роботи 6	10	
Тема 12. Методи ретроспективного відтворення харчування	2/2/4		Виконання самостійної роботи 4	20	
Тема 13. Лабораторні методи оцінювання стану харчування	2/2/4		Тест до модуля 2	30	
Тема 14. Статичні біохімічні тести забезпечення харчовими речовинами	2/2/4				
Тема 15. Дослідження активності ферментів	2/2/2				
Всього за семестр	30/30/60		-	-	70
Екзамен					30
Всього за курс					100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, які здаються з 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, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час контрольних робіт та екзаменів заборонені. Самостійні роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо	Відвідування практичних занять є обов'язковим для всіх

відвідування:	студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканатом факультету)
----------------------	---

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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. Гігієна харчування з основами нутриціології: у 2-х кн.: підручник. Кн. 1 / за ред. В.І. Ципріяна, Київ: Медицина, 2007. 528 с.
3. Гігієна харчування з основами нутриціології: у 2-х кн.: підручник. Кн. 2 / за ред. В.І. Ципріяна, Київ: Медицина, 2007. 560 с.
4. Димань Т. Безпека харчових гідробіонтів: підручник / Тетяна Димань, Наталія Гриневич, Тетяна Мазур; наук. ред. Т. Тимань. Київ: ВЦ «Академія», 2022. 256 с. (Серія «Альма-матер»).
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. 2013. 202 с.
7. Завязкін О.В. Харчування за групами крові. Донецьк: ТОВ «БАО», 2014. 240 с.
8. Ковальчук В.В., Моїсєєв Л.М. Основи наукових досліджень. Навчальний посібник. 4-е вид. перероб. і допов. К.: ВД «Професіонал», 2011. 240 с.
9. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник. К.: Київ. нац. торг. – екон. ун-т, 2010. 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. Нікберг І.І. Про вегетаріанське харчування хворих на цукровий діабет. Міжнар. ендокр. журн. 2012. №1. С. 39-42.
13. Дуденко Н.В. Нутриціологія: навч. Посібник. Х.: Світ Книг, 2013. – 560 с.
14. Смоляр В.І. Харчова експертиза. К.: Здоров'я, 2015. 448 с.
15. Сучасні методи досліджень сировини і харчових продуктів: підручник / Л.В. Баль-Прилипка, В.І. Корнієнко, С.В. Хижняк, Ю.П. Крижова, М.С. Ніколаєнко, В.М. Войціцький, О.А. Андрощук. Київ: Редакційно-видавничий відділ НУБіП України. 2023. 548 с.
16. Щелкунов Л.Ф., Дудкин М.С., Корзун В.Н. Пища и экология: Монография. Одесса, ЦСП «Оптимум», 2010. 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 Кваснеєвські. Оптимальне харчування. Принципи і кулінарні рецепти. Добра справа, Львів. 2010. 192 с.

Інформаційні ресурси

1. Характеристика методів оцінки якості продукції
<https://studfile.net/preview/5193568/page:3/>
2. [https://wiki.legalaid.gov.ua/index.php/Патент на винахід та корисну модель.](https://wiki.legalaid.gov.ua/index.php/Патент_на_винахід_та_корисну_модель)
3. Інструкція щодо підготовки опису до патенту на корисну модель до публікації.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0319-94#Text>
4. Характеристика методів оцінки якості продукції <https://infopedia.su/8x969.html>
5. Особливості впливу токсичних речовин на організм людини
https://pidruchniki.com/10560412/bzhd/osoblivosti_vplivu_toksichnih_rechovin_organizm_lyudini
6. Бактерійні токсини
https://uk.wikipedia.org/wiki/Бактеріальні_токсини#:~:text=Бактеріальні%20токсини%20
7. Мікотоксини
[https://uk.wikipedia.org/wiki/Мікотоксини#:~:text=Мікотоксини%20\(від%20грецького%20μύκης%20\(mykes,уражують%20сільськогосподарські%20культури%2C%20зокрема%20озбіжжя.](https://uk.wikipedia.org/wiki/Мікотоксини#:~:text=Мікотоксини%20(від%20грецького%20μύκης%20(mykes,уражують%20сільськогосподарські%20культури%2C%20зокрема%20озбіжжя)
8. Характеристика методів оцінки якості продукції. -
[https://studfiles.net/preview/5193568/page:3.](https://studfiles.net/preview/5193568/page:3)
9. Аналіз харчових продуктів. Науковий хімічний аналіз. – www.otava.ua
10. Йодометричний метод визначення вітаміну С -
[https://studfiles.net/preview/5403794/page:6.](https://studfiles.net/preview/5403794/page:6)