



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Сучасні методи досліджень галузі»

Ступінь вищої освіти - Магістр
 Спеціальність **181 Харчові технології**
 Освітня програма «**Нутриціологія**»
 Рік навчання 2, семестр 3
 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=3988¬ifieditingon=1>

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.

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	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	Підготовка до лекцій	Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.
Тема 2. Екологічні проблеми	2/2/4			
Тема 3. Характеристика джерел забруднення	2/2/4		Виконання та здача лабораторної роботи (в	Модульна тестова робота

Тема 4. Роль нітратів, нітритів. Характеристика харчових отруень та інфекцій.	2/2/4	людей. Вміти проводити визначення пенетрації фаршевих систем та готових продуктів, визначати псування та фальсифікацію харчових продуктів, визначення вмісту жиру, вуглеводів.	методичних рекомендаціях та самотійно). <i>Виконання самотійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i>	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання
Тема 5. Захворювання людей, викликані опроміненням	2/2/4			
Тема 6. Способи зниження радіонуклідів	2/2/5			
Тема 7. Епідеміологія харчування. Винахідництво та раціоналізаторство. Основи патентування	2/2/5	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення консистенції в'язкопластичних та пружно-еластичних продуктів, якості та свіжості харчових продуктів, вмісту жиру, вуглеводів.		
Модуль 2. Основи епідеміології харчування				50
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.	<i>Підготовка до лекцій</i> <i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самотійно). <i>Виконання самотійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях)	Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання
Тема 9. Достовірність та надійність результатів епідеміологічних досліджень	2/2/4			
Тема 10. Методи вивчення фактичного споживання їжі	2/2/4			
Тема 11. Метод безпосередньої реєстрації споживаної їжі	2/2/4			
Тема 12. Методи ретроспективного відтворення харчування	2/2/4			
Тема 13. Лабораторні методи оцінювання стану харчування	2/2/4			
Тема 14. Статичні біохімічні тести забезпечення харчовими речовинами	2/2/4		<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i>	
Тема 15. Дослідження активності ферментів	2/2/2	клітковини, транс-ізомерів, пестицидів, важких металів, якості води.		
Всього за семестр	30/30/60	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 бал)
Іспит				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	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
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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)

ІШКАЛА 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