



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Сучасні методи досліджень галузі»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітня програма «Нутриціологія»
Рік навчання 1, семестр 2
Форма навчання заочна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу	доцент, к.т.н. Крижова Юлія Петрівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	yuliya.kryzhova@ukr.net
Сторінка курсу в eLearn	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 галузі» є обов'язковим (цикл загальної підготовки).

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

інтегральна:

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

загальні компетентності:

здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність проведення досліджень на відповідному рівні; здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;
- здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій
- Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
- здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі..

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	-/-/4	<i>Знати</i> 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	-/-/3			
Тема 3. Характеристика джерел забруднення	-/-/3			
Тема 4. Роль нітратів, нітритів. Характеристика харчових отруень та інфекцій	-/2/10	<i>Вміти</i> визначати псування та фальсифікацію харчових продуктів.	<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	-/-/10	<i>Використовувати</i> сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення консистенції в'язкопластичних та пружно-еластичних продуктів, якості та свіжості харчових продуктів, вмісту жиру, вуглеводів.	<i>Виконання самостійних робіт (завдання в методичних рекомендаціях)</i>	
Тема 6. Способи зниження радіонуклідів	-/-/5		<i>Підготовка до лекції</i>	
Тема 7. Епідеміологія харчування. Винахідництво і раціоналізаторство. Основи патентування	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	-/2/5	<i>Знати</i> 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, визначити категорію населення для	<i>Виконання та здача практичної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно)</i>	<i>Виконання та здача практичних робіт – зараховано</i>
Тема 9. Достовірність та надійність результатів епідеміологічних досліджень	-/-/5			
Тема 10. Методи вивчення фактичного споживання їжі	2/-/5		<i>Підготовка до лекції</i>	

Тема 11. Метод безпосередньої реєстрації споживаної їжі	2/-/5	досліджень, методи вибору груп, джерела отримання інформації про харчування населення, типи інформації, методи відтворення харчування.	<i>Підготовка до лекції</i>	<i>Самостійні роботи – згідно з журналом оцінювання</i>
Тема 12. Методи ретроспективного відтворення харчування	-/-/10	Вміти проводити визначення кількості клітковини в харчових волокнах, якість питної води.	<i>Виконання самостійних робіт (завдання в методичних рекомендаціях)</i>	
Тема 13. Лабораторні методи оцінювання стану харчування	-/2/10	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для визначення кількості клітковини, якості води.	<i>Підготовка до лекції</i>	
Тема 14. Статичні біохімічні тести забезпечення харчовими речовинами	2/-/10		<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i>	
Тема 15. Дослідження активності ферментів	-/-/6			
Всього за семестр	8/6/106	-	-	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