

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 28 » 06 2024 р.

Гарант освітньої програми

Наталя ШЕВЧУК

« 28 » 06 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ ПРАКТИКУМ»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Трибрат Руслан Олександрович, кандидат с.-г. наук, доцент, tribrat21@ukr.net Шевчук Наталя Петрівна, PhD, доцентка, shyv4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій.

Протокол № 14 від « 16 » 06 2024 року.

Завідувачка кафедри

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 11 від « 24 » 06 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнологій.

Протокол № 13 від « 25 » 06 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2024

Галина

1. Призначення навчальної дисципліни	Вивчення дисципліни сприяє формуванню знань з основних концепцій, теоретичних та практичних проблем галузі харчових технологій; вмінню розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; базових навичок проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем галузі харчових технологій; вміння розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; базових навичок проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
3. Компетентності	<i>Інтегральна компетентність:</i> Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. <i>Загальні компетентності (ЗК):</i> ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. <i>Спеціальні (фахові, предметні, додаткові) компетентності (СК):</i> СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 4. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

4. Заплановані програмні результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати такі програмні результати навчання: РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 12. Удосконалювати та моделювати технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості
--	---

5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - лабораторні заняття - практичні заняття - самостійна робота	120 год./4,00 кред. 52 год./1,7 кред. 26 год./0,9 кред. 26 год./0,9 кред. 16 год./0,5 кред.
--------------------------------------	---	---

Календарний план

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР
1	Вступ. Наука, як загальна складова національної культури.	6	2	4	2
2	Організація наукової діяльності в Україні.	6	4	2	2
3	Формування проблеми – розвиток наукового знання.	6	4	2	2
4	Організація наукової діяльності у вищому навчальному закладі.	8	2	4	2
Всього за I змістовний модуль		26	12	12	8
5	Основи методології науково-дослідної роботи	6	2	4	2
6	Організаційно-методична підготовка дослідження.	6	4	4	2
7	Інформаційне забезпечення наукових досліджень.	8	4	4	2
8	Систематизація та впровадження результатів	6	4	2	2

наукового дослідження.				
Всього за II змістовний модуль	26	14	14	8
Всього годин по навчальній дисципліні	52	26	26	16

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Поточний контроль знань слугує засобом виявлення ступеня сприйняття (засвоєння) навчального матеріалу, це систематична перевірка знань здобувачів вищої освіти викладачем під час занять. Підсумковий контроль з дисципліни являє собою залік здобувачів вищої освіти з метою оцінки їх знань і навиків відповідно до моделі спеціаліста, вміння застосовувати їх у практичній діяльності. Засоби оцінювання успішності навчання: - вибіркове усне, індивідуальне опитування перед початком на практичних заняттях; - тестування здобувачів вищої освіти (відповідно до програми у дисципліні передбачено два тестових контрольних заходи), оцінюються в 6-8 балів, не переписуються, за винятком ситуації, якщо здобувач був відсутнім на час проведення тестування із-за поважної причини, або ж, набрав 0 балів – він повинен переписати тестове завдання після повторного вивчення матеріалу не менше ніж на 6 балів; - участь в активних формах обговорення (ділові ігри, дискусії), оцінка активності здобувача вищої освіти у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей; Підсумковий контроль: залік у вигляді надання письмової відповіді на два теоретичних питання. За всі види робіт впродовж семестру (аналіз ситуацій, тестування, індивідуальне завдання) здобувач може отримати від 37 до 60 балів.			

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

№ змістовного модуля	Кількість годин/змістовних кредитів		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
	ЛК	ПЗ			макс	мін	макс	мін
1	8/0,27	14/0,47	Опитування на практичному занятті	7	2	1	14	7
			Тестовий контроль поточний	1	8	6	8	6
			Виконання індивідуального завдання	1	5	4	5	4

	19/0,63	Оцінювання за програмою самостійної роботи	1	2	1	2	1	
Разом за змістовний модуль 1						29	18	
2	8/0,27	16/0,53	Опитування на практичному занятті	8	2	1	16	8
			Тестовий контроль поточний	1	8	6	8	6
			Виконання індивідуального завдання	1	5	4	5	3
	25/0,83		Оцінювання за програмою самостійної роботи	1	2	1	2	1
Разом за змістовний модуль 2						31	18	
Всього						60	36	
Залік						40	24	
Всього за семестр						100	60	
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу								
Сума балів за всі види навчальної діяльності		Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою					
90 – 100		A	відмінно					
82 - 89		B						
75 - 81		C	добре					
64 - 74		D						
60 - 63		E	задовільно					
35 – 59		FX	незадовільно з можливістю повторного складання					
0 – 34		F	незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни					
7. Політика курсу		Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над						

вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;

- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;
- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.

8. Інформаційні джерела

1. Свідло К. В., Лазарева Т. А., Бачієва Л. О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Харків : Світ книг, 2020. 225 с.
2. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник / В. І. Ладика, Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой [та ін.]. Херсон : Олді+, 2022. 222 с.
3. Методологія та організація наукових досліджень : навчальний посібник / О. Г. Шидакова-Каменюка [та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2016. 187 с.
4. Гнасеви́ч Н. В. Основи наукових досліджень : навч. посіб. Тернопіль, 2014. 277 с.
5. Ревуцька С. К., Зінченко В. М. Академічне письмо: навчальний посібник. Кривий Ріг, 2019. 130 с.
6. Основи наукових досліджень : підручник / М. І. Пилипчук [та ін.]. Київ : Знання, 2007. 270 с.
7. Єріна А. М. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 212 с.
8. Кузнецов Ю. М. Основи патентознавства та авторського права : вид. 3-тє, перероб. і допр. К. : ТОВ «ЗМОК» фірма «ГНОЗИС», 2001. 206 с.
9. Методика та організація наукових досліджень : навчальний посібник / О. П. Кириленко [та ін.]. Тернопіль. Видавн.-поліграф. Центр ТНЕУ «Економічна думка», 2012. 196 с.
10. Цехмістрова Г. С. Основи наукових досліджень : навчальний посібник Київ : Вид. Дім «Слово», 2004. 240 с.
11. Шейко В. М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності : підручник. 4-те вид., випр. і

	допр. Київ : Знання, 2004. 307 с. 12. Закон України «Про вищу освіту» від 17 січня 2002 року № 2984-III [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2984-14&p=1263371625439289. 13. Закон України «Про науково-технічну інформацію» від 25 червня 1993 року № 3322-III [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=3322-12. 14. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність» від 13 грудня 1991 року № 1977-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi. 15. Закон України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки» від 11 липня 2001 року № 2623-III [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2623-14&p=dCCMfOm7xB WMeVEEZiDcru/qHI4V6s80msh8le6. 16. Наказ Міністерства освіти і науки України «Щодо Положення про організацію наукової, науково-технічної діяльності у вищих навчальних закладах III і IV рівнів акредитації» від 1 червня 2006 року № 422 [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1197-06. 17. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Державної цільової науково-технічної та соціальної програми «Наука в університетах» на 2008-2017 роки» від 19 вересня 2007 року № 1155 [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1155-2007-%D0%BF. 18. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання / Нац. стандарт України. Вид. офіц. [Уведено вперше ; чинний від 2016-07-01]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 17 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Силабус дисципліни розташований на сайті (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb). Робоча

	програма та навчально-методичний комплекс дисципліни розташовані на (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)
--	---

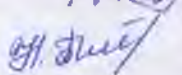
Силабус навчальної дисципліни розроблено:

канд. с.-г. наук, доцентом



Руслан ТРИБРАТ

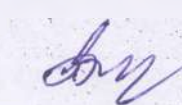
докторкою с.-г. наук, доценткою



Наталя ШЕВЧУК

Завідувачка кафедри

канд. с.-г. наук, доцентка



Олена ПЕТРОВА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА
ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ПОГОДЖЕНО»

Декан факультету ТВППТСБ

« 15 » 06 2024 р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

« 28 » 06 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ ПРАКТИКУМ
освітньо-професійна програма
«Харчові технології»
для здобувачів другого (магістерського) рівня 2-го року
очної (денної) форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь – Магістр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Мова викладання – українська

Миколаїв
2024

Галущук

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Харчові технології», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 28.02.2023 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету №38-О від 03.03.2023 р.

Розробник програми:

канд. с.-г. наук, доцент кафедри Руслан ТРИБРАТ, Миколаївський національний аграрний університет;

Докторка філософії, доцентка кафедри Наталя ШЕВЧУК, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій МНАУ протокол №14 від 17.06.2024 року.

Завідувачка кафедри
канд. с.-г. наук, доцентка



Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 11 від «24» 06 2024 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г. наук, доцентка



Галина КАЛИНИЧЕНКО

1. Анотація

Вивчення дисципліни сприяє формуванню знань з основних концепцій, теоретичних та практичних проблем галузі харчових технологій; вмінню розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; базових навичок проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Annotation

The study of the discipline contributes to the formation of knowledge of the main concepts, theoretical and practical problems of the field of food technology; the ability to develop projects of technical conditions and technological instructions for food products; basic skills of conducting theoretical and/or experimental scientific research, which are performed individually and/or as part of a scientific group.

2. Опис дисципліни

Науково-дослідницький практикум

Галузь знань: 18 – Виробництво та технології

Освітня спеціальність: 181 Харчові технології

Освітній ступінь: Магістр

Кваліфікація: Магістр з харчових технологій

Обов'язкова (вибіркова) компонента Обов'язкова

Семестр – 3

Кількість кредитів ECTS – 4,0

Кількість модулів – 2

Загальна кількість годин – 120

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

лекції – 52

практичні заняття – 26

лабораторні заняття – 26

самостійна робота – 16

Форми підсумкового контрольного заходу – залік

3. Мета, завдання, об'єкт, предмет навчальної дисципліни

Мета дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем галузі харчових технологій; вміння розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; базових навичок проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Завдання дисципліни: розвинути у здобувачів здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність виявляти ініціативу та підприємливість; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні, додаткові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій

СК 4. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

Програмні результати навчання:

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

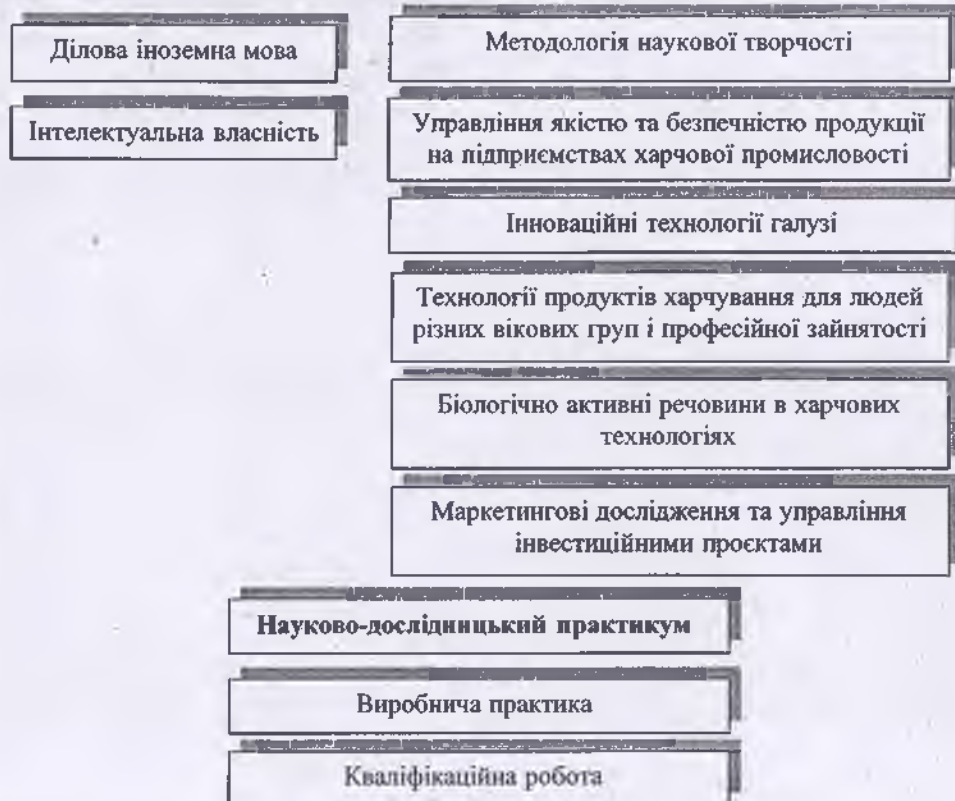
РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

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

РН 12. Удосконалювати та моделювати технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості

4. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



5. Передумови для вивчення дисципліни



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовний модуль		Теми		Обсяг годин				
№	назва	№	назва	ЛК	ЛР	ПР	СР	Разом
1	Основи наукознавства і сутність наукового дослідження	1	Вступ. Наука, як загальна складова національної культури	6	2	4	2	14
		2	Організація наукової діяльності в Україні	6	4	2	2	14
		3	Формування проблеми розвитку наукового знання	6	4	2	2	14
		4	Організація наукової діяльності у вищому навчальному закладі	8	2	4	2	16
Всього за змістовний модуль				26	12	12	8	58
2	Методологія та організація наукових досліджень	1	Основи методології науково-дослідної роботи	6	2	4	2	14
		2	Організаційно-методична підготовка дослідження	6	4	4	2	16
		3	Інформаційне забезпечення наукових досліджень	8	4	4	2	18
		4	Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження	6	4	2	2	14
Всього за змістовний модуль				26	14	14	8	62
Всього годин по навчальній дисципліні				52	26	26	16	120

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістовного модуля	Кількість годин і кредитів		
	годин	кредитів	%
Основи наукознавства і сутність наукового дослідження	58	1,9	48,3
Методологія та організація наукових досліджень	62	2,1	51,7
Всього	120	4,0	100,0

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістовних модулів

Назва змістовного модуля	Кількість годин	Термін виконання
Основи наукознавства і сутність наукового дослідження	58	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Методологія та організація наукових досліджень	62	
Всього	120	x

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Модуль, №	Тема, №	Тема, перелік питань	Обсяг, годин
1	2	3	4
I	1	Вступ. Наука, як загальна складова національної культури. Предмет і сутність науки як сфери людської діяльності. Наукові напрями та їх виникнення. Структурні елементи теорії пізнання. Прогнозування розвитку науки і техніки Keywords: science, activity, achievements, knowledge, cognition	6
	2	Організація наукової діяльності в Україні. Управління науковою діяльністю в Україні. Групування наук за предметами та методами дослідження. Галузі та спеціальності. Фундаментальні та прикладні дослідження. Критерії науковості. Keywords: basic research, applied research, criteria	6
	3	Формування проблеми – розвиток наукового знання. Роль ідеї в науці. Види та стадії розвитку гіпотез. Ознаки наукової теорії. Процес наукового дослідження, його характеристика та етапи дослідження. Keywords: problem, idea, hypothesis, research, scientific theory	6
	4	Організація наукової діяльності у вищому навчальному закладі. Науково-дослідницька діяльність викладачів, студентів. Вибір теми, засобів та реалізація наукового дослідження. Академічна доброчесність у формуванні наукових досліджень Keywords: topic, relevance, novelty, research	8
II	5	Основи методології науково-дослідної роботи. Форми наукового пізнання. Принципи загальнонаукових методів дослідження. Факт, як емпірична основа для гіпотез і теорій. Методи і техніка досліджень Keywords: fact, idea, hypothesis, theory, research methods.	6
	6	Організаційно-методична підготовка дослідження. Визначення проблеми та напрямку дослідження. Наукові та практичні проблеми. Критерії вибору теми дослідження. Актуальність теми. Критерії новизни дослідження.	6

		Обґрунтування вибору об'єкта та предметів наукового дослідження. Постановка мети дослідження. Keywords: problem, direction, criteria, relevance, object	
	7	Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Загальні відомості про наукову інформацію. Джерела інформації та їх використання у науково-дослідній роботі. Картотеки, каталоги. Пошук інформації у глобальній мережі Інтернет. Keywords: sources of information, card indexes, catalogs, scientific publications.	8
	8	Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження. Оформлення та впровадження результатів наукової діяльності. Публікація основних результатів і положень наукового дослідження. Академічний плагіат. Вимоги до оформлення видання, наукової публікації. Наукові фахові видання. Key words: scientific activity, article, publication, implementation	6
		Всього	52

7.4. Перелік та короткий зміст лабораторних занять

Назва змістовного модуля, тема	Обсяг, години	Форма контролю
Змістовний модуль 1. Основи наукознавства і сутність наукового дослідження	12	x
1. Організація наукової діяльності у різних сферах	2	Опис сучасної класифікації галузей наук
2. Теоретичні наукові дослідження	2	Порівняльна оцінка різних стадій теоретичного дослідження
3. Експериментальні наукові дослідження	2	Опис етапів і порядку проведення експериментальних досліджень
4. Основні напрямки наукового пошуку	2	Класифікація напрямів наукового пошуку в різних галузях науки
5. Визначення етапів науково-дослідних робіт	2	
6. Визначення етапів науково-технічних розробок. Науково-дослідницька діяльність здобувачів вищої освіти	2	Схема етапів наукового дослідження

Змістовний модуль 2. Методологія та організація наукових досліджень	14	x
1. Проведення наукових досліджень. Методи і техніка наукових досліджень	2	Опитування
2. Пошук та систематизація наукової інформації	2	Список літературних джерел за обраною (досліджуваною) темою
3. Проведення патентного пошуку. Підготовка заявки на винахід.	2	Звіт про патентний пошук. Заявка на винахід(корисну модель)
4. Написання та оформлення науково-дослідних робіт	2	Оформлений курсовий проект з дисципліни
5. Написання та оформлення наукових публікацій	2	Структура наукової статті
6. Написання та оформлення наукових доповідей, тез, звітів	2	Оформлений звіт про переддипломну практику
7. Підготовка презентацій до наукових доповідей	2	Презентація наукової доповіді кваліфікаційної дипломної роботи
Разом по дисципліні	26	x

7.5. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістовного модуля, тема	Обсяг, години	Форма контролю
Змістовний модуль 1. Основи наукознавства і сутність наукового дослідження	12	x
1. Організація наукової діяльності у різних сферах	2	Опис сучасної класифікації галузей наук
2. Теоретичні наукові дослідження. Експериментальні наукові дослідження	2	Порівняльна оцінка різних стадій теоретичного дослідження. Опис етапів і порядку проведення експериментальних досліджень
3. Основні напрямки наукового пошуку	2	Класифікація напрямів наукового пошуку в різних галузях науки
4. Визначення етапів науково-дослідних робіт	2	Схема етапів наукового дослідження
5. Визначення етапів науково-технічних розробок	2	
6. Науково-дослідницька діяльність здобувачів вищої освіти	2	Опитування
Змістовний модуль 2. Методологія та організація наукових досліджень	14	x
1. Проведення наукових досліджень. Методи і техніка	2	Індивідуальна робота. Список літературних джерел за темою

наукових досліджень. Пошук та систематизація наукової інформації		
2. Проведення патентного пошуку	2	Звіт про патентний пошук
3. Підготовка заявки на винахід	2	Заявка на винахід (корисну модель)
4. Написання та оформлення науково-дослідних робіт	2	Оформлений курсовий проект з дисципліни
5. Написання та оформлення наукових публікацій	2	Структура наукової статті
6. Написання та оформлення наукових доповідей, тез, звітів	2	Оформлений звіт про переддипломну практику
7. Підготовка презентацій до наукових доповідей	2	Презентація наукової доповіді кваліфікаційної дипломної роботи
Разом по дисципліні	26	х

Перелік тем індивідуальних робіт (наукових робіт)

1. Удосконалення рецептурного складу кулінарної продукції.
2. Технологія виробництва кулінарної продукції оздоровчого напрямку.
3. Удосконалення рецептурного складу кондитерських виробів для здорового харчування.
4. Технологія виробництва кондитерських виробів збалансованого хімічного складу.
5. Технологічне забезпечення якості кулінарної чи кондитерської продукції для здорового харчування.
6. Науково-етнографічне дослідження національних кухонь народів світу.
7. Технологія виробництва січених м'ясних напівфабрикатів збалансованого амінокислотного складу.
8. Технологія виробництва січених напівфабрикатів із риби із збалансованим жирнокислотним складом.
9. Технологія виробництва кулінарних м'ясних напівфабрикатів для збалансованого харчування.
10. Технологія виробництва хлібобулочних виробів для здорового харчування.
11. Технологія виробництва бездріжджового хліба збагаченого біологічно-активними добавками.
12. Технологія виробництва кондитерських виробів збагачених клітковиною рослинного походження.
13. Технологія виробництва м'ясорослинних комбінованих напівфабрикатів.
14. Технологія виробництва сокових напоїв.
15. Кисломолочні продукти для дитячого харчування.
16. Асортимент і класифікація цукрозамінників для харчової промисловості.
17. М'ясні продукти оздоровчого призначення.
19. Характеристика БАД для продуктів харчування, вимоги.
20. Технологія виробництва йогурту з фруктовими наповнювачами.
21. Технологія виробництва м'яких сирів, збагачених біологічно-активними речовинами рослинного походження.

22. Технологія виробництва вершкових сирів для раціонального харчування.
23. Технологія виробництва м'ясних консервів підвищеної харчової цінності.
24. Технологія виробництва рибних консервів підвищеної харчової цінності.
25. Технологія виробництва комбінованих яєчних сумішей.
26. Технологія виробництва хлібців для здорового харчування.

7.6 Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Назва змістовного модуля/тема	Обсяг, годин	Завдання
Змістовний модуль 1. Основи наукознавства і сутність наукового дослідження.	8	X
Пізнавальні елементи науки, засоби матеріалізації наукових ідей, символічні та ідейні засоби науки.	4	Аналіз організації наукової діяльності у закладах вищої освіти України.
Ієрархічна система структурних підрозділів та матеріально-технічна база науки.	2	Аналіз організації наукової діяльності у різних сферах суспільного життя.
Особливості наукової творчості. Стадії наукового дослідження, логіка організації та зміст.	2	Аналіз і оцінка етапів, стадій виконання науково-дослідних робіт.
Змістовний модуль 2. Методологія та організація наукових досліджень	8	X
Сучасні методи теоретичних та експериментальних досліджень.	2	Аналіз і оцінка методики виконання наукових досліджень.
Характеристика методів моделювання процесів дослідження.	2	Аналіз і оцінка виконання експериментальних наукових досліджень.
Автоматизована система пошуку літературних джерел та засоби інформаційного забезпечення пошуку.	2	Аналіз і оцінка основних джерел науково-технічної інформації.
Індекси знань. Найменування індексів знань.	2	Здійснити пошук наукової інформації та систематизувати її.
Разом по дисципліні	16	X

7.6. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовний модуль 1

1. Дайте визначення предмету і сутності науки.
2. Як класифікують науки?
3. Якими поняттями оперує наука?

4. Що таке наукова ідея і як вона перетворюється в наукову теорію?
5. Як організована наукова діяльність в Україні?
6. Хто є суб'єктами наукової діяльності?
7. Охарактеризуйте діяльність наукових шкіл.
8. Структурна організація наукової діяльності у вишах України.
9. Як проходить підготовка науково-педагогічних та наукових кадрів наукової діяльності
10. Як присуджуються наукові ступені та присвоюються вчені звання наукової діяльності
11. Структура науково-дослідницької діяльності студентів.
12. Академічна доброчесність і науково-дослідницька діяльність.
13. Особливості роботи науковців у сфері технології харчової промисловості.
14. Оцінювання рівня якості та безпеки харчових продуктів.
15. Споживання генетично модифікованих продуктів у світі.
16. Державні стандарти України на харчові продукти. Стандарти ISO.
17. Що таке «наукове дослідження»? Яка його мета?
18. Що таке «науковий напрям»? Його структурні одиниці.
19. Як класифікують наукові дослідження?
20. Чим відрізняються фундаментальні та прикладні дослідження?
21. Назвіть основні етапи наукових досліджень.
22. Які вимоги до вибору теми дослідження?
23. Що таке об'єкт, предмет та гіпотеза дослідження?
24. Назвіть етапи прикладної науково-дослідної роботи.

Змістовний модуль 2

1. Що таке метод наукового пізнання?
2. Як класифікують методи дослідження?
3. Які є рівні наукових досліджень?
4. Охарактеризуйте методи емпіричного рівнів дослідження.
5. Охарактеризуйте методи теоретичного рівнів дослідження.
6. Охарактеризуйте методи експериментально-теоретичних рівнів досліджень.
7. Що таке модельний експеримент? Коли його використовують?
8. В чому сутність системного методу дослідження?
9. Як оцінюють ефективність наукових досліджень?
10. Як оцінюють перспективність теми дослідження?
11. Що таке «наукова інформація» ?
12. Назвіть основні ознаки наукової інформації.
13. Охарактеризуйте основні джерела наукової інформації.
14. Які є етапи вивчення наукових джерел?
15. Назвіть накопичення наукової інформації.
16. Назвіть види наукових видань та документів.
17. Що таке «патентна інформація»?
18. Охарактеризуйте види науково-технічної патентної інформації.
19. Назвіть джерела науково-технічної патентної інформації.
20. Що таке каталоги? Які є види каталогів?
21. Охарактеризуйте структуру універсальної десятикової та бібліотечно-

- бібліографічної класифікацій документів.
22. Як проводять пошук інформації в мережі Інтернет?
 23. Назвіть основні принципи роботи при опрацюванні наукової літератури.
 24. Які є форми запису при роботі з науковою літературою? Який порядок роботи з текстом?
 25. Академічний плагіат. Вимоги до використання цитат.
 26. Особливості складання плану та конспекту.
 27. Які є способи збереження інформації?
 28. Які вимоги ставляться до бібліографічного опису літератури?
 29. Назвіть результати наукових досліджень. Які вимоги до них ставляться?
 30. Що таке «наукова публікація»? Її основні види.
 31. Які методичні прийоми використовуються при підготовці публікації?
 32. Охарактеризуйте різновиди наукових видань.
 33. Назвіть методичні прийоми викладу наукового матеріалу.
 34. Які є форми впровадження результатів наукового дослідження?
 35. Назвіть основні форми студентських наукових робіт.
 36. Що таке «реферат», «тези доповіді»? Як їх оформляють?
 37. Яка структура наукової статті?
 38. Яка різниця між підручником та навчальним посібником?
 39. Що таке «винаходи» та «корисні моделі»?
 40. Як скласти заявку на видачу патенту на винахід?

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Предмет і завдання дисципліни «Науково-дослідницький практикум»
2. Основні задачі наукознавства.
3. Класифікація та структура наук.
4. Фундаментальні та прикладні дослідження.
5. Форми наукового пізнання.
6. Напрями наукових досліджень у харчовій галузі України.
7. Наукова інформація та її організація.
8. Аналіз вихідної інформації.
9. Галузева науково-технічна інформація.
10. Визначення проблеми і напряму виконання дослідження.
11. Обґрунтування вибору об'єкта та предмета дослідження.
12. Мета наукового дослідження.
13. Формування завдань дослідження.
14. Розробка концепції та гіпотези дослідження.
15. Вибір напряму і теми дослідження. Академічна доброчесність.
16. Етапи наукового дослідження.
17. Організація науково-дослідної роботи здобувачі вищої освіти.
18. Методологія наукового дослідження.
19. Методи наукового пізнання.
20. Методика досліджень з переробки та консервування плодів.
21. Методика досліджень з консервування овочів.
22. Методика досліджень з переробки молока та молочних продуктів.

23. Методика досліджень з переробки м'яса та м'ясних продуктів.
24. Методика роботи з літературними джерелами.
25. Автоматизована система пошуку літературних джерел
26. Оформлення звіту про виконану науково-дослідну роботу.
27. Оформлення списку використаних джерел
28. Структура державної системи управління в сфері охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності в Україні.
29. Характерні ознаки та умови патентоспроможності винаходів як об'єкту промислової власності.
30. Суб'єкти права на винаходи, корисні моделі та промислові зразки.
31. Організація та умови одержання прав на винаходи, корисні моделі та промислові зразки.
32. Пошукова робота під час створення винаходу
33. Наукові фахові видання.
34. Впровадження результатів наукових досліджень.
35. Наукові та інформативні реферати.
36. Наукові статті, план-проект наукової статті.
37. Правила оформлення наукової статті. Академічний плагіат.
38. Тези наукової доповіді.
39. Економічна ефективність наукових досліджень.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Поточний контроль знань слугує засобом виявлення ступеня сприйняття (засвоєння) навчального матеріалу, це систематична перевірка знань здобувачів вищої освіти викладачем під час занять.

Підсумковий контроль з дисципліни являє собою залік здобувачів вищої освіти з метою оцінки їх знань і навиків відповідно до моделі спеціаліста, вміння застосовувати їх у практичній діяльності.

Засоби оцінювання успішності навчання:

- вибіркове усне, індивідуальне опитування перед початком на практичних заняттях;

- тестування здобувачів вищої освіти (відповідно до програми у дисципліні передбачено два тестових контрольних заходи), оцінюються в 6-8 балів, не переписуються, за винятком ситуації, якщо здобувач був відсутнім на час проведення тестування із-за поважної причини, або ж, набрав 0 балів – він повинен переписати тестове завдання після повторного вивчення матеріалу не менше ніж на 6 балів;

- участь в активних формах обговорення (ділові ігри, дискусії), оцінка активності здобувача вищої освіти у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей;

Підсумковий контроль: залік у вигляді надання письмової відповіді на два теоретичних питання.

За всі види робіт впродовж семестру (аналіз ситуацій, тестування,

індивідуальне завдання) здобувач може отримати від 37 до 60 балів.

**Схема поточного та підсумкового контролю знань
здобувачів вищої освіти**

№ змістов- ного модуля	Кількість годин/змістовних кредитів		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
	ЛК	ПЗ			макс	Міні м	макс	мінім
1	8/0,27	14/0,47	Опитування на практичному занятті	7	2	1	14	7
			Тестовий контроль поточний	1	8	6	8	6
			Виконання індивідуального завдання	1	5	4	5	4
	19/0,63		Оцінювання за програмою самостійної роботи	1	2	1	2	1
Разом за змістовний модуль 1							29	18
2	8/0,27	16/0,53	Опитування на практичному занятті	8	2	1	16	8
			Тестовий контроль поточний	1	8	6	8	6
			Виконання індивідуального завдання	1	5	3	5	3
	25/0,83		Оцінювання за програмою самостійної роботи	1	2	1	2	1
Разом за змістовний модуль 2							31	18
Всього							60	36
Залік							40	24
Всього за семестр							100	60

**Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти та шкала
оцінювання**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	відміно
82 - 89	B	добре
75 - 81	C	
64 - 74	D	задовільно
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не задовільно з можливістю повторного

		складання
0 - 34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Для вивчення дисципліни студенти мають можливість користуватись текстовими підручниками, їх електронними версіями, методичними рекомендаціями, наочними таблицями кафедри, переглянути учбові відеофільми.

Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Карпенка, 73. Спеціальне технічне обладнання: екран проєкційний – 1 шт, проєктор DLP Viewsonik – 1 шт, ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) – 1 шт.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

1. Свідло К. В., Лазарева Т. А., Бачієва Л. О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Харків : Світ книг, 2020. 225 с.
2. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник / В. І. Ладика, Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой [та ін.]. Херсон : Олді+, 2022. 222 с.
3. Методологія та організація наукових досліджень : навчальний посібник / О. Г. Шидакова-Каменюка [та ін.] Харків : ХДУХТ, 2016. 187 с.
4. Гнасевиц Н. В. Основи наукових досліджень : навч. посіб. Тернопіль, 2014. 277 с.
5. Ревуцька С. К., Зінченко В. М. Академічне письмо: навчальний посібник. Кривий Ріг, 2019. 130 с.
6. Основи наукових досліджень : підручник / М. І. Пилипчук [та ін.]. Київ : Знання, 2007. 270 с.
7. Єріна А. М. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 212 с.
8. Кузнєцов Ю. М. Основи патентознавства та авторського права : вид. 3-тє, перероб. і допр. К. : ТОВ «ЗМОК» фірма «ГНОЗИС», 2001. 206 с.
9. Методика та організація наукових досліджень : навчальний посібник / О. П. Кириленко [та ін.]. Тернопіль. Видавн.-поліграф. Центр ТНЕУ «Економічна думка», 2012. 196 с.
10. Цехмістрова Г. С. Основи наукових досліджень : навчальний посібник Київ : Вид. Дім «Слово», 2004. 240 с.
11. Шейко В. М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності : підручник. 4-те вид., випр. і допр. Київ : Знання, 2004. 307 с.
12. Закон України «Про вищу освіту» від 17 січня 2002 року № 2984-III [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2984-14&p=1263371625439289>.
13. Закон України «Про науково-технічну інформацію» від 25 червня 1993 року № 3322-III [Електронний ресурс]. Режим доступу :

<http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=3322-12>.

14. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність» від 13 грудня 1991 року № 1977-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi>.

15. Закон України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки» від 11 липня 2001 року № 2623-III [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2623-14&p=dCCMfOm7xBWMeVEEZiDcru/qH14V6s80msh8Ie6>.

16. Наказ Міністерства освіти і науки України «Щодо Положення про організацію наукової, науково-технічної діяльності у вищих навчальних закладах III і IV рівнів акредитації» від 1 червня 2006 року № 422 [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1197-06>.

17. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Державної цільової науково-технічної та соціальної програми «Наука в університетах» на 2008-2017 роки» від 19 вересня 2007 року № 1155 [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1155-2007-%D0%BF>.

18. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання / Нац. стандарт України. Вид. офіц. [Уведено вперше ; чинний від 2016-07-01]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 17 с.

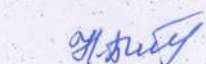
Розробник програми:
канд. с.-г. наук, доцент

докторка філософії, доцентка

Завідувачка кафедри
канд. с.-г. наук, доцентка



Руслан ТРИБРАТ



Наталя ШЕВЧУК



Олена ПЕТРОВА