

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**  
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Факультет харчових наук,  
нутриціології та управління якістю  
“04” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА СТУДЕНТА**

**Галузь знань** 18 «Виробництво та технології»

**Спеціальність** 181 «Харчові технології»

**Освітня програма** «Харчові технології»

**Факультет** харчових наук, нутриціології та управління якістю

**Розробник:** Олександр САВЧЕНКО доцент кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів, к.т.н., доцент

## **Опис навчальної дисципліни «Науково-дослідна робота студента»**

*Навчальна компонента «Науково-дослідна робота студента» є однією з важливих професійно орієнтованих дисциплін, що забезпечує формування у здобувачів вищої освіти знань, умінь і практичних навичок, необхідних для організації та проведення наукових досліджень у галузі харчових технологій. Вивчення дисципліни дає змогу опанувати сучасні методологічні підходи до планування й виконання експериментальних досліджень, методи пошуку, аналізу та узагальнення наукової інформації, принципи академічної доброчесності, а також особливості оформлення результатів наукової діяльності.*

*У межах курсу розглядаються основи методології наукових досліджень, методи планування експерименту, сучасні способи статистичної обробки експериментальних даних, методика оцінювання достовірності отриманих результатів, порядок підготовки наукових публікацій, кваліфікаційних робіт, тез доповідей, патентної документації та інших матеріалів наукового характеру. Значна увага приділяється питанням інтелектуальної власності, використанню сучасних інформаційних ресурсів і цифрових технологій у науково-дослідній діяльності.*

*Головне завдання дисципліни полягає у формуванні у майбутніх фахівців здатності самостійно планувати та проводити наукові дослідження, аналізувати й інтерпретувати отримані результати, обґрунтовувати наукові висновки та впроваджувати результати досліджень у практичну діяльність підприємств харчової промисловості. Опанувавши дисципліну, майбутній фахівець буде здатний критично оцінювати наукову інформацію, вирішувати професійні науково-практичні завдання, застосовувати сучасні методи досліджень і приймати обґрунтовані рішення щодо удосконалення технологічних процесів та харчових продуктів.*

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень</b>		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	Харчові технології	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	Залік	
<b>Показник навчальної дисципліни для денної та заочної форми здобуття вищої освіти</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання

Рік підготовки (курс)	4	5
Семестр	8	8
Лекційні заняття	15	10
Практичні, семінарські заняття	-	
Практичні заняття	30	10
Самостійна робота	75	124
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	3	

## **1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Мета дисципліни** – формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо методології та організації наукових досліджень у галузі харчових технологій, планування й проведення експериментальних досліджень, статистичного опрацювання отриманих результатів, підготовки наукових публікацій, оформлення результатів досліджень відповідно до вимог академічної доброчесності та використання об'єктів інтелектуальної власності у професійній діяльності.

**Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню курсу «Науково-дослідна робота студента»:** університетська освіта, технологія галузі, біохімія, мікробіологія, стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю.

### **Набуття компетентностей:**

#### **Інтегральна компетентність (ІК):**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері харчових технологій під час виконання наукових досліджень із застосуванням сучасних методів аналізу, експериментальних досліджень та інформаційних технологій.

#### **Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 2. Здатність навчатися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

#### **Спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації із використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 11. Здатність організовувати науково-дослідну діяльність, аналізувати результати досліджень та впроваджувати їх у виробництво.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію у сфері харчових технологій, представляти результати наукових досліджень і вести професійну

дискусію.

**Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов, технологічних інструкцій та іншої нормативної документації на харчові продукти.

ПРН 22. Здійснювати професійні комунікації українською та іноземною мовами, представляти результати власних досліджень у вигляді наукових доповідей, публікацій і презентацій.

ПРН 24. Виконувати технологічні, технічні та економічні розрахунки під час проведення наукових досліджень, аналізувати отримані результати, робити обґрунтовані висновки та оцінювати ефективність запропонованих технологічних рішень.

**2. Програма та структура навчальної дисципліни для:**

- повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Змістовий модуль 1. Науково-технічна творчість і пізнання світу. Наука як виробнича сила суспільства.</b>												
<b>Тема 1.</b> Наука — продуктивна сила розвитку суспільства.	10	2		2		6	17	2				15
<b>Тема 2.</b> Наукові дослідження — шлях до розв'язання проблем методики.	10	2		2		6	17	2				15
<b>Тема 3.</b> Основи методології науково-дослідної роботи.	12	2		2		8	20	2		2		16
<b>Разом за змістовним модулем 1</b>	<b>52</b>	<b>8</b>		<b>14</b>		<b>30</b>	<b>74</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>62</b>
<b>Змістовий модуль 2. Наукові дослідження, їх методи, суть та обмеження. Організація винахідницької роботи.</b>												
<b>Тема 4.</b> Інформаційне забезпечення наукових досліджень.	16	2		4		11	18	2				16
<b>Тема 5.</b> Курсова, дипломна, магістерська роботи: написання, оформлення, захист.	18	2		4		12	10					10
<b>Тема 6.</b> Оформлення та форми впровадження результатів наукового	18	2		4		12	20			2		18

дослідження.											
<b>Разом за змістовним модулем 2</b>	<b>68</b>	<b>7</b>	<b>16</b>		<b>45</b>	<b>70</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>62</b>
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>15</b>	<b>30</b>		<b>75</b>	<b>144</b>	<b>10</b>		<b>10</b>		<b>124</b>

### 3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Сучасні наукові напрями в харчуванні. Комплексне дослідження сучасних наукових напрямів у сфері харчування, вивчення основних принципів розробки та конструювання нових харчових продуктів, а також розробці та застосуванні методів комплексної оцінки їх якості.	2
2	Написання тез: створення ефективного наукового повідомлення. Навчитися ефективно та лаконічно формулювати ключові ідеї своїх досліджень та оформлювати їх у вигляді тез для наукових конференцій, доповідей, публікацій.	2
3	Авторське право та його значення. Розвивати обізнаність про авторське право, його значення для захисту творчої діяльності та інтересів авторів.	2
4	Реферат: крок до наукової роботи. Ознайомитись з вимогами написанням реферату, практично застосовувати отримані знання, розвинути навички самостійної науково-дослідної роботи.	2
5	Від ідеї до публікації: кроки написання успішної статті. Вивчити структуру та основні принципи написання наукової статті, розвинути навички написання різних розділів наукової статті (вступ, огляд літератури, методологія, результати, обговорення, висновки), навчитись оформлювати наукову статтю відповідно до вимог наукових журналів.	4
6	Думай інакше: Зламай перешкоди на шляху до навчання та відкрий свій отриманий потенціал. Виявити та проаналізувати особисті перешкоди, які заважають ефективному навчанню та розкриттю потенціалу, розробити практичні стратегії для їх подолання.	2
<b>Всього</b>		<b>30</b>

### 4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Наука — продуктивна сила розвитку суспільства	15
2.	Наукові дослідження — шлях до розв'язання проблем методики	15
3.	Інформаційне забезпечення наукових досліджень	20
4.	Оформлення та форми впровадження результатів наукового дослідження	25
<b>Усього годин</b>		<b>75</b>

### 5. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових робіт;
- виконання самостійних робіт;
- самооцінювання.

## 6. Методи навчання:

- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

## 7. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### 7.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Методологія наукових досліджень та академічне письмо</b>		
Практична робота 1. Сучасні наукові напрями в харчуванні. Комплексне дослідження сучасних наукових напрямів у сфері харчування, вивчення основних принципів розробки та конструювання нових харчових продуктів, а також методів комплексної оцінки їх якості.	<b>Знати</b> сучасні напрями розвитку харчових технологій, принципи організації наукових досліджень, методи комплексної оцінки якості харчових продуктів; <b>вміти</b> аналізувати наукові джерела, визначати актуальність досліджень та перспективні напрями наукової роботи.	<b>10</b>
Самостійна робота 1. Наука – продуктивна сила розвитку суспільства.	Використовувати сучасні наукові інформаційні ресурси, аналізувати наукову літературу та узагальнювати результати досліджень.	<b>15</b>
Практична робота 2. Написання тез: створення ефективного наукового повідомлення.	<b>Знати</b> структуру та вимоги до оформлення тез; <b>вміти</b> стисло і логічно представляти результати досліджень та оформлювати тези для наукових конференцій.	<b>15</b>
Самостійна робота 2. Наукові дослідження – шлях до розв'язання проблем методики.	Планувати наукове дослідження, обирати методи досліджень, критично оцінювати наукову інформацію та формулювати висновки.	<b>15</b>
Практична робота 3. Авторське право та його значення.	<b>Знати</b> законодавчі основи авторського права та інтелектуальної власності, принципи академічної доброчесності; <b>вміти</b> застосовувати норми авторського права у професійній діяльності.	<b>15</b>
Модульна контрольна робота 1.		<b>30</b>

<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Оформлення та представлення результатів наукових досліджень</b>		
Практична робота 4. Реферат: крок до наукової роботи.	<b>Знати</b> вимоги до структури та оформлення реферату; <b>вміти</b> здійснювати пошук, аналіз та узагальнення наукової інформації, оформлювати реферат відповідно до встановлених вимог.	<b>10</b>
Самостійна робота 3. Інформаційне забезпечення наукових досліджень.	Використовувати сучасні інформаційні бази даних, наукометричні платформи та електронні ресурси для пошуку й аналізу наукової інформації.	<b>15</b>
Практична робота 5. Від ідеї до публікації: кроки написання успішної наукової статті.	<b>Знати</b> структуру наукової статті, вимоги фахових видань; <b>вміти</b> оформлювати результати досліджень відповідно до вимог наукових журналів.	<b>15</b>
Практична робота 6. Думай інакше: зламай перешкоди на шляху до навчання та відкрий свій потенціал.	<b>Знати</b> принципи професійного розвитку та самоорганізації; <b>вміти</b> оцінювати власний потенціал, застосовувати навички самоменеджменту в навчальній і науковій діяльності.	<b>15</b>
Самостійна робота 4. Оформлення та форми впровадження результатів наукового дослідження.	Оформлювати результати наукових досліджень відповідно до вимог академічної доброчесності, готувати матеріали до апробації та впровадження результатів досліджень.	<b>15</b>
Модульна контрольна робота 2.		<b>30</b>
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>		<b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>
<b>Залік</b>		<b>40</b>
<b>Всього за курс</b>		<b>100</b>

## 7.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

## 7.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин,
----------------------	--

<b>дедлайнів та перескладання</b>	оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин.
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
<b>Політика щодо відвідування</b>	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)

## 8. Навчально-методичне забезпечення

Навчально-методичне забезпечення навчального процесу передбачає:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4872>);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- індивідуальні навчальні завдання;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни та організації самостійної роботи для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

## 9. Рекомендовані джерела інформації

### Основні:

1. Білуха М.Т. Основи наукових досліджень. К.: Вища школа, 2000. 271 с.
2. Горбатенько І.Ю., Івашина Г.О. Основи наукових досліджень. Херсон, 2001. 176 с.
3. Грищенко І.М., Григоренко О.М., Борисенко В.А. Основи наукових досліджень. К.: КНТЕУ, 2001. 212 с.
4. Тележенко Л.М., Дзюба Н.А., Кашкано М.А., Валевська Л.О. Основи наукових досліджень: навч. посіб. Херсон: Грінь Д.С. 2016. 192 с.
- 5.

### Допоміжні:

1. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень. К.: Віпол, 1997.
2. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень. К.: Центр учбової літератури, 2007. 254 с.
3. Смоляр В.І. Харчова експертиза. К.: Здоров'я, 2005. 448 с.
4. Контроль якості та безпеки харчових продуктів: Інформ.-метод. рекомендації для студентів технологічних спеціальностей.

