

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні вченої ради факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК
протокол №10 від «06» червня 2025 р.

СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
протокол №10 від «03» червня 2025 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 технологій та управління якістю продукції АПК

Розробники: Савченко Олександр Аркадійович, доцент кафедри
технології м'ясних, рибних та морепродуктів, к.т.н.

Опис навчальної дисципліни **НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА СТУДЕНТА**

(назва)

Дисципліна формує у студентів систему знань і практичних навичок, необхідних для проведення наукових досліджень, опрацювання наукової інформації, аналізу результатів та оформлення наукових робіт. Вона спрямована на розвиток дослідницьких компетентностей, критичного мислення, уміння планувати та реалізовувати етапи наукового пошуку, а також застосовувати отримані результати для вирішення актуальних завдань у професійній діяльності.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь			
Освітній ступінь	Бакалавр		
Спеціальність	181 «Харчові технології»		
Освітня програма	Харчові технології		
Характеристика навчальної дисципліни			
Вид	обов'язкова		
Загальна кількість годин	120		
Кількість кредитів ECTS	4		
Кількість змістових модулів	2		
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-		
Форма контролю	екзамен		
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти			
	Форма здобуття вищої освіти		
	денна		заочна
Курс (рік підготовки)	4		5
Семестр	8		8
Лекційні заняття	20	год.	4 год.
Практичні, семінарські заняття	20	год.	4 год.
Лабораторні заняття	-	год.	- год.
Самостійна робота	80	год.	120 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2	год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою дисципліни є формування у студентів системи знань, умінь і навичок з методики досліджень у харчових технологіях і патентування відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальностей «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» і «Технологія зберігання, консервування та переробки риби і морепродуктів».

Головне завдання вивчення дисципліни – надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань щодо вміння самостійно ставити і вирішувати нові завдання та творчо використовувати досягнення науки і техніки у практичній діяльності, а також на основі проведеної роботи робити кваліфіковані висновки.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства;

загальні компетентності (ЗК): ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно;

спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК1. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК2. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК3. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання (ПРН) ОП: ПРН 1 – знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; ПРН 2 – знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; ПРН 3 – організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва; ПРН 4 – Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	ла б	ін д	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Модуль 1. <i>Науково-технічна творчість і пізнання світу. Наука як виробнича сила суспільства.</i>												
Тема 1. Наука — продуктивна сила розвитку суспільства	16	2	2			12	18	-	-			18
Тема 2. Наукові дослідження — шлях до розв'язання проблем методики	22	4	4			14	20	1	1			18
Тема 3. Основи методології науково- дослідної роботи	22	4	4			14	20	1	1			20
Разом за модулем 1	60	10	10			40	60	2	2			56
Модуль 2. <i>Наукові дослідження, їх методи, суть та обмеження. Організація винахідницької роботи.</i>												
Тема 1. Інформаційне забезпечення наукових досліджень	16	2	2			12	18	-	-			18
Тема 2. Курсова, дипломна, магістерська роботи: написання, оформлення, захист	22	4	4			14	20	1	1			18
Тема 3. Оформлення та форми впровадження результатів наукового дослідження	22	4	4			14	20	1	1			20
Разом за модулем 2	60	10	10			40	60	2	2			56
Усього годин	120	20	20			80	120	4	4			112

3. Теми лекцій

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль		
1	Наука — продуктивна сила розвитку суспільства	2
2	Наукові дослідження — шлях до розв'язання проблем методики	4
3	Основи методології науково-дослідної роботи	4
2-й змістовий модуль		
4	Інформаційне забезпечення наукових досліджень	2
5	Курсова, дипломна, магістерська роботи: написання, оформлення, захист	4
6	Оформлення та форми впровадження результатів наукового дослідження	4
Всього: 20 годин		

4. Теми практичних занять

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
1-й змістовий модуль		
1	<i>Сучасні наукові напрями в харчуванні.</i> 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	<i>Написання тез: створення ефективного наукового повідомлення.</i> Навчитися ефективно та лаконічно формулювати ключові ідеї своїх досліджень та оформлювати їх у вигляді тез для наукових конференцій, доповідей, публікацій.	4
3	<i>Авторське право та його значення.</i> Розвивати обізнаність про авторське право, його значення для захисту творчої діяльності та інтересів авторів.	4
	Контроль знань за 1-й змістовий модуль	10
2-й змістовий модуль		
4	<i>Реферат: крок до наукової роботи.</i> Ознайомитись з вимогами написанням реферату, практично застосовувати отримані знання, розвинути навички самостійної науково-дослідної роботи.	2
5	<i>Від ідеї до публікації: кроки написання успішної статті.</i> 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	<i>Думай інакше: Зламай перешкоди на шляху до навчання та відкрий свій отриманий потенціал.</i> Виявити та проаналізувати особисті перешкоди, які заважають ефективному навчанню та розкриттю потенціалу, розробити практичні стратегії для їх подолання.	4
	Контроль знань за 2-й змістовий модуль	10
Всього: 20 годин		

5. Теми самостійної роботи

№ з/П	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні основи наукового пізнання: сутність, класифікація наук і структура теорії пізнання.	20
2	Організація наукового дослідження: форми, етапи та критерії вибору теми.	20
3	Робота з науковою інформацією: класифікація, аналіз джерел та правила цитування.	20
4	Наукова публікація як форма представлення результатів дослідження: види, підготовка тез і вимоги до рецензії.	20
		Всього: 80 годин

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

(вибрати необхідне чи доповнити)

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних робіт, проектів.

7. Методи навчання:

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

8. 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»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Науково-технічна творчість і пізнання світу. Наука як виробнича сила суспільства.		
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 розробці та застосуванні методів комплексної оцінки їх якості.	10
Практична робота 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.	15
Самостійна робота 1. Теоретичні основи наукового пізнання: сутність,	Знати що таке пізнання як загальний процес здобуття знань, основні критерії	15

класифікація наук і структура теорії пізнання.	класифікації наук (за предметом, методом дослідження, практичним застосуванням тощо), методологію наукового пізнання.	
Практична робота 3. Авторське право та його значення.	Розвивати обізнаність про авторське право, його значення для захисту творчої діяльності та інтересів авторів.	15
Самостійна робота 2. Організація наукового дослідження: форми, етапи та критерії вибору теми.	Студент має знати основні форми наукових досліджень, етапи їх проведення та критерії вибору теми, зокрема актуальність, новизну, практичну цінність і реалістичність реалізації.	15
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Наукові дослідження, їх методи, суть та обмеження. Організація винахідницької роботи.		
Практична робота 4. Реферат: крок до наукової роботи.	Ознайомитись з вимогами написання реферату, практично застосовувати отримані знання, розвинути навички самостійної науково-дослідної роботи.	10
Практична робота 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.	15
Самостійна робота 3. Робота з науковою інформацією: класифікація, аналіз джерел та правила цитування.	Студент має знати види та ознаки наукової інформації, етапи опрацювання наукових джерел (від пошуку до критичного аналізу), а також вимоги до правильного цитування з дотриманням норм академічної доброчесності.	15
Практична робота 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.	15
Самостійна робота 4. Наукова публікація як форма представлення результатів дослідження: види, підготовка тез і вимоги до рецензії.	Студент має знати, що таке наукова публікація та які її основні види (статті, тези, монографії тощо), розуміти структуру й алгоритм написання тез доповіді, а також володіти вимогами до складання змістовної та об'єктивної рецензії на наукову роботу.	15
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	
Курсовий проект/робота (за наявності)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

8.3. 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)

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4872>);
- конспект лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

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., Валецька Л.О. Основи наукових досліджень: навч. посіб. Херсон: Грінь Д.С. 2016. 192 с.
5. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень. К.: Віпол, 1997.
6. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень. К.: Центр учбової літератури, 2007. 254 с.
7. Смоляр В.І. Харчова експертиза. К.: Здоров'я, 2005. 448 с.
8. Контроль якості та безпеки харчових продуктів: Інформ.-метод. рекомендації для студентів технологічних спеціальностей.