

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

«ЗАТВЕРДЖУЮ»



Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

05 _____ 2024 р.

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
Протокол № 9 від «15» травня
2024 р.

В. о. завідувача кафедри

Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Нутриціологія»

Людмила ТИЩЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДГОТОВКИ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ**

спеціальність: 181 «Харчові технології»

освітня програма: «Нутриціологія»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент кафедри технології м'ясних, рибних та
морепродуктів, к. с.-г. н., доцент Аліна ОМЕЛЬЯН

Київ – 2024 р.

Опис навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДГОТОВКИ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	<i>181 «Харчові технології»</i>	
Освітня програма	<i>Нутриціологія</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	<i>Вибіркова</i>	
Загальна кількість годин	<i>120</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>4</i>	
Кількість змістових модулів	<i>2</i>	
Курсовий проєкт (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)	<i>–</i>	
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	<i>2</i>	<i>2</i>
Семестр	<i>4</i>	<i>3</i>
Лекційні заняття	<i>–</i>	<i>–</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>–</i>	<i>–</i>
Лабораторні заняття	<i>20</i>	<i>8</i>
Самостійна робота	<i>100</i>	<i>112</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	<i>2</i>	<i>–</i>

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою дисципліни є формування у студентів системи знань щодо грамотного написання ними магістерської роботи, ознайомлення з етапами науково-пошукової роботи, написання наукових статей до фахових журналів, правилами оформлення теми, розділів роботи, посилання на літературні джерела, графічного матеріалу, постерних доповідей, презентацій, авторефератів.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- вивчення основних вимог оформлення науково-дослідних робіт, правильності цитування надбання попередників,
- подача власних результатів досліджень в періодичних наукових виданнях,
- ознайомлення з сучасними науковими базами даних Web of Science та Scopus,
- ознайомлення з «Положеннями про підготовку і захист магістерських робіт»
- правильність сучасного оформлення власних результатів органолептичних, фізико-хімічних, структурно-механічних, колоїдних, біохімічних та мікробіологічних досліджень за темою магістерської роботи
- оформлення отриманих результатів та аналізування-висновки роботи.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: сучасні вимоги до оформлення наукових робіт, а саме , тез, статей, нормативної документації, магістерської роботи, автореферату;

вміти: користуватися сучасними інформаційними базами для пошуку літературних джерел з питання дослідження, поставити цілі, задачі і схему експерименту, чітко виділити етапи власних досліджень, опрацювати результати власних досліджень, робити висновки, викласти власні результати в тезах, статтях, патентах та нормативній документації, оформити магістерську роботу, постерну презентацію, автореферат та доповідь на прилюдний захист.

Освітній компонент «Організація підготовки магістерської роботи» є вибіркоvim (цикл загальної підготовки).

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти набувають таких **компетентностей**:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

загальні компетентності (ЗК): здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

спеціальні (фахові) компетентності (СК): здатність діяти соціально відповідально та свідомо; здатність інтерпретувати отримані дані, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1 – Знати загальні відомості про індивідуальну кваліфікаційну роботу з елементами дослідництва та інновацій, яка є підсумком теоретичної та практичної підготовки в рамках нормативної та вибіркової складових освітньо-професійної програми підготовки магістрів.

ПРН 2 – Знати класифікацію поділу напрямленостей наукових робіт: 60 % – теми фундаментального характеру (традиційні теми, які дають базову фахову основу підготовки), 25 % – теми інноваційного характеру (відповідають сучасним проблемам науки і практики, передбачають накладання якоїсь додаткової умови), 15 % – теми неординарного характеру (підтвердження або спростування існуючих гіпотез та висунення нових). Знати, що під час вибору

теми магістерської роботи варто керуватися власними навчальними та науково-дослідними інтересами, наявністю теоретичної бази та власних розробок, можливістю отримання необхідних матеріалів під час проходження виробничої практики, орієнтацією на характер майбутньої професійної діяльності.

ПРН 3 – Знати відповідальності покладені на виконавця магістерської роботи (студента) та керівника (радника). Студент повинен чітко визначити мету роботи, об'єкт дослідження, послідовність написання; підібрати відповідну наукову літературу та нормативно-інструктивні матеріали. Допомогу у вирішенні цих питань можуть надавати керівник, завідувач кафедри, працівники наукової бібліотеки інституту. Правильне формулювання мети та об'єкта дослідження дає змогу визначити коло задач, які постають перед студентом, вибрати необхідну інформацію й уникнути зайвої і непотрібної роботи.

ПРН 4 – Знати структуру магістерської роботи і вміти розподілити свою роботу так, щоб результати наукових досліджень викладати логічно й аргументовано. На першому етапі виконання магістерської роботи систематизований матеріал групується у відповідні параграфи, розділи, складається детальний план викладення зібраних та опрацьованих даних, будуються аналітичні таблиці; готується необхідний графічний матеріал; уточнюється план роботи, визначається необхідність збирання додаткового матеріалу. На другому етапі формулюються висновки і пропозиції, що впливають із основного змісту роботи, оцінюється можливість їх упровадження в практику роботи підприємства, підраховується ефективність. На завершальному етапі здійснюється літературна обробка (редагування) магістерської роботи, уточнюються форма і зміст аналітичних таблиць та графічного матеріалу. Зміст роботи повинен відповідати назві підрозділів і пунктів, викладатись у логічній послідовності, конкретно; на сторінках тексту слід виділяти окремі абзаци в межах допустимих норм.

ПРН 5 – Знати і вміти виконувати літературний пошук, користуватися науковою літературою різних наукометричних баз даних, перевагу надавати літературі останніх 5–10 років, іноземна повинна складати не менше 30 %. Студент ґрунтовно знайомиться з об'єктом дослідження, вивчає організаційні, технологічні та економічні особливості процесу виробництва.

ПРН 6 – Використовувати набуті в процесі навчання теоретичні знання, практичні навички. Аналізувати джерела інформації, насамперед наукові. Узагальнювати матеріали та застосовувати сучасні методи і методики наукових досліджень. Використовувати сучасні інформаційні технології. Обґрунтовано використовувати вітчизняний та міжнародний досвід під час висвітленні досліджуваних питань.

ПРН 7 – Знати загальні вимоги для оформлення магістерської роботи та вміти стисло викладати основний її зміст, робити чіткі і лаконічні висновки.

ПРН 8 – Уміти узагальнювати інформацію про дослідження грамотно планувати доповідь, для успішного оприлюднення результатів наукових експериментів за допомогою постерних доповідей. Пам'ятати, що доповідь магістра доповнює інформацію на слайді.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	Зокрема					усього	Зокрема					
			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	14	
Змістовний модуль 1. Методологія та організація виконання магістерської роботи														
Тема 1. Вступ. Загальні положення та етапи виконання магістерської роботи. Вибір та затвердження теми магістерської роботи	1	12	–	–	2	–	10	12			2			10
Тема 2. Розподіл функцій керівника магістерської роботи і студента.	2	12	–	–	2	–	10	12	–	–	–	–		12
Тема 3. Підготовка магістерської роботи та її структура	3	12	–	–	2	–	10	12	–	–	–	–		12
Тема 4. Вивчення літературних джерел за темою магістерської роботи	4	12	–	–	2	–	10	12	–	–	2	–		10
Тема 5. Академічна недоброчесність	5	14	–	–	4	–	10	14	–	–	2	–		12
Разом за змістовним модулем 1	–	62	–	–	12	–	50	62	–	–	6	–		56
Змістовний модуль 2. Оформлення магістерської роботи та організація її захисту														
Тема 6. Збирання матеріалу, його обробка та викладення змісту магістерської роботи	6	17	–	–	2	–	15	17	–	–	–	–		17
Тема 7. Оформлення магістерської роботи, реферату	7	24	–	–	4	–	20	24	–	–	2	–		22

Тема 8. Підготовка постерних доповідей та презентації до захисту магістерської роботи	8	17	–	–	2	–	15	17	–	–	–	–	17
Разом за змістовим модулем 2	–	58	–	–	8	–	50	58	–	–	2	–	56
Усього годин	–	120	–	–	20	–	100	120			8		112

3. Теми лабораторних (практичних, семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин (денна форма)
1	Вступ. Загальні положення та етапи виконання магістерської роботи	1
2	Вибір та затвердження теми магістерської роботи	2
3	Розподіл функцій керівника магістерської роботи і студента	2
4	Підготовка магістерської роботи та її структура	2
5	Вивчення літературних джерел за темою магістерської роботи	2
6	Академічна недоброчесність	2
Контроль знань за перший змістовний модуль		1
7	Збирання матеріалу, його обробка та викладення змісту магістерської роботи	2
8	Оформлення магістерської роботи, реферату	4
9	Підготовка постерних доповідей та презентації до захисту магістерської роботи	1
Контроль знань за другий змістовий модуль		1

Разом	20
-------	----

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин (денна форма)
1	Вступ. Загальні положення та етапи виконання магістерської роботи	10
2	Вибір та затвердження теми магістерської роботи	10
3	Розподіл функцій керівника магістерської роботи і студента	10
4	Підготовка магістерської роботи та її структура	10
5	Вивчення літературних джерел за темою магістерської роботи	10
6	Збирання матеріалу, його обробка та викладення змісту магістерської роботи	15
7	Оформлення магістерської роботи, реферату	20
8	Підготовка постерних доповідей та презентації до захисту магістерської роботи	15
Разом		100

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен
- модульні тести;
- захист лабораторних робіт.

6. Методи навчання:

- словесний метод: лекція, дискусія, діалог, обговорення;
- практичний метод: лабораторні заняття;
- наочний метод: метод ілюстрацій, демонстрацій;
- відеометоди: мультимедійний метод, веб-орієнтований метод;
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне опитування;
- модульне тестування;
- захист лабораторних робіт;
- презентації та виступи на заняттях.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з таблицею 1 чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти,	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків

бали		
90–100	відмінно	зараховано
74–89	добре	
60–73	задовільно	
0–59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із застосування дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації $R_{\text{АТ}}$ (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів):

$$R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{АТ}}$$

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn: <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4361>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді).

10. Рекомендовані джерела інформації.

1. Бондаренко В. В. Риторика. Харків: 2008. 121 с.
2. Закон України «Про вищу освіту». 2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
3. Закон України «Про освіту». 2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
4. Качак Т. Академічна риторика. Івано-Франківськ: Місто НВ, 2023. 216 с.
5. Наказ Міністерства освіти і науки України. Вимоги до оформлення дисертації. 2019. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0155-17#Text>
6. Положення про підготовку і захист магістерської кваліфікаційної роботи у національному університеті біоресурсів і природокористування України. 2021. URL: https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/16_polozhennya_pro_napis._mag.kvalifikaciyanoi_roboti_2021.pdf
7. Scopus. URL: <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic&zone=header&origin=searchbasic#basic>
8. Web of Science Core Collection. URL:

<https://www.webofscience.com/wos/woscc/basic-search>