

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО КАФЕДРОЮ  
Завідувачка кафедри  
 Ніна БУДНИК  
(протокол 01 вересня 2025 р. №2)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
(обов'язкова навчальна дисципліна)

**ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

освітньо-професійна програма Харчові технології  
спеціальність G13 Харчові технології  
галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво  
освітній ступінь бакалавр  
факультет технологій тваринництва та продовольства

Полтава  
2025-2026 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності G13 Харчові технології.

Мова викладання: державна

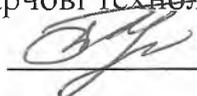
Розробник: Валерій СУКМАНОВ, професор кафедри харчових технологій,  
доктор технічних наук, професор

01 вересня 2025 року

 Валерій СУКМАНОВ

Погоджено гарантом освітньої програми «Харчові технології»

«01» 09 \_\_\_\_\_ 2025 року

 Ніна БУДНИК

Схвалено радою з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології»  
протокол «01» 09 2025 року № 1

Голова ради з якості вищої освіти спеціальності  
Харчові технології

 Алла КАЙНАШ

## 1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма здобуття освіти
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів	3
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	обов'язкова
Рік навчання (шифр курсу)	1 курс, G13XT бд 2025
Семестр	2
Лекції (годин)	16
Практичні (семінарські) (годин)	14
Лабораторні (годин)	
Самостійна робота (годин)	60
у т. ч. індивідуальні завдання (контрольна робота), (годин)	-
Форма семестрового контролю	залік

## 2. Мета вивчення навчальної дисципліни

Сформувати у студентів системні теоретичні знання з основ наукових досліджень, практичні навички оволодіння методикою щодо виконання конкретних видів науково-дослідних робіт, а також розвинути компетенції, що забезпечують здатність аналізувати сучасні тенденції щодо харчових технологій, проектувати нові або модернізувати діючі виробництва, використовуючи сучасні та інноваційні технології виробництва харчової продукції.

## 3. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Формування компетентностей при вивченні навчальних дисциплін: «Основи фахової діяльності», «Вища математика», «Хімія», Іноземна мова (за професійним спрямуванням), «Інженерна і комп'ютерна графіка».

## 4. Компетентності

– **інтегральна:**

– Здатність 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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів у сфері харчових технологій.

– **Загальні:**

- ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК 5. Здатність до пошуку 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.
- ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК 15. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
- **Спеціальні:**
- СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

## 5. Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

## Співвідношення програмних результатів навчання із очікуваними результатами навчання

Програмний результат навчання (визначений освітньою програмою)	Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
<p><b>ПРН 1.</b> Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p>	<p><b>Знати:</b> основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p>
	<p><b>Розуміти:</b> основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p>
	<p><b>Вміти:</b> ефективно використовувати знання з основ наукових досліджень для визначення та формулювання теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p>

<p><b>ПРН 3.</b> Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p>	<p><b>Знати:</b> наукові засади щодо аналізу інформаційних систем та їх застосування при проведенні досліджень прикладного характеру.</p>
	<p><b>Розуміти:</b> особливості та зміст інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності.</p>
	<p><b>Вміти:</b> ефективно використовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення проведення наукових досліджень</p>
<p><b>ПРН 4.</b> Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</p>	<p><b>Знати:</b> наукові підходи, щодо пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел.</p>
	<p><b>Розуміти:</b> особливості змісту науково-технічної інформації з різних джерел.</p>
	<p><b>Вміти:</b> застосовувати науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p>
<p><b>ПРН 18.</b> Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>	<p><b>Знати:</b> базові наукові засади щодо організації та проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>
	<p><b>Розуміти:</b> особливості проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>
	<p><b>Вміти:</b> організувати проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p>
<p><b>ПРН 19.</b> Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>	<p><b>Знати:</b> методи підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>
	<p><b>Розуміти:</b> принципи розподілу та вирішення наукових завдань шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>
	<p><b>Вміти:</b> організувати ефективну роботу при проведенні наукових досліджень шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>

<b>ПРН 21.</b> Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	<b>Знати:</b> методи та принципи донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
	<b>Розуміти:</b> особливості донесення результатів наукової діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу.
	<b>Вміти</b> доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

### 6. Методи навчання і викладання:

*словесні:* лекція, розповідь-пояснення; бесіда;

*наочні:* демонстрування, ілюстрування, спостереження;

*практичні:* практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою: конспектування, презентація, доповідь;

*методи формування пізнавальних інтересів:* створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти;

*методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:* роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

*комп'ютерні, мультимедійні методи:* використання мультимедійних презентацій;

*методи усного контролю:* опитування;

*методи письмового контролю:* самостійна робота.

### 7. Програма навчальної дисципліни

**Тема 1.** Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».

**Тема 2.** Етапи наукових досліджень.

**Тема 3.** Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.

**Тема 4.** Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.

**Тема 5.** Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.

**Тема 6.** Оформлення матеріалів дослідження.

**Тема 7.** Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.

**Тема 8.** Наукові роботи

## Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма G13XT бд 2025			
	усього	у тому числі		
л		пр	с.р.	
<b>Тема 1.</b> Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	11	2	2	7
<b>Тема 2.</b> Етапи наукових досліджень.	11	2	2	7
<b>Тема 3.</b> Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.	11	2	2	7
<b>Тема 4.</b> Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	11	2	2	7
<b>Тема 5.</b> Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	12	2	2	8
<b>Тема 6.</b> Оформлення матеріалів дослідження.	12	2	2	8
<b>Тема 7.</b> Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	12	2	2	8
<b>Тема 8.</b> Наукові роботи	10	2	-	8
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>60</b>

### 8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма G13XT_бд_2025
1	<b>Тема 1.</b> Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	2
2	<b>Тема 2.</b> Етапи наукових досліджень.	2
3	<b>Тема 3.</b> Інформаційна база наукових досліджень та методика відбору та аналізу матеріалів.	2
4	<b>Тема 4.</b> Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	2
5	<b>Тема 5.</b> Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	2
6	<b>Тема 6.</b> Оформлення матеріалів дослідження.	2
7	<b>Тема 7.</b> Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	2
8	<b>Тема 8.</b> Наукові роботи	-
	<b>Разом</b>	<b>14</b>

### 9. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма G13XT бд 2025
1	<b>Тема 1.</b> Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	7
2	<b>Тема 2.</b> Етапи наукових досліджень.	7
3	<b>Тема 3.</b> Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.	7
4	<b>Тема 4.</b> Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	7
5	<b>Тема 5.</b> Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	8
6	<b>Тема 6.</b> Оформлення матеріалів дослідження.	8
7	<b>Тема 7.</b> Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	8
8	<b>Тема 8.</b> Наукові роботи	8
	<b>Разом</b>	<b>60</b>

### 10. Індивідуальні завдання

Не передбачено.

### 11. Оцінювання результатів навчання

Програмний результат навчання	Форми контролю
	денна форма G13XT бд 2025
<p><b>ПРН 1.</b> Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p><b>ПРН 3.</b> Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p><b>ПРН 4.</b> Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</p> <p><b>ПРН 18.</b> Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p><b>ПРН 19.</b> Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>	<p><b>Поточний контроль:</b> опитування, виконання навчальних завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи.</p> <p><b>Семестровий контроль:</b> залік.</p>

<b>ПРН 21.</b> Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	
---	--

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним програмним результатом навчання. Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний контроль і підсумкова оцінка рівня досягнення результатів навчання.

### Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	
<b>Тема 1.</b> Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	4	-	5	9
<b>Тема 2.</b> Етапи наукових досліджень.	4	4	5	13
<b>Тема 3.</b> Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.	4	4	5	13
<b>Тема 4.</b> Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	4	4	5	13
<b>Тема 5.</b> Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	4	4	5	13
<b>Тема 6.</b> Оформлення матеріалів дослідження.	4	4	5	13
<b>Тема 7.</b> Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	4	4	5	13
<b>Тема 8.</b> Наукові роботи	4	4	5	13
<b>Разом</b>	<b>32</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

**Шкала та критерії та оцінювання**  
*Опитування (0-4 бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Здобувач вищої освіти у повному обсязі володіє знаннями з основ наукових досліджень, розуміє основні засади, принципи та етичні норми, здатний критично аналізувати сучасні аспекти організації наукових досліджень, робить обґрунтовані висновки та аргументує свої думки
3	Здобувач вищої освіти показує знання з основ наукових досліджень, розуміє і вміє аналізувати сучасні аспекти організації наукових досліджень; робить відповідні висновки; робить незначні помилки під час відповідей.
2	Здобувач вищої освіти показує знання з основ наукових досліджень не в повному обсязі, розуміє сучасні аспекти організації наукових досліджень; робить відповідні висновки, проте орієнтується на підказки викладача
1	Здобувач вищої освіти частково показує знання з основ наукових досліджень, розуміє сучасні аспекти організації наукових досліджень; робить відповідні висновки, проте орієнтується на підказки викладача, не аргументує свої думки
0	Здобувач вищої освіти не володіє знаннями з основ наукових досліджень; не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

**Шкала та критерії та оцінювання**

*виконання вправ на практичних заняттях (0-4 бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Здобувач вищої освіти активно приймав участь у обговоренні теми заняття та надавав обґрунтовані відповіді
3	Здобувач вищої освіти приймав участь у обговоренні теми заняття та надавав обґрунтовані відповіді
2	Здобувач вищої освіти приймав участь у обговоренні теми заняття та надані відповіді не мали обґрунтування
1	Здобувач вищої освіти на занятті був не активним та надані відповіді мали помилки та були не повними
0	Здобувач вищої освіти не приймав участь у обговоренні теми заняття, або був відсутній на занятті, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

**Шкала та критерії та оцінювання**  
*самостійної роботи (0-5 балів)(5 завдань)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи, продемонстрував вміння працювати з англomовною літературою; робота має елементи наукових досліджень, узагальнювати результати та робити обґрунтовані висновки
4	Здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи, продемонстрував вміння працювати з англomовною літературою, узагальнювати результати та робити обґрунтовані висновки
3	Здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи, продемонстрував навички узагальнювати результати та робити обґрунтовані висновки
2	Здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1	Здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі або з грубими помилками
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Форма проведення семестрового контролю знань здобувача вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – залік.

**12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачено під час реалізації навчальної дисципліни**

Засоби навчання: мультимедіа-, відео- і звуковідтворююча, проекційна апаратура; комп'ютери, програмне забезпечення для підтримки дистанційного навчання та ін.

Перелік інструментів, обладнання, устаткування та програмного забезпечення, потрібного для вивчення навчальної дисципліни, забезпечує навчальна аудиторія 502 к.

**13. Політика навчальної дисципліни**

- *щодо термінів виконання та перескладання*: Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у визначені терміни. Виконання завдань із порушенням термінів без поважних причин призводить до зниження оцінки на 25%. Перескладання поточного або підсумкового контролю допускається лише за наявності поважних причин і за погодженням із деканатом.

**- щодо академічної доброчесності:** Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності/ Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці Академічна доброчесність ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

**- щодо відвідування занять:** відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

**- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти:** на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, академія НТО.UA тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

**- щодо оскарження результатів оцінювання:** Політика щодо оскарження результатів оцінювання. Оскарження здійснюється відповідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю. Здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання здобувач вищої освіти звертається з письмовою заявою до декана факультету Технологій тваринництва та продовольства. Порядок оскарження результатів атестації здобувача вищої освіти регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ.

## **14. Рекомендовані джерела інформації**

### **Основні**

1. Методологія наукових досліджень Ч 1.: навчальний посібник для випускників

освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Сукманов В. О., Шильман Л.З., Перцевої Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021. 274 с.

2. Сучасні досягнення харчової науки Ч 2.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Сукманов В. О., Шильман Л.З., Перцевої Ф.В., та ін.. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021. 426 с.

3. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Київ, 2006. 206 с.

4. Свідло Т. А. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: підручник. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.

5. Мокін Б. І. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Вінниця: ВНТУ, 2014. 180 с.

6. Колесников О. В. Основи наукових досліджень: навч. посіб. Вид. 2-ге випр. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.

7. Верба І. І. Основи інтелектуальної власності: навч. посіб. Вид. 2-ге перероб. і доп. Київ: НТУУ «КПІ», 2013. 262 с.

#### **Допоміжні**

1. Шейко В. М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності. Київ: Знання, 2006. 307 с.

2. Ростовський В. С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 96 с.

3. Кузнецов Ю. М. Патентознавство та авторське право: підручник. Київ: Кондор, 2005. 428 с.

4. Дахно І. І. Право інтелектуальної власності. Київ: Цент навчальної літератури, 2006. 278 с.

#### **Інформаційні ресурси**

1. Про інформацію: Закон України від 02 жовтня 1992 № 2658-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-12#Text>. (дата звернення: 23.08.2025).

2. Про наукову і науково-технічну діяльність: Закон України від 06.04.2022 № 848-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text>. (дата звернення: 23.08.2025).