

## ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

### Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни** є надати здобувачу системні теоретичні знання з основ наукових досліджень, практичні навички, та початкового досвіду володіння та застосування теоретичних засад науково-дослідної діяльності, оволодіння методикою щодо виконання конкретних видів наукових, навчально-дослідних, магістерських, дисертаційних та інших робіт (робота з науковою літературою, накопичення ділової інформації, організація і проведення наукового експерименту і спостережень, обробка та оформлення експериментального матеріалу тощо).

**Основні завдання навчальної дисципліни:** є вміння здобувача організувати, контролювати та реєструвати параметри експерименту, а також оформлювати результати роботи і готувати наукові звіти. Крім цього викладачі повинні не тільки передати здобувачам вищої освіти певні знання і досвід, але і пробудити в них інтерес до наукової діяльності, самостійного пізнання, зокрема, технічних наук, пов'язаних з інноваційним розвитком харчових технологій.

### Компетентності:

#### *загальні*

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

#### *Спеціальні (фахові)*

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж СК

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

### 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 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

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.

### **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.

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин- 105 год.

Кількість кредитів - 3,5.

Форма семестрового контролю - залік.