

## **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:***

вміння здобувача організувати, контролювати та реєструвати параметри експеримента, 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 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
- ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

#### ***Фахові (спеціальні):***

ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

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

ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

### **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 90 год. (для набору 2020 р.стн 120 год).

Кількість кредитів 3,0 (для набору 2020 р.стн 4,0).

Форма семестрового контролю залік.