

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Сучасні дослідження харчової науки»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 і 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну

Частина 1

науковий ступінь і вчене звання,

посада

**Наконечна Юлія Григорівна**

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових

виробництв і ресторанного господарств

Частина 2

науковий ступінь і вчене звання,

посада

**Хомич Галина Панасівна**

д.т.н., професор

зав. кафедри технологій харчових

виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-067-968-45-54	+38-093-264-37-16
Електронна адреса	Nakonechna4554@gmail.com	homichg27@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>	
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>	

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	отримання знань, необхідних для успішного проведення наукових досліджень у харчових технологіях, технологіях ресторанного господарства та в науково-дослідних закладах відповідної спеціалізації; ознайомлення студентів з винахідницькою діяльністю в Україні та за кордоном за відповідним фахом
<b>Тривалість</b>	1 семестр: 4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичне заняття 32 год., самостійна робота 72 год.); 2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичне заняття 20 год., самостійна робота 54 год.);
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота

<b>підсумкового контролю</b>	на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 1 – залік; семестр 2 - екзамен
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з мікробіології, харчової хімії, біотехнології, методів контролю продукції в галузі, технології галузі
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Загальні компетентності</b>	
ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів. СК 9. Здатність до удосконалення існуючих та 8 розроблення нових технологій, оптимізації технологічних процесів СК 10. Здатність формулювати задачі моделювання, створювати моделі об'єктів і процесів у харчових технологіях	РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних РН 13. Вміти розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти, самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 12. Вміти моделювати харчові системи, розробляти нові технології, планувати, організовувати та управляти харчовими технологіями з метою їх оптимізації.

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Методологія і організація наукових досліджень.</b>		
Тема 1. Поняття про науку та її еволюція. Наука як система знань. Класифікація наук. Форми і методи наукового пізнання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Основи наукознавства. Методологія науково-дослідної роботи. 2. Класифікація наукових досліджень. 3. Організація науки 4. Процес наукового дослідження 5. Експлікація поняття і теорій науки. Необхідні умови коректного наукового пояснення. 6. Формування наукової теорії – основний етап у процесі наукового дослідження. 7. Поняття наукової теорії, її сутності та структури
Тема 2. Накопичення та обробка наукової і технічної інформації	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Універсальна десяткова класифікація (УДК). 2. Національна система науково-технічної інформації. Закон України «Про інформацію». 3. Аналіз інформації. 4. Характеристика інформаційно-пошукових каталогів. 5. Електронний читальний зал ПУЕТ. 6. Пошук інформації в глобальній мережі «Internet»
Тема 3. Наукові та науково-педагогічні кадри	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів	Питання для самопідготовки: 1. Основні форми підготовки науково-педагогічних і наукових кадрів. 2. Наукові заклади України, галузеві академії наук міністерств, галузеві і

		промислові інститути, вищі навчальні заклади.
Тема 4. Поняття методологія, метод, прийом у науковому дослідженні. Типологія методів дослідження	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Поняття про метод, методологію та рівні наукового дослідження. 2. Змістовна і формалізована методологія. 3. Види змістовної методології: філософська, загальнонаукова, конкретно наукова. 4. Методологія як вчення про систему наукових принципів, форм і способів дослідницької діяльності
Тема 5. Математичне планування експерименту	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Прийняття рішень перед плануванням експерименту. 2. Вибір критерію оптимізації. 3. Повнофакторний експеримент лінійної моделі.
Тема 6. Математична обробка результатів досліджень	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання індивідуального завдання; тестування; поточна модульна контрольна робота	Питання для самопідготовки: 1. Охарактеризувати помилки, що виникають під час проведення експерименту. 2. Нормальний закон розподілу випадкової величини. Умови, при яких статистичні дані підлягають нормальному закону розподілу. 3. Статистичний ряд Гістограма. 4. Охарактеризувати вибіркове середнє значення, вибіркєву дисперсію та вибіркєве середнє квадратичне відхилення формули для обчислення вибіркєвих числових характеристик.
<b>Модуль 2. Експериментальні дослідження та їх аналіз</b>		
Тема 7. Науково-дослідна робота студентів у системі фахової підготовки	Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів	Питання для самопідготовки: 1. Фундаментальні дослідження, їх характеристика та суть. 2. Прикладні дослідження, їх характеристика та суть.
Тема 8. Форми й види науково-дослідної роботи студентів	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Основні види наукових досліджень. 2. Зміст вступної та основної частини звіту з науково-дослідної роботи. 3. Оформлення додатків до звіту з науково-дослідної роботи. 4. Підготувати реферат за літературним оглядом магістерської роботи.

		<p>5. Обґрунтувати актуальність обраної теми наукових досліджень.</p> <p>6. Визначити основні завдання за темою магістерської роботи.</p>
Тема 9. Підготовчі операції хімічного аналізу	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань	<p>1. Підготувати хімічний посуд для проведення експериментальних досліджень.</p> <p>2. Провести розрахунок технічних і точних розчинів необхідних для проведення експериментальних досліджень за планом магістерської роботи.</p> <p>3. Приготувати розчини хімічних реактивів.</p>
Тема 10. Проведення органолептичних досліджень	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p>1. Проведення органолептичної оцінки експериментальних зразків</p> <p>2. Побудова профілограми за результатами органолептичної оцінки</p> <p>3. Заповнення бракеражного журналу</p>
Тема 11. Об'єкти, матеріали та методи досліджень	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p>1. Скласти програму проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>2. Визначити об'єкт і предмет дослідження.</p> <p>3. Підібрати методики для проведення експериментальних досліджень.</p> <p>4. Визначити масову частку сухих речовин, активну і титровану кислотність в предметах магістерської роботи.</p> <p>5. Провести розрахунки середнього арифметичного значення і похибки дослідів.</p> <p>6. Проаналізувати отримані результати досліджень.</p>
Тема 12. Методологія проведення експериментальних досліджень	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	<p>1. Провести розрахунок середнього значення результатів експериментальних досліджень за програмою магістерської роботи</p> <p>2. Визначити похибку результатів експериментальних досліджень.</p> <p>3. Розрахувати узгодженість поглядів дегустаторів за індивідуальними завданнями.</p>
Тема 13. Розробка проекту нормативно-технічної документації на нові види харчової продукції	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; виконання індивідуального	<p>1. Підготувати проект НТД на предмет наукових досліджень.</p> <p>2. Скласти технологічні картки на нові страви.</p>

	завдання; тестування	
Тема 14. Вимоги до оформлення наукового дослідження	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота.	1.Провести аналіз проведених експериментальних досліджень за темою магістерської роботи. 2. За результатами проведених експериментальних досліджень за темою магістерської роботи підготувати доповідь на студентську науково-практичну конференцію.

### Інформаційні джерела

1. Васильковський, О., Лещенко, С., Васильковська, К., & Петренко, Д. (2019). Основи наукових досліджень. Перші наукові кроки. Навчальний посібник для студентів агротехнічних спеціальностей. Харків: Мачулін.
2. Основи наукових досліджень: підготовка дисертації: навч. посібник / З. В. Партико. – 2-ге вид., перероб. і допов. Київ. Ліра-К, 2018. 232 с. ISBN 978-617-7507-62-7.
3. Основи наукових досліджень і технічної творчості: навч. посібник для студ. спец. "Готельно-ресторанна справа" / Т. В. Капліна, В. Столярчук. Полтава. ФОП Мирон І. А., 2018. 240 с. ISBN 978-966-97494-6-8.
4. Основи наукових досліджень: підручник / В. Т. Надикто. Херсон. Олді-плюс, 2017. 268 с. + Електрон. зміст. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. ISBN 978-966-289-109-6.
5. Основи наукових досліджень: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни / Л. М. Губа, Ю. О. Басова. Полтава. ПУЕТ, 2015. 201 с. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ.
6. Основи наукових досліджень: методологія, організація, оформлення результатів: навч. посібник / В. М. Головій, Є. Ю. Кузькін, Л. В. Піддубна, [та ін.]. Київ. Хай-Тек Прес, 2012. 344 с. ISBN 978-966-2143-45-4.
7. Скибенко С. Т. Науково-дослідна робота студентів як умова формування творчої особистості фахівця: *Гармонізація вищої освіти України в умовах європейської інтеграції* : Матеріали XXXI міжнар. наук.-метод. конф., 30-31 бер. 2006 р. / відповід. ред. Л. М. Шимановська-Діанич ; Ред. В.І. Шепелева, Т. П. Іващенко. Полтава.РВЦ ПУСКУ, 2006. С.277-278.
8. Харчова хімія : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, [та ін.]. 2-ге вид., стер. Харків. Світ книг, 2016. 504 с. ISBN 978-966-2678-07-9.
9. Харчова хімія: навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, А. В. Гузій, О. М. Заверуха. Львів. Новий світ2000, 2012. 514 с. ISBN 978-966-418-203-1.
10. Фізико-хімічні методи аналізу: Підручник / Я. П. Скоробогатий. Львів. Каменярь, 1993. 164 с. ISBN 5-7745-0552-9 : 1.50.
11. Методологія і організація наукових досліджень: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітні програми "Готельно-ресторанна справа", "Курортна справа" ступеня бакалавра ПУЕТ / Т. В. Капліна, А. С. Капліна. Полтава. ПУЕТ, 2018. 104 с. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ.
12. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі : підручник / К. В. Свідло, Т. А. Лазарева, Л. О. Бачієва. – Харків : Світ книг, 2013. 225 с. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ . ISBN 978-966-2678-09-3.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки навчального процесу з навчальної дисципліни «Сучасні дослідження харчової науки»

1. Мультимедійні презентації лекцій з навчальної дисципліни.

2. Комп'ютерна програма тестування знань студентів.
3. Дистанційний курс. Режим доступу:  
Частина 1. <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1826>  
Частина 2. <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1799>
4. Пакет програмних продуктів Microsoft Office
  - MS PowerPoint;
  - MS Excel;
  - MS Word.

#### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилання; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultatuv-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidcontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidcontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
<b>Частина 1.</b> Модуль 1. (теми 1-6) відвідування занять (18,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (10,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10,0 бали); захист виконання домашнього завдання (20,0 бали); виконання індивідуальних завдань (20,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (20,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (2,0 бал)	100
Підсумковий контроль (ПМК)	100
<b>Частина 2.</b> Модуль 2. (теми 7-14) відвідування занять (6,5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (10,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (12,5 балів); захист виконання домашнього завдання (10,0 балів); виконання індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,0 бал)	60
Підсумковий контроль (іспит)	40
<b>Разом</b>	<b>100</b>

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Сучасні дослідження харчової науки»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Сучасні дослідження харчової науки»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	2,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових магістерських семінарах	2,0
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	2,0
	3. Підготовка до публікації тез за результатами наукових досліджень (за одні тези)	2,0
	4. Підготовка до публікації статей за результатами наукових досліджень (за одну статтю)	5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	1
<b>Разом</b>		<b>30</b>