

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Катерина КАЛАЙДА

« 29 » 08 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Методологія і організація наукових досліджень»

Освітній рівень: магістр

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність: G 13 Харчові технології

Освітня програма: Технології харчування

Інженерно-технологічний факультет

Умань – 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти спеціальності G 13 Харчові технології освітньо-професійної програми Технології харчування. – Умань: Уманський національний університет, 2025. 18 с.

Розробник:

Олена ВАСИЛИШИНА доктор сільськогосподарських наук, доцент

 Олена ВАСИЛИШИНА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від «19» серпня 2025 року № 1

Завідувач кафедри

 Андрій ЧЕРНЕГА

«19» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол від «19» серпня 2025 року № 1

Голова  Ірина ЗАМОРСЬКА

«19» серпня 2025 року

© Уманський НУ, 2025 рік

© Василюшина О.В., 2025 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво	Обов’язкова	
Модулів – 3 Змістових модулів – 3 Індивідуальне науково-дослідне завдання: реферат	Спеціальність G 13 Харчові технології	Рік підготовки	
		1-й	-
		Семестр	
		1-й	-
		Лекції	
Загальна кількість годин – 150	Освітній рівень магістр Освітня програма Технології харчування	50 год	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,0 самостійної роботи студента –6,0		Практичні	
		26 год	-
		Самостійна робота	
		74 год	-
		Вид контролю: екзамен	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робоча програма навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті, затвердженого Вченою радою від 08.10.2020 (протокол №1) із змінами та доповненнями від 11.07.2024 (протокол №8).

Навчальна дисципліна «Методологія і організація наукових досліджень» належить до обов'язкових дисциплін, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Технології харчування» підготовки фахівців першого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G 13 Харчові технології, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво.

Метою дисципліни є:

- вивчення методології і організації наукових досліджень;
- опанування методики планування і виконання наукових досліджень;
- опанування методів пошуку, обробки, зберігання і використання наукової інформації, складання програми і схем досліджень;
- ознайомлення з основами права інтелектуальної власності.

Завдання вивчення дисципліни – дати глибокі теоретичні знання і практичні навички з питань методології і організації наукових досліджень у галузі харчових технологій.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти: навчальна дисципліна посідає важливе місце в структурно-логічній схемі підготовки фахівців третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти за спеціальністю G 13 Харчові технології і буде корисна майбутнім фахівцям при формуванні у них системи теоретичних знань та прикладних навичок про теоретико-методологічні основи науково-дослідницької діяльності, правила виконання науково-дослідної діяльності, володіння методами оформлення та порядок представлення результатів різних дослідницьких робіт, здійснення різної професійної діяльності. Дисципліна охоплює всі тематичні блоки, що необхідні для формування у здобувачів системи знань і вмінь з

методології та організації наукової діяльності.

Вивчення навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Технології харчування» спеціальності G 13 Харчові технології, галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу науково-технічної інформації з різних джерел	ПРН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
		ПРН 4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
ЗК 2	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	ПРН 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.
		ПРН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			

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	ПРН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
		ПРН 4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
СК 2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	ПРН 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.
		ПРН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
СК 4	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.	ПРН 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.
		ПРН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
СК 5	Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	ПРН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

		ПРН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
		ПРН 4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Методологія і організація наукових досліджень», наведено в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Методологія і організація наукових досліджень»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	основи наукознавства, порядок організації науково-дослідної роботи;	лекція, семінарське заняття, дискусія, вирішення конкретних задач і ситуацій, кейс-метод, самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
1.2	методологію наукових досліджень, наукову організацію дослідного процесу в харчових технологіях;		
1.3	інформаційне забезпечення наукових досліджень, автоматизовані системи обробки інформації;		
1.4	систематизацію результатів наукових досліджень та їх впровадження у виробництво, економічну ефективність від впровадження наукових досліджень.		
2	Уміння/навички:		
2.1	відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;	лекція, семінарське заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання
2.2	приймати ефективні рішення,		

	оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій;	ситуацій, кейс-метод, самонавчання через Moodle	тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
2.3	застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій;		
4.2	виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати.		
3	Комунікація:		
3.1	взаємодія в колективі з метою організації науково-дослідної роботи;	семінарське заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій	представлення презентацій, виконання аналітично-розрахункових робіт, виконання вирішених конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль
3.2	розуміння, навичок та діяльності у сфері наукових досліджень харчових технологій, аналізування їх результатів.		
4	Відповідальність і автономія		
4.1	робота та/або навчання щодо основ наукознавства, порядку організації науково-дослідної роботи;	семінарське заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій	представлення презентацій, виконання аналітично-розрахункових робіт, виконання вирішених конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль
4.2	організація науково-дослідної роботи в контекстах професійної діяльності.		

Таблиця 3

**Методи навчання та методи контролю програмних результатів
навчання з навчальної дисципліни
«Методологія і організація наукових досліджень»**

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
ПРН 1	Відшукувати та систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	Лекція, семінарські заняття, індивідуальні консультації, кейс-метод, мозковий штурм. самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль

ПРН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	Тематичні лекції, кейс-метод, мозковий штурм, дискусії	Усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання аналітично-розрахункових робіт, індивідуальних і командних завдань, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
ПРН 4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	Інтерактивні заняття, моделювання сценаріїв, семінарські заняття, дискусія, самостійна робота з підготовкою рефератів і презентацій	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
ПРН 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 нефаківців.	Лекція, семінарські заняття з вирішення професійно-орієнтованих задач, мозковий штурм, кейс-метод, воркшоп, самонавчання	Усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання аналітично-розрахункових робіт, індивідуальних і командних завдань, презентація бізнес-плану, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
ПРН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	Інтерактивні заняття, воркшоп, самонавчання через конспекти та посібники, Moodle	Усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання аналітично-розрахункових робіт, індивідуальних і командних завдань, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль

Програма навчальної дисципліни
Змістовий модуль 1. Методологія науково-дослідної діяльності

Тема 1. Вступ. Наука і наукові дослідження.

Тема 2. Системність та логіка у науковому пізнанні.

Тема 3. Інформаційна база наукових досліджень і методи відбору матеріалів.

Змістовий модуль 2. Проведення наукового дослідження та оформлення результатів науково-дослідної роботи

Тема 4. Методика наукових досліджень у харчовій галузі.

Тема 5. Винахідництво і раціоналізаторство. Основи патентознавства.

Тема 6. Аспірантура як форма підготовки науково-педагогічних кадрів.

Тема 7. Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усьо го	у тому числі				
		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
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Методологія науково-дослідної діяльності												
Тема 1. Вступ. Наука і наукові дослідження	22	8	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Системність та логіка у науковому пізнанні. Академічна доброчесність.	22	8	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Information base of scientific research and methods of material selection (Інформаційна база наукових досліджень і методи відбору матеріалів)	22	8	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Разом за змістовим модулем 1	66	24	12	-	-	30	-	-	-	-	-	-
Модуль 2												
Змістовий модуль 2. Проведення наукового дослідження												
Тема 4. Методика наукових досліджень в харчовій галузі	24	8	6	-	-	10	-	-	-	-	-	-

Тема 5. Винахідництво раціоналізаторство. Основи патентознавства	22	8	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Разом за змістовим модулем 2	46	16	10	-	-	20	-	-	-	-	-	-
Модуль 3												
Змістовий модуль 3. Форми та оформлення науково-дослідної роботи												
Тема 6. Postgraduate and doctoral studies as a form of training of scientific and pedagogical personnel (Аспірантура і докторантура як форма підготовки науково- педагогічних кадрів)	20	4	2	-	-	14	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження	18	6	2	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Разом за змістовим модулем 3	38	10	4	-	-	24	-	-	-	-	-	-
Усього годин	150	50	26	-	-	74	-	-	-	-	-	-

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Вступ. Наука і наукові дослідження. Вибір напрямку наукового дослідження.	4	-
2	Основи теоретичних та експериментальних досліджень	4	-
3	Пошук, накопичення та обробка наукової інформації	4	-
4	Наукова організація дослідного процесу.	4	-
5	Виклад та обґрунтування наукових результатів. Методика наукових досліджень в харчовій галузі.	4	-
6	Наукові статті. План-проект наукової статті. Основні вимоги до наукових робіт.	4	-
7	Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження.	2	-
Разом		26	-

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Суть наукового пізнання, знання та наукового дослідження	10	-
2	Системний підхід до побудови методології наукових досліджень	10	-
3	Методи пошуку нових творчих рішень.	10	-
4	Вибір напрямку наукового дослідження	10	-
5	Міжнародний захист інтелектуальної власності	10	-
6	Аспірантура і докторантура як форма підготовки науково-педагогічних кадрів.	14	-
7	Впровадження результатів наукового дослідження	10	-
Разом		74	-

7. Індивідуальні завдання

Орієнтовний перелік тем рефератів:

1. Наукознавство як система знань.
2. Класифікація наук.
3. Основні риси працівника науки.
4. Поняття методології та методики наукових досліджень.
5. Методологія теоретичних досліджень.
6. Основи методології досліджень емпіричного рівня.
7. Пізнавальні прийоми і форми наукових досліджень.
8. Поняття наукового методу та його основні риси.
9. Система методів дослідження.
10. Загальнонаукові методи.
11. Конкретно-наукові та спеціальні методи.
12. Методи технологічного дослідження.
13. Ознаки та види наукової і технічної творчості.
14. Підходи до пошуку нових технічних рішень.
15. Психологічні особливості науково-технічної творчості.
16. Психологічні прийоми активізації творчості.
17. Рівні творчої діяльності.
18. Методи пошуку нових творчих рішень.
19. Формування і методи згуртованості колективу.
20. Організація роботи наукового колективу.

21. Робоче місце і робочий день науковця.
22. Етичні норми і цінність науки.
23. Структура державної системи управління в сфері охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності в Україні.
24. Характерні ознаки та умови патентоспроможності винаходів як об'єкту промислової власності.
25. Суб'єкти права на винаходи, корисні моделі і промислові зразки
26. Атестація науково-педагогічних кадрів.
27. Аспірантура і докторантура.

8. Методи навчання

В освітньому процесі використовуються наступні методи навчання: тематичні лекції; практичні заняття із вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивні заняття; мозковий штурм, експрес контроль, індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, презентацій; виконання практичних завдань, наведених в інструктивно-методичних матеріалах, консультації з викладачем; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище – Moodle (табл. 2).

Матеріали курсу «Методологія і організація наукових досліджень» розміщені на платформі Moodle <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=377>

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі відеоконференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, Viber, Moodle та електронна пошта.

9. Методи контролю

Дисципліна має три модулі, які охоплюють матеріал усіх тем. Для забезпечення оцінювання студентів проводиться поточний (модульний) і підсумковий (екзамен) контроль.

Модульний контроль передбачає перевірку стану засвоєння визначеної системи елементів знань і вмінь студентів з того чи іншого модулю.

При контролі систематичності та активності роботи на семінарських заняттях оцінюванню в балах підлягають: рівень знань, необхідний для виконання аналітично-розрахункових робіт, що передбачені завданнями для самостійного опрацювання; повнота, якість і вчасність їх виконання та результати захисту; рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на семінарських заняттях; активність при обговоренні питань, що винесені на семінарські заняття; результати експрес-контролю тощо.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули студенти після

опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться письмово у формі тестів.

Знання студента з певного модуля вважаються незадовільними, за умови коли сума балів його поточної успішності та за модульний контроль складають менше 61% від максимально можливої суми за цей модуль. У такому випадку можливе повторне перескладання модуля у терміни встановлені викладачем.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання студентів на заключному етапі вивчення дисципліни і проводиться відповідно до навчального плану у вигляді екзамену в термін, встановлений графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному даною робочою програмою навчальної дисципліни. Форма проведення контролю є комбінованою (передбачає усну відповідь на два теоретичних питання і письмово на один комплект тестових завдань). Зміст і структура контрольних завдань, екзаменаційних білетів і критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, підсумкового контролю тощо).

Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) студент може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) студент може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів. Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни розподіляються наступним чином:

Розподіл балів, присвоюваних студентам при вивченні дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» (денна форма навчання)

Поточний (модульний) контроль							Підсумковий контроль	Загальна сума балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2		Змістовий модуль 3		30	100
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7		
10	10	10	10	10	10	10		

Поточний контроль.

Об'єктами *поточного контролю* знань студентів є активність і систематичність роботи на семінарських заняттях, виконання завдань для самостійної роботи студентів, розв'язання модульних завдань.

При контролі на *семінарських заняттях* оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах; активність при обговоренні заявлених на занятті питань; результати бліцопитування та письмового або тестового контролю знань.

Під час контролю виконання завдань для *самостійної роботи* оцінюванню підлягають: правильність і повнота врахування усіх складових завдання; обґрунтованість відповіді.

При контролі виконання *модульних завдань* оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування тем змістового модуля. Контроль проводиться у вигляді відповідей на тестові питання.

Максимальна сума балів поточного контролю з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» – 70.

Заохочувальні бали – представлення результатів науково-дослідних робіт: участь у студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, грантах, науково-дослідних проєктах – 1–10 балів; публікація наукових статей, тез доповіді на конференції– 1–10 балів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

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

Підсумковий контроль.

Форма проведення підсумкового контролю з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» є комбінованою: передбачає усну відповідь на три теоретичних питання. Повна та вичерпна відповідь на кожне з питань оцінюється за шкалою від 0 до 10 балів.

Загалом під час іспиту студент може отримати 30 балів.

11. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до проведення практичних занять з методології та організації наукових досліджень. Умань, 2023. 56с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Свідло К.В. Лазарева Т.А., Бачієва Л.О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.
2. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2006. 206 с.
3. Мокін Б.І. Мокін О.Б. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2014. 180 с.
4. Кліменюк О.В., Моїсєєв Л.М. Методологія та методи наукового дослідження Київ: «Міленіум», 2005. 186 с.
5. П'ятницька-Позднякова І.С. Основи наукових досліджень у вищій школі Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 116с.
6. Ростовський В.С. Основи наукових досліджень і технічної творчості. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 96с.
7. Шейко В.М., Кушнарєнко Н.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності Київ: Знання, 2006. 307с.
8. Кузнецов Ю.М. Патентознавство та авторське право: підручник. Київ: Кондор, 2005. 428 с.
9. Ашерів А.Т. Основи наукових досліджень: курс лекцій для магістрів. Харків.: УПА, 2007. 112 с.
10. Бірта Г. О., Бургу Ю.Г. Методологія і організація наукових досліджень: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2014. 142 с.
11. Бобилєв В. П., Іванов І. І., Пройдак Ю. С. Методологія та організація наукових досліджень. Дніпропетровськ: ІМА-прес, 2014. 643 с.

12. Єріна А. М., Захожай В.Б., Єрін Д. Л. Методологія наукових досліджень. Київ : ЦНЛ, 2004. 212 с.
13. Клименюк О. В. Виклад та оформлення результатів наукового дослідження: підручник. Ніжин : Аспект-Поліграф, 2007. 398 с.

Допоміжна

1. Нізовцев А.В. Дослідницькі проекти у магістратурі. Полтава: Видавництво ПолтНТУ, 2009. 88с.
2. Vasylyshyna O., Sobolenko L., Optimization of freezing cherry fruits by various pre-treatment methods. Carpathian gournal of food science and technology. 2018. Vol.10(2). P. 18–24.
3. Василишина О.В. Оптимізація зберігання плодів вишні з попередньою обробкою розчином хітозану. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2019. №3(103). С.80–87.
4. Василишина О.В. Вибір кращого сорту плодів вишні методом багатокритеріальної оптимізації. Подільський вісник. 2019. Вип. 30. С.24–30.

14. Перезарахування та визнання результатів навчання

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в Уманському національному університеті результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

14. Політика академічної доброчесності

У процесі навчання з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень», студенти повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності Уманського національного університету. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

15. ЗМІНИ У РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НА 2025/2026 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

1. Оновлено змістове наповнення тем: «Інформаційна база наукових досліджень і методи відбору матеріалів», «Методика наукових досліджень в харчовій галузі».
2. Оновлення переліку рекомендованої літератури.