

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Ірина ЗАМОРСЬКА

« 19 » 08 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Методологія та методи наукових досліджень за спеціальністю»

Освітньо-науковий рівень: доктор філософії

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність: G 13 Харчові технології

Освітня-наукова програма: Харчові технології

Інженерно-технологічний факультет

Умань – 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Методологія та методи наукових досліджень за спеціальністю» для здобувачів третього (освітньо- наукового) рівня вищої освіти за спеціальністю G 13 Харчові технології кваліфікації доктор філософії з харчових технологій. Умань: Уманський НУ, 2025. 17 с.

Розробник:

Олена ВАСИЛИШИНА доктор сільськогосподарських наук, доцент кафедри харчових технологій

 Олена ВАСИЛИШИНА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від «14» серпня 2025 року № 1

Завідувач кафедри

 Андрій ЧЕРНЕГА

«10» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол від «14» серпня 2025 року № 1

Голова  Ірина ЗАМОРСЬКА

«14» 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 – 4	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		
		2-й	-	
		Лекції		
Загальна кількість годин – 120	Третій (освітньо науковий) рівень вищої освіти Доктор філософії	16 год	-	
		Практичні		
24 год				
Лабораторні				
-		-		
Самостійна робота				
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,0 самостійної роботи –6,0		Освітньо-наукова програма Харчові технології	80 год	-
			Вид контролю: залік	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робоча програма навчальної дисципліни «Методологія та методи наукових досліджень за спеціальністю» 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).

Метою дисципліни є:

- одержання аспірантами знань методології і організації наукових досліджень та придбання навичок дослідницької роботи;
- 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 та проведення науково-дослідних робіт.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки доктора філософії: 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 аспірантам 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 системи знань і вмінь з методології та організації наукової діяльності.

**Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що
формується під час вивчення навчальної дисципліни
«Методологія та методи наукових досліджень за спеціальністю»**

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 1	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	ПРН 4	Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.
		ПРН 5	Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.
ЗК 3	Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.	ПРН 4	Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.
		ПРН 5	Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 1	Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.	ПРН 4	Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.
СК 3	Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.	ПРН 5	Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.
СК 5	Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних	ПРН 4	Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.

	робіт у харчовій промисловості	ПРН 5	Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.
--	--------------------------------	--------------	---

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

Таблиця 2

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

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 ситуацій, кейс-метод, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій,
2.2	приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій;		
2.3	застосовувати статистичні методи		

	обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій;		контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
4.2	виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати.		
3	Комунікація:		
3.1	взаємодія в колективі з метою організації дослідного процесу в харчових технологіях; методології наукових досліджень;	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 порядку організації науково-дослідної роботи і методології та методів наукових досліджень;	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 та впровадження її ефективності у виробництво.		

Таблиця 3

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Методологія та методи наукових досліджень за спеціальністю»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
ПРН 1	Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.	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 3	Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.	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	Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення	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 5	Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості	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

3. 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. Академічна доброчесність.

Тема 3. Information base of scientific research and methods of material selection (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 в харчовій галузі. Планування дослідження.

Тема 5. Метод дисперсійного і кореляційного аналізу та обґрунтування результатів дослідження.

Тема 6. Аспірантура як форма підготовки науково-педагогічних кадрів. Вимоги до дисертаційного дослідження та його захисту.

Тема 7. Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження. Винахідництво та раціоналізаторство. Основи патентознавства. Вимоги та Процедури захисту інтелектуальної власності.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	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	12	2	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Системність та логіка у науковому пізнанні. Академічна доброчесність.	14	2	2	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Information base of scientific research and methods of material selection (Інформаційна база наукових досліджень і методи відбору матеріалів)	16	2	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Разом за змістовим модулем 1	42	6	6	-	-	30	-	-	-	-	-	-
Модуль 2												
Змістовий модуль 2. Проведення наукового дослідження												
Тема 4. Методика наукових досліджень в харчовій галузі. Планування дослідження.	18	4	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Метод дисперсійного кореляційного аналізу та обґрунтування результатів дослідження	18	4	4	-	-	10	-	-	-	-	-	-

Разом за змістовим модулем 2	36	8	8	-	-	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). Вимоги до дисертаційного дослідження та його захисту.	21	2	4	-	-	15	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження. Винахідництво та раціоналізаторство. Основи патентознавства. Вимоги та процедури захисту інтелектуальної власності.	21	-	6	-	-	15	-	-	-	-	-	-
Разом за змістовим модулем 3	42	2	10	-	-	30	-	-	-	-	-	-
Усього годин	120	16	24	-	-	80	-	-	-	-	-	-

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Аналіз вихідної інформації та методика роботи з літературними джерелами.	2	-
2	Організаційно-методична підготовка дослідження. Планування дослідження.	2	-
3	Метод дисперсійного аналізу.	4	
4	Метод кореляційного і регресійного аналізу та обґрунтування результатів дослідження.	2	-
5	Основні вимоги і оформлення результатів досліджень у вигляді дисертацій.	2	-
6	Наукові статті. План-проект наукової статті. Основні вимоги до наукових робіт.	2	-
7	Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження. Основи патентознавства та захист інтелектуальної власності.	2	-
Разом		16	-

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
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. Основні вимоги і оформлення результатів досліджень до дисертацій.	10	-
5	Міжнародний захист інтелектуальної власності	10	-
6	Аспірантура і докторантура як форма підготовки науково-педагогічних кадрів.	15	-
7	Впровадження результатів наукового дослідження. Патентознавство та особливості інтелектуальної власності.	15	-
Разом		80	-

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. Проблеми підвищення якості харчової продукції.
19. Проблеми створення інноваційних технологій виробництва продуктів харчування.
20. Об'єкт, предмет, мета, гіпотеза та завдання дослідження.
21. Методи дослідження.
22. Аналіз та розвиток патентів з способу виробництва харчової продукції.
23. Формула та реферат винаходу.
24. Перспективні напрями досліджень харчової галузі.
25. Відомі вчені в харчовій галузі з обраного напрямку досліджень та аналіз їх досягнень.
26. План-проект наукової статті за темою дослідження з харчової галузі.
27. Методи пошуку нових творчих рішень.
28. Формування і методи згуртованості колективу.
29. Організація роботи наукового колективу.
30. Робоче місце і робочий день науковця.
31. Етичні норми і цінність науки.
32. Структура державної системи управління в сфері охорони прав на об'єкти інтелектуальної власності в Україні.
33. Характерні ознаки та умови патентоспроможності винаходів як об'єкту промислової власності.
34. Суб'єкти права на винаходи, корисні моделі і промислові зразки
35. Атестація науково-педагогічних кадрів.
36. Аспірантура і докторантура як форма підготовки наукових кадрів.

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 та методи наукових досліджень за спеціальністю» розміщені на платформі Moodle <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1558>

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі відеоконференцій. Для організації освітнього процесу

Для забезпечення оцінювання проводиться поточний (модульний) і підсумковий (екзамен) контролі.

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.

Дисципліна має три модулі, які охоплюють матеріал усіх тем.

10. Розподіл балів

Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни розподіляються наступним чином:

Поточний (модульний) контроль							Загальна сума балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2		Змістовий модуль 3		
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	
10	15	15	15	15	15	15	

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

11. 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. Бірта Г. О., Бургу Ю.Г. Методологія і організація наукових досліджень: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2014. 142 с.
10. Бобилєв В. П., Іванов І. І., Пройдак Ю. С. Методологія та організація наукових досліджень. Дніпропетровськ: ІМА-прес, 2014. 643 с.
11. Єріна А. М., Захожай В.Б., Єрін Д. Л. Методологія наукових досліджень. Київ : ЦНЛ, 2004. 212 с.
12. 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. Баскаков А.Я., Туленков Н.В. Методологія наукового дослідження. Київ: МАУП, 2002. 213 с.
3. Методичні вказівки до проведення практичних занять з методології та організації наукових досліджень. Умань, 2019. 56с.
4. Vasylyshyna O., Sobolenko L., Optimization of freezing cherry fruits by various pre-treatment methods. Carpathian journal of food science and technology. 2018. Vol.10(2). P. 18–24.
5. Василишина О.В. Оптимізація зберігання плодів вишні з попередньою обробкою розчином хітозану. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2019. №3(103). С.80–87.
6. Василишина О.В. Вибір кращого сорту плодів вишні методом багатокритеріальної оптимізації. Подільський вісник. 2019. Вип. 30. С.24–30.

12. Перезарахування та визнання результатів навчання

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Методологія та методи наукових досліджень за спеціальністю» 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.

13. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Методологія та методи наукових досліджень за спеціальністю», аспіранти 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 аспірантами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

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

1. Оновлено змістове наповнення тем: «Методика наукових досліджень в харчовій галузі», «Винахідництво та раціоналізаторство. Основи патентознавства».
2. Оновлення переліку рекомендованої літератури.