

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Гарант освітньої програми

 Володимир НОВІКОВ

“ 29 ” 08 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Науково-дослідницький практикум**

Освітній рівень: магістр

Галузь знань: G Інженерія, виробництво і будівництво

Спеціальність: G13 Харчові технології

Освітня програма: Технології зерна та зернопродуктів

Факультет: інженерно-технологічний

Умань - 2025 р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Науково-дослідницький практикум» для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології освітньої програми Технології зерна та зернопродуктів. Умань: Уманський НУ, 2025. 18 с.

Розробники:

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ	Посада, науковий ступінь, вчене звання	Підпис
Віталій ЛЮБИЧ	професор кафедри харчових технологій, доктор с.-г. наук, професор	
Олена ГЕРАСИМЧУК	доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент	

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри

Протокол від “ 29 ” 08 2025 року № 1 .

Завідувач кафедри


(підпис)

Андрій ЧЕРНЕГА

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету.

Протокол від “ 29 ” 08 2025 року № 1 .

Голова


(підпис)

Ірина ЗАМОРСЬКА

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 і будівництво	Обов'язкова	
Модулів - 2	Спеціальність G13 Харчові технології	Рік підготовки	
Змістовних модулів - 5		1-й	1-й
Індивідуальне завдання - заочна форма навчання (контрольна робота)		Семестр	
Загальна кількість годин - 150		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4; самостійної роботи студента -4.	Освітній рівень магістр Освітня програма Технології зерна та зернопродуктів	Лекції	
		38 год	10 год
		Лабораторні	
		54 год	10 год
		Самостійна робота	
		58 год	130 год
		Індивідуальне завдання: год.	
		Вид контролю: залік	

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Науково-дослідницький практикум» 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 «Науково-дослідницький практикум» належить до обов'язкових дисциплін, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Технології зерна та зернопродуктів» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво і будівництво.

Мета вивчення дисципліни: здобути необхідний рівень знань для правильної організації та ведення науково-дослідної роботи.

Завдання дисципліни:

- формування наукового підходу до розв'язання проблем зернопереробної галузі;
- розуміння сучасних форми і методів студентської науково-дослідної роботи;
- розуміння завдань теоретичних досліджень, їх сучасних методів; розуміння завдань експериментальних досліджень, їх сучасних методів;
- здатність до правильного вибору теми, організації, послідовності виконання та оформлення науково-дослідної роботи.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти: дисципліна вивчається після набуття знань та вмінь з таких дисциплін як «Інноваційні технології та енергоощадне обладнання зернопереробних виробництв», «Наукові основи раціонального використання продукції рослинництва», «Керування якістю та безпечністю продуктів зернопереробних підприємств», а також передуює вивченню таких дисциплін як «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами» та інших.

Вивчення навчальної дисципліни «Науково-дослідницький практикум» передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Технології зерна та зернопродуктів» спеціальності G13 Харчові технології галузі знань G Інженерія, виробництво і будівництво (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Науково-дослідницький практикум»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу 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 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 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 9	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
		ПРН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
ЗК 2	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	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 6	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
		ПРН 9	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
		ПРН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ЗК 4	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	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 6	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
		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.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.	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 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 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 9	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.
		ПРН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Науково-дослідницький практикум», наведено в табл. 2, 3.

Таблиця 2

**Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною
«Науково-дослідницький практикум»**

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	завдання теоретичних досліджень та їх методи	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, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
1.2	завдання експериментальних досліджень та їх методи		
1.3	методи і форми науково-дослідної роботи		
1.4	послідовність виконання наукових досліджень		
1.5	правильність оформлення наукової роботи		
2	Уміння/навички:		
2.1	формування наукового підходу до розв'язання проблем зернопереробної галузі;	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, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
2.2	правильного вибору теми, організації, послідовності виконання та оформлення науково-дослідної роботи.		
3	Комунікація:		
3.1	зрозуміло і недвозначно доносити до фахівців і нефахівців. власні знання, висновки та аргументацію цілей наукової-дослідницької роботи та способи і методи її організації, що передбачають плани та стратегію подальшого розвитку 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	презентація результатів науково-дослідної роботи перед фахівцями, науковцями та іншими зацікавленими сторонами;		
3.3	ведення діалогу про методи дослідницької діяльності, забезпечуючи зрозумілість для всіх учасників незалежно від їхнього рівня знань у галузі проведення досліджень.		
4	Відповідальність і автономія		
4.1	Розуміння особистої відповідальності за проведені	семінарське заняття,	представлення презентацій,

	дослідження, одержані результати та рекомендації у сфері технологій зерна та зернопродуктів, які можуть суттєво вплинути на подальший розвиток галузі або окремі її складові;	дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій	виконання аналітично-розрахункових робіт, виконання вирішених конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль
4.2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі		
4.3	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій		

Таблиця 3

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Науково-дослідницький практикум»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
ПРН 1	Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	Лабораторні заняття, індивідуальні консультації, кейс-метод, самостійна робота з підготовкою презентацій, самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, 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.	Лабораторні заняття, індивідуальні консультації, кейс-метод, самостійна робота з підготовкою презентацій, самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
ПРН 6	Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	Інтерактивні заняття, моделювання сценаріїв, лабораторні заняття, дискусія, самостійна робота з підготовкою презентацій	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, 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 нефахівців.	Інтерактивні заняття, моделювання сценаріїв, лабораторні заняття, дискусія, самостійна робота з підготовкою презентацій	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
ПРН 9	Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	Лабораторні заняття, індивідуальні консультації, кейс-метод, самостійна робота з підготовкою презентацій, самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
ПРН 10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	Семінарські, лабораторні заняття, індивідуальні консультації, кейс-метод, самонавчання через конспекти та посібники, Moodle	Усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання аналітично-розрахункових робіт, індивідуальних і командних завдань, презентація дослідницької діяльності, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1

ОПРАЦЮВАННЯ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ ЗА ОБРАНОЮ ТЕМОЮ ДОСЛІДЖЕНЬ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

ЗМ 1. Обґрунтування актуальності теми досліджень.

ЗМ 2. Огляд та аналіз наукових досягнень вітчизняних та зарубіжних вчених за обраною темою дослідження.

МОДУЛЬ 2

ЗАСТОСУВАННЯ ІНСТРУМЕНТАЛЬНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У НАУКОВО- ДОСЛІДНИЦЬКІЙ РОБОТІ

ЗМ 3. Вивчення технологічних властивостей сировини з використанням сучасного обладнання.

ЗМ 4. Вивчення характеристик сировини для круп'яного, борошномельного та комбікормового виробництва.

ЗМ 5. Представлення результатів наукового дослідження.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем і змістових модулів	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. Опрацювання літературних джерел за обраною темою досліджень у харчових технологіях												
ЗМ 1. Обґрунтування актуальності теми досліджень.	16	2		4		10	22	2				20
ЗМ 2. Огляд та аналіз наукових досягнень вітчизняних та зарубіжних вчених за обраною темою дослідження.	22	8		4		10	24	2		2		20
Разом за модулем 1	38	10		8		20	46	4		2		40
Модуль 2. Застосування інструментальних досліджень у науково-дослідницькій роботі												
ЗМ 3. Вивчення технологічних властивостей сировини з використанням сучасного обладнання.	45	10		20		15	36	2		4		30
ЗМ 4. Вивчення характеристик сировини для круп'яного, борошномельного та комбікормового виробництва.	49	14		20		15	34	2		2		30

ЗМ 5. Представлення результатів наукового дослідження	18	4		6		8	34	2		2		30
Разом за модулем 2	112	28		46		38	104	6		8		90
Усього годин за курсом	150	38		54		58	150	10		10		130

5. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма
Модуль 1. Опрацювання літературних джерел за обраною темою досліджень у харчових технологіях		
Лабораторна робота 1. Обґрунтування та формулювання обраної теми дослідження, її актуальності, новизни та практичного значення.	2	
Лабораторна робота 2. Огляд та аналіз наукових досягнень вітчизняних вчених за обраною темою дослідження.	2	2
Лабораторна робота 3. Review and analysis of scientific achievements of foreign scientists on the selected research topic.	1	2
Лабораторна робота 4. Законодавство України про патентування. Патентний пошук наукових здобутків за обраною темою дослідження	1	
Лабораторна робота 5. Оформлення звіту відповідно огляду наукових досягнень вітчизняних та зарубіжних вчених за обраною темою дослідження	2	
Модуль 2. Застосування інструментальних досліджень у науково-дослідницькій роботі		
Лабораторна робота 6. Вивчення технологічних властивостей сировини за обраною тематикою дослідження (Study of the technological properties of raw materials according to the selected research topic).	20	2
Лабораторна робота 7. Вивчення характеристик сировини для круп'яного виробництва.	8	1
Лабораторна робота 8. Вивчення характеристик сировини для борошномельного виробництва.	6	1
Лабораторна робота 9. Вивчення характеристик сировини для комбікормового виробництва.	6	
Лабораторна робота 10. Систематизація, подання та обговорення результатів проведення дослідження за обраною тематикою.	6	2
Разом	54	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Модуль 1. Опрацювання літературних джерел за обраною темою досліджень у харчових технологіях			
1	Поняття про наукову інформацію та її роль у проведенні наукових досліджень. Джерела інформації та їх використання в наукових дослідженнях. Особливості наукової комунікації.	2	6
2	Класифікатори техніко-економічної інформації. Застосування техніко-економічної інформації в наукових дослідженнях.	4	8

3	Інформаційно-пошукові мови бібліотечних фондів. Складання бібліографії з проблеми та напрямку наукових досліджень.	4	6
4	Правила роботи з бібліографічними джерелами.	2	8
5	Наукова кореспонденція і документація.	4	6
6	Пошук науково-технічної інформації в мережі Інтернет	4	6
Модуль 2. Застосування інструментальних досліджень у науково-дослідницькій роботі			
7	Experiment as a component of scientific research. [Експеримент як складова частина наукового дослідження].	6	10
8	Математична обробка експериментальних даних.	8	20
9	Наукова стаття та її структурні елементи. Тези доповідей та її структурні елементи.	6	10
10	Наукова монографія та її структурні елементи.	6	20
11	Подання табличного матеріалу в науковій роботі.	6	20
12	Подання ілюстративного матеріалу в науковій роботі	6	10
Разом		58	130

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

До індивідуального завдання студентів заочної форми навчання нами віднесений такий вид самостійного опрацювання матеріалу курсу, як підготовка **контрольної роботи**. Студент під час настановчого заняття у попередньому семестрі персонально отримує з методичних рекомендацій перелік питань з дисципліни. Контрольна робота може бути виконана письмово або ж у вигляді презентації. З підготовленими матеріалами, студент виступає з коротким повідомленням (5–10 хвилин). При необхідності, за матеріалами повідомлення, може бути організована дискусія по обміну протилежних доповідей думок. В цьому обговоренні може взяти участь любий студент групи, в якій проводиться дане заняття.

За належне оформлення та виконання контрольної роботи, змістовне повідомлення його матеріалів на занятті (лабораторне) автор може отримати до 40 балів.

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Вид методу навчання	Особливості методу	Метод контролю
Традиційні методи навчання		
Лабораторне заняття	Форма навчального заняття, при якому здобувач під керівництвом викладача, особисто проводить натурні або імітаційні експерименти, чи досліди з метою практичного підтвердження окремих теоретичних положень даної навчальної дисципліни; набуває практичних навичок роботи з лабораторним устаткуванням, обладнанням, обчислювальною технікою, вимірювальною апаратурою, методикою експериментальних досліджень у конкретній предметній галузі.	· усна відповідь; · активність під час обговорення дискусійних питань · захист індивідуальної роботи.
Самостійна робота	Форма роботи, яка передбачає вирішення актуального питання курсу самостійно, формує навички пошуку та синтезу інформації.	презентація
Інтерактивні методи навчання		

аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів	За результатами виконання ЕСЕ, звіту, індивідуальних завдань, письмового опитування чи тестування ведучий курсу проводить аналіз наявних помилок у формі діалогу із здобувачами освіти.	· Правильність відповіді · Активність під час обговорення
коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників;	Здобувачі освіти під час усного або письмового опитування можуть коментувати свої відповіді, або доповнювати відповіді інших здобувачів.	· Усне опитування; · Активність під час обговорення · Прояв лідерських якостей
публічний виступ;	Застосовують для формування здобувачами комплексу «м'яких» навичок, зокрема вміння до публічного мовлення, здатність приймати ініціативу та брати на себе відповідальність. Крім цього публічний виступ дозволяє підвищити рівень засвоєння матеріалу за рахунок необхідності його узагальнення та формування логічно-послідовної відповіді.	· Усне опитування
метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД);	Виконання методу дозволяє формувати важливі «м'які» навички у здобувачів, зокрема робота в команді, набуття лідерських якостей тощо. Загальний вигляд кейсу: · Формування міні-груп (3-4 здобувачів); · Формування завдань для роботи з кейсом та розподіл питань в групах; · Організація спільної діяльності, збір інформації, розподіл індивідуальних завдань; · Аналіз та рефлексія спільної діяльності, пропозиція концепцій; · Підведення підсумків, оцінювання.	· Усне опитування; · Активність під час обговорення · Прояв лідерських якостей
Дистанційне навчання	Комплексний індивідуалізований процес передання і засвоєння знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого-педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій. Основною платформою для проведення дистанційного навчання є система MOODLE https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=887 Курс для дистанційного вивчення характеризується логічною послідовністю викладення основного матеріалу, має чітку структуру та комбінує традиційні (модифіковані до цифрового простору) й інтерактивні методи навчання.	· презентація; · підготовка та публічний захист презентацій на вебінарах; · тестування із різною вагомістю вірних відповідей та публічне обговорення помилок; · підсумкове тестування, що формується із випадкових питань курсу.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Контроль рівня засвоєння студентами матеріалу з курсу «Науково-дослідницький практикум» проводиться за допомогою поточного та підсумкового контролю. Об'єктами поточного контролю є:

Вид роботи	Характеристика контролю
Письмове опитування (у. т. ч. презентація, ЕСЕ)	Здобувачі дають лаконічні відповіді на питання, передбачені під час вивчення курсу письмово, або у вигляді презентації, або у вигляді ЕСЕ. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є формування відповідей на основі основної та допоміжної літератури за останні десять років.
Усне опитування/захист роботи/звіту	Здобувачі дають відповіді в усній формі на питання пов'язані із теоретичними або практичними аспектами теоретичної частини дисципліни. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є лаконічність та переконливість під час відповіді.
Активність (під час обговорення, тощо)	Оцінюванню підлягають частка участі здобувача у вирішенні колективного завдання, активність, вмотивованість та креативність під час обговорення проблемних питань.
Прояв лідерських якостей	Оцінюванню підлягають прояви лідерських якостей, які полягають у здатності генерувати нові ідеї; панорамність мислення; здатність до самоаналізу; здатність працювати в колективі; відповідальність за виконання важливих завдань; потреба в досягненні позитивного результату; здатність вести конструктивні переговори; здатність змінювати стиль керівництва відповідно до конкретної ситуації.

Підсумковий контроль навчальної діяльності студентів здійснюється у формі диференційованого заліку за результатами поточного контролю (тематичного оцінювання, виконання і захисту лабораторної роботи, самостійної роботи) і не передбачає обов'язкової присутності студентів. Результати заліку оприлюднюються в журналі академічної групи.

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, презентації дослідницької діяльності тощо).

Модуль	Змістовний модуль	Тема	К-сть балів	
			денна	заочна
1	1	1	5	
1	2	2	5	10
1	2	3	5	10
1	2	4	5	
1	2	5	20	
2	3	6	10	10
2	4	7	10	10

2	4	8	10	10
2	4	9	10	
2	5	10	10	10
Презентація (контрольна робота)			10	40
Сума			100	

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
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

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

11. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Герасимчук О.П. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Науково-дослідницький практикум» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології». Умань: УНУС, 2025. 67 с.
2. Герасимчук О.П. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Науково-дослідницький практикум» для студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології». Умань: УНУС, 2025. 11 с.
3. Електронний навчальний курс для дистанційного вивчення навчальної дисципліни «Науково-дослідницький практикум» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології». URL: <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=887>

12. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

базова

1. Корбутяк В.І. Методологія системного підходу та наукових досліджень: навч. посіб. Рівне: НУВГП, 2010. 176 с.
2. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. К.: Кондор, 2009. 206 с.
3. Марцин В.С., Міценко Н.Г., Даниленко О.А. та ін. Основи наукових досліджень: навч. посіб. Л.: Ромус-Поліграф, 2002. 128 с.
4. Основи методології та організації наукових досліджень: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2010. 352 с.
5. Палеха Ю.І., Леміш Н.О. Основи науково-дослідної роботи: навч. посіб. К.: Ліра-К, 2013. 336 с.
6. Шейко В.М., Кушнарєнко Н.М. Організація та методологія дослідницької діяльності: підручн. К.: Знання, 2011. 310 с.
7. Кушнарєнко Н.М., Удалова В.К. Наукова обробка документів: підручник. К.: Знання, 2006. 334 с.
8. Власенко Л., Ладанюк А., Кишенько В. Методологія наукових досліджень: навчальний посібник. К.: Ліра. К. 2018. 352 с.
9. Данильян О. Г., Дзьобань О. П. Методологія наукових досліджень: підручник. К.: Право. 2019. 368 с.
10. Євтушенко М., Хижняк М. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури. 2019. 350 с.
11. Зацерковний В. І., Тішаєв І. В., Демидов В. К. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. Ніжин : НДУ ім. М. Гоголя, 2017. 236 с.
12. Свідло К.В., Лазарева Т.А., Бачієва Л. О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.

допоміжна

1. Пономарьова Г.Ф. Науково-дослідна робота студентів у ВНЗ як складова їх професійної підготовки. Наукові записки кафедри педагогіки. Випуск XXIV. Харків, 2010. С. 138–144.
2. Гранчак Т., Горовий В. Інформаційно-аналітичні структури бібліотек в умовах демократичних перетворень. Бібліотечний вісник. 2006. № 6. С. 14–17.
3. Туранов Ю. О., Уруський В. І. Науково-дослідна робота в закладах освіти: Методичний посібник. Тернопіль: АСТОН, 2001. 140с.
4. Попиченко С. С., Рогальська Н. В. Про деякі аспекти забезпечення едукативного середовища для розвитку особистості студента. Посібник для вчителів і студентів. Умань: РВЦ "Софія". 2007. С. 9–15.
5. Головій В.М. Основи наукових досліджень:методологія, організація, оформлення результатів. К.:Хай-Тек Прес, 2010. 344с.

Статті в періодичних іншомовних виданнях

1. Booth C., Harrington J. Research methods modules and undergraduate business research: an investigation. *International Journal of Management Education*. 2003. P. 19–31.
2. Healey M., Lopatto D., Healey M. The Essential Features of Undergraduate Research. *Council on Undergraduate Research Quarterly*. 2003. March. P. 139–142.
3. Jenkins A., Healey M. Developing the student as a researcher through the curriculum. *Improving Student Learning through the Curriculum*. Oxford: Oxford Centre for Staff and Learning Development, 2007. P. 6–19.
4. Walkington H. Students as Researchers: Supporting Undergraduate Research in the Disciplines in Higher Education. *The Higher Educational Establishment, York*, 2015. 34 p.
5. White R., Taylor S., White R. Nursing practice should be informed by the best available evidence, but should all first level nurses be competent at research appraisal and utilisation. *Nurse Education Today*. 2002. № 3. P. 220–224.

Періодичні видання

1. Журнал Зерно. <https://www.zerno-ua.com>
2. Зернові продукти і комбікорми. <https://www.grain-feed.onaft.edu.ua>
3. Зернові культури. <https://journal-grain-crops.com>
4. Хлебопродукты. <http://smartpress.com.ua/tovar-2020-hleboproduktyi>

13. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Бібліотека УНУ – <http://library.udau.edu.ua>
2. Сайт УНУ – <http://www.udau.edu.ua>
3. Інформаційний пакет ЄКТС <https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master>
4. Кафедра харчових технологій – <https://ft.udau.edu.ua>
5. Файловий архів студентів. <https://studfile.net/preview/6872312>
6. Council on Undergraduate research. Mission Statement. Official site https://www.cur.org/about_cur
7. Encyclopedia Britannica – <https://www.britannica.com/science/science>
8. Наукові фахові видання <https://mon.gov.ua/ua/nauka/nauka/atestaciya-kadri-vishoyi-kvalifikaciyi/naukovi-fahovi-vidannya>
9. Українські наукові журнали у Scopus та Web of Science – <https://openscience.in.ua/ua-journals>
10. Сторінка дисципліни в системі Moodle – <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=887>

14. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Науково-дослідницький практикум» 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.

15. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання з дисципліни «Науково-дослідницький практикум», 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.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діяннях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

16. ЗМІНИ У РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НА 2024 РІК

1. Оновлено змістове наповнення тем: «Огляд та аналіз наукових досягнень вітчизняних та зарубіжних вчених за обраною темою дослідження», «Законодавство України про патентування. Патентний пошук наукових здобутків за обраною темою дослідження».
2. Коригування у розподілі балів.
3. Оновлення переліку рекомендованої літератури.