

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### «Науково-дослідницький

#### практикум»

(назва навчальної дисципліни)



**Ступінь вищої освіти:** *Магістр*

**Спеціальність:** *181 «Харчові технології»*

**Освітньо-наукова програма:** *Сенсорний аналіз в харчових технологія*

**Викладач:** Ткаченко О.Б. зав. Кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор технічних наук, доцент;

**Кафедра:** *Технології вина та сенсорного аналізу*

**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:**

тел: (048) 712-41-80

e-mail: [obtkachenko@gmail.com](mailto:obtkachenko@gmail.com)

**Викладач:** Каменева Н.В. професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор сільськогосподарських наук, доцент;

**Кафедра:** *Технології вина та сенсорного аналізу*

**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:**

тел: (048) 712-41-80

e-mail: [kamenevavin@gmail.com](mailto:kamenevavin@gmail.com)

**Викладач:** Манолі Т.А. доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент;

**Кафедра:** *Технології вина та сенсорного аналізу*

**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:**

тел: (048) 712-41-80

e-mail: [manoli.tatiana68@gmail.com](mailto:manoli.tatiana68@gmail.com)

**Викладач:** Мірошниченко О.М. доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент;

**Кафедра:** *Технології вина та сенсорного аналізу*

**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:**

тел: (048) 712-41-80

e-mail: [kushnir.kamenka@gmail.com](mailto:kushnir.kamenka@gmail.com)

**Викладач:** Тітлова О.О. доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент;

**Кафедра:** *Технології вина та сенсорного аналізу*

**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:**

тел: (048) 712-41-80

e-mail: [titlova@ukr.net](mailto:titlova@ukr.net)

### 1. Загальна інформація

Мова викладання – українська

Тип дисципліни – обов'язкова

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 2 курсі у 3 семестрі.

Кількість кредитів – 17, годин – 510.

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	всього	лекції	лабораторні	практичні
<b>денна</b>	510		100	
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 410			

## Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

«Науково-дослідницький практикум» – це освітній компонент, який сприяє формуванню важливих компетенцій фахівця з сенсорного аналізу, які затребувані на сучасному ринку праці: креативність мислення, вміння презентувати свої розробки, комунікативність, вміння знаходити та аналізувати необхідну інформацію, формулювати висновки, вміння працювати самостійно і в команді, навички публічних виступів. Крім того, дисципліна сприяє прилученню майбутніх фахівців спеціальності «Харчові технології» до творчої роботи, придбання навичок роботи з науково-технічною літературою, освоєння методів наукових досліджень, оволодіння здобувачами системою знань про сутність дослідницької роботи та особливостями організації науково-дослідницької роботи; розвиток навичок дослідницької роботи; формування здатності здійснювати науковий пошук та розв'язувати практичні задачі у соціальній роботі на наукових засадах, планування і проведення експерименту, обробки отриманих даних, їх аналіз і узагальнення, оформлення і захист звіту.

### 3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання дисципліни «Науково-дослідницький практикум» є одержання здобувачами знань методики і організації наукових досліджень та придбання навичок дослідницької роботи в харчовій галузі, формування компетенцій, розширення наукового світогляду студентів, систематизація, розширення і закріплення професійних знань, поглиблення навичок самостійної наукової роботи, освоєння сучасних методів наукових досліджень, планування і проведення експерименту, обробки отриманих даних, їх аналіз і узагальнення, встановлення зв'язку з обраним теоретичним напрямком дослідження, оформлення і захист звіту відповідно до вимог.

В результаті вивчення курсу «Науково-дослідницький практикум» студенти повинні

**знати:** наукове обґрунтування використання різноманітних харчових продуктів та/або сировини для виробництва в інноваційних технологіях переробки; планування та основні етапи розробки науково-дослідницьких тем; методика обробки наукової інформації і отриманих експериментальних даних; вимоги стандартів до оформлення звіту про проведення науково-дослідної роботи.

**вміти :** відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел; приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій; застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти; обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій; здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження; планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій; оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень; розробляти та реалізовувати наукові та науково-технічні проекти у сфері харчових технологій та дотичних до неї міждисциплінарних проблем з урахуванням технічних, соціальних, економічних та правових аспектів; організовувати на сучасному рівні сенсорний контроль якості продуктів; розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів з метою розширення асортименту та створення харчових продуктів із заданими властивостями на основі інновацій в сенсорному аналізі.

### 4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

