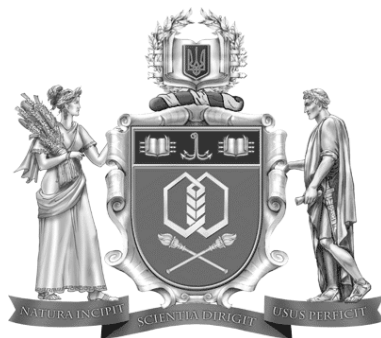


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«HAУKOBО-ДОСЛІДНА РОБОТА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **18 Виробництво та технології**

Код та найменування спеціальності **181 Харчові технології**

Освітньо-професійна програма **Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства**

Ступінь вищої освіти **магістр**

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **G13 Харчові технології**

«11» квітня 2025 р. протокол №5.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К12-33/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технологія вина та сенсорного аналізу](#)
Викладач: **Ткаченко Оксана Борисівна**, професор кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор технічних наук
[Профайл](#)
Контакти:
 тел: (048) 712-41-80
 e-mail: obtkachenko@gmail.com



Викладач: **Мирошніченко Олена Михайлівна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук
[Профайл](#)
Контакти:
kushnir.kamenka@gmail.com
 (048) 712-41-04



Викладач: **Ходаков Олексій Леонідович**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

[Профайл](#)
Контакти:
khodakov2008@gmail.com
 +380 (068) 252-55-76



Викладач: **Василик Олександр Васильович**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу.

[Профайл](#)
Контакти:
a.v.vasylyk@gmail.com
 +380 (066) 122-57-62



Викладач: **Афанасьєва Тетяна Миколаївна**, доцент кафедри технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук

[Профайл](#)
Контакти:
tafnasieva2022@gmail.com
 +38 (093) 121-27-54



Викладач: Ткаченко Людмила Олексіївна, старший викладач кафедри технології вина та сенсорного аналізу

[Профайл](#)

Контакти:
lyudatka@gmail.com
 +38 (097) 34-86-704



Викладач: Делі Вікторія Юрїївна, старший викладач кафедри технології вина та сенсорного аналізу, доктор філософії

[Профайл](#)

Контакти:
1viktoriia.for.work1@gmail.com,
 048-712-41-04



Викладач: Ткаченко Дмитро Павлович, старший викладач кафедри туристичного бізнесу та рекреації, кандидат технічних наук

[Профайл](#)

Контакти:
tkachenkodmitry73@gmail.com,
 048-712-41-04



Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 2 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 3, годин – 90.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	30	-	30	
заочна	24		24	
Самостійна робота, годин	60- денна, 66- заочна			

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Науково-дослідна робота» належить до переліку обов'язкових навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу професійної підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства». Це освітній компонент, який сприяє формуванню важливих компетенцій молодого фахівця, 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, планування і проведення експерименту, обробки отриманих даних, їх аналіз і узагальнення, оформлення і захист звіту.

Попередні – Методологія та організація наукових досліджень, Проєктування виноградників; послідовні – дослідницька практика, кваліфікаційна робота магістра.

3. Мета освітнього компоненту

Мета викладання дисципліни «Науково-дослідна робота» 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-дослідна робота» здобувачі повинні знати:

- критерії і показники оцінки ефективності технологічних процесів виробництва вина та алкогольних напоїв;
- планування та основні етапи розробки науково-дослідницьких тем;
- методику обробки наукової інформації і отриманих експериментальних даних; вимоги стандартів до оформлення звіту про проведення науково-дослідної роботи.

вміти :

- користуватися науковою і спеціальною літературою;
- виконувати аналітичний огляд технічної та наукової літератури;
- проводити науковий пошук, обґрунтувати обрані напрями дослідження формулювати мету, його наукову новизну і завдання досліджень;
- розробити план постановки експерименту з використанням математичних методів планування експерименту;
- виконувати статистичну обробку експериментальних даних, систематизувати, обробляти і аналізувати отримані результати проведеного дослідження у вигляді звіту, статті, виступу на науковій конференції.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення навчального компонента «Науково-дослідна робота» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та освітньо-професійної програмі «[Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства](#)» підготовки магістрів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

Програмні результати навчання:

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Обговорення мети і завдань дисципліни. Методика наукового пошуку та систематизації науково-технічної інформації. Аналіз науково-технічної інформації літературних і патентних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. Вибір теми НДРС. Формулювання мети та	5	4

	завдань досліджень. Робота в бібліотеці. Виконання патентного пошуку. Розробка програми досліджень, здатність до генерації нових ідей. Обґрунтування вибору теми і визначення її наукового та практичного значення.		
2.	Уточнення плану і виконання наукових досліджень у сфері технологій продуктів бродіння і виноробства з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. Підбір і освоєння науково обґрунтованих сучасних методик досліджень та програмного забезпечення, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач, та проведення наукових досліджень і обробки експериментальних даних у сфері технологій продуктів бродіння і виноробства. Ознайомлення з фізичними, хімічними, біохімічними та мікробіологічними методами дослідження предмету.	5	4
3.	Виконання експериментальної частини. Пошук оптимальних умов тих чи інших технологічних процесів шляхом планування експерименту для подальшого розвитку і вдосконалення технологій виробництва продуктів бродіння і виноробства з метою покращення якості продукції та розширення асортименту. Перевірка збіжності результатів експерименту. Уточнення експериментальних даних. Проведення другого циклу експериментів. Застосування спеціалізованого лабораторного і технологічного обладнання та приладів. Дослідження зміни показників якості продукту, впливу різних факторів на ефективність процесів тощо.	5	4
4.	Обробка і аналіз експериментальних результатів. Побудова графічного матеріалу, таблиць, схем. Робота над оформленням звіту. Формулювання аргументованих висновків по роботі.	5	4
5.	Складання наукового звіту. Написання окремих розділів звіту. Формулювання висновків. Підготовка проекту нормативної документації, статті, патенту.	5	4
6.	Захист наукового звіту. Доповідь. Презентація. Аналіз і аргументація висновків наукових досліджень. Обговорення об'єктивності і достовірності результатів дослідження. Розробка пропозицій щодо проекту нової програми ефективного функціонування підприємств виноробної та алкогольної галузі з впровадженням результатів інноваційних розробок.	5	4
	Всього	30	24

5.2 Перелік завдань до самостійної роботи

Відповідно до методичних вказівок до самостійної роботи опрацювати теми

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема, мета, завдання та зміст написання наукової роботи. Об'єкт та предмет дослідження.	8	9
2.	Опрацювання матеріалу літературних джерел. Вивчення алгоритму реєстрації прав інтелектуальної власності.	8	9
3.	Вивчення раціональних методів управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	9	9
4.	Вивчення підходів до планування і виконання наукових досліджень у сфері харчових технологій на основі науково-	9	9

	обґрунтованих методів		
5.	Вивчення та пошук оптимальних умов тих чи інших технологічних процесів, застосування математичних планувань експерименту. Оброблення результатів методом варіаційної статистики або графоаналітичним методом у вигляді графіків, таблиць, математичних залежностей з використанням відповідних спеціалізованих програм.	10	12
6.	Завершення експерименту та формулювання висновків. Оформлення протоколів та підготовка їх до захисту.	8	9
7.	Оформлення звіту з науково-дослідної роботи. Підготовка тез доповідей по темі наукового дослідження.	8	9
	Всього	60	66

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах поточного і підсумкового контролю.

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист лабораторних робіт;
- усне опитування.
- захист звіту з науково-дослідної роботи

Підсумковий контроль – *диференційний залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль. Науково-дослідна робота		
Лабораторні роботи*	100	100
Всього за змістовний модуль 1	100	100
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – диференційований залік

Лабораторні роботи (оцінювання однієї лабораторної роботи)

10,0 – 16,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
8,0 – 9,9 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
7,0 – 7,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
5,0 – 6,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-4,9 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

– наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;

- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій, практичних занять,
- виконання лабораторних завдань;
- самостійна робота з навчально-методичними матеріалами.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Управління стратегією розвитку виноробних підприємств [Текст] : монографія / О. Б. Каламан ; Одес. нац. акад. харч. технологій, Каф. менеджменту і логістики. — Одеса : СімексПринт ; Друк Південь, 2020. — 294 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1577060>
2. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компонента "Методологія та організація наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти галузі знань "Виробництво та технології" спец. 181 "Харчові технології" ступеню магістр, освітньо-наукової програми "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" ден. форми навчання / Т. А. Манолі, Н. В. Каменева, О. М. Мирошніченко ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 13 с. — Електрон. текст. дані.
3. Конспект лекцій з освітнього компонента "Наукові аспекти харчових технологій" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти галузі знань "Виробництво та технології" спец. "Харчові технології" ступеню вищої освіти магістр, освітньо- наукової програми "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" ден. форми навчання / Т. А. Манолі, Н. В. Каменева, О. М. Мирошніченко, О. О. Тітлова ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 105 с. — Електрон. текст. дані.
4. Інтелектуальна власність та авторське право [Текст] : навч. посіб. / І. М. Чістякова, І. Б. Кривдіна, Д. В. Буряк та ін. ; Одес. нац. політехн. ун-т. — Київ : Каравела, 2023. — 204 с.
5. Наукова діяльність. Патентознавство. Інтелектуальна власність [Текст] : підручник / Г. О. Оборський, І. М. Чістякова, Д. Д. Татакі та ін. ; Одес. нац. політехн. ун-т. — Київ : Каравела, 2022. — 232 с.
6. Методичні вказівки до виконання самостійної і індивідуальної роботи з дисципліни "Інноваційні технології галузі з КП" [Електронний ресурс] : для студентів СВО "Магістр" ден. та заоч. форм навчання галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Технології продуктів бродіння і виноробства" / Л. А. Осипова, О. Л. Ходаков, Т. С. Сугаченко ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — 23 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONANT.1868154>
7. Методичні вказівки до лабораторних робіт з освітнього компонента "Управління якістю харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО "магістр", спец. 181 "Харчові технології" ОНП "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" ден. форми навчання / О. М. Мирошніченко, Т. А. Манолі, О. Г. Тараненко, Л. О. Ткаченко ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 62 с. — Електрон. текст. дані.

Додаткові:

8. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
9. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
10. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>
11. Food Aroma Evolution: During Food Processing, Cooking, and Aging [Текст] / Edited By M. Bordiga, L. M. L. Nollet. — Boca Raton ; london ; New York : CRC Press, 2020. — 726 p.
12. Quality Labs for Small Brewers: Building a Foundation for Great Beer [Текст] / M. Waldron. — Boulder, Colorado : Brewers Publications, 2020. — 277 p.
13. The New IPA: Scientific Guide to Hop Aroma and Flavor [Текст] / S. Janish. — ScottJanish.com, 2019. — 286 p.

14. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing Pros [Текст] / J. Herz, G. Conley. — Beverly : Voyageur Press, 2021. — 216 p.
15. Wine Faults and Flaws: A Practical Guide [Текст] / K. Grainger. — 1st Edition. — Hoboken : Wiley-Blackwell, 2021. — 488 p.
16. Тітлова, Ольга Сенсорний аналіз який він є [Текст] / О. Тітлова ; Одес. нац. акад. харч. технологій // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації : міжнар. спеціаліз. наук.-аналіт. журн. — 2021. — № 1 (24). — С. 16-17 . <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1575029>
17. Laboratory Exercises for Sensory Evaluation [Текст] / H. T. Lawless ; Department of Food Science, Cornell University. — Ithaca, USA : Springer, 2013. — 151 p. : online resource. — (Food Science Text Series (FSTS)).
18. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control : A Practical Guide / edited by D. Kilcast. — Oxford : Woodhead Publishing Limited, 2010. — 373 p. : online resource. — (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition).
19. Wine quality: tasting and selection [Текст] / K. Grainger. — Oxford : Wiley-Blackwell, 2009. — 163 p. — (Food Industry Briefing Series).
20. For The Love of Hops: The Practical Guide to Aroma, Bitterness and the Culture of Hops [Текст] / S. Hieronymus. — Boulder, Colorado : Brewers Publications, 2012. — 321 p.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач	<u>ПІДПИСАНО</u>	Оксана ТКАЧЕНКО
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Олена МИРОШНІЧЕНКО
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Олексій ХОДАКОВ
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Олександр ВАСИЛИК
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Тетяна АФАНАСЬЄВА
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Людмила ТКАЧЕНКО
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Вікторія ДЕЛІ
	<u>ПІДПИСАНО</u>	Дмитро ТКАЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології вина та сенсорного аналізу
Протокол від «13» березня 2025 р. № 10

Завідувач кафедри	<u>ПІДПИСАНО</u>	Оксана ТКАЧЕНКО
-------------------	------------------	-----------------

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «*Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства*»

проф. каф ТВтаСА	<u>ПІДПИСАНО</u>	Оксана ТКАЧЕНКО
------------------	------------------	-----------------