



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Науково-дослідна робота»

Ступінь вищої освіти:	Бакалавр
Спеціальність:	204 «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва»
Освітньо-професійна програма:	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Викладачі:	Ткаченко Наталія Андріївна, докт. техн. наук, професор Азунова Лариса Володимирівна, канд. техн. наук, доцент
Кафедри:	Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; Технології м'яса, риби і морепродуктів

Профайл викладачів:

Контактна інформація:

тел: +380487124009,

+380487124045

e-mail: nataliya.n2013@gmail.com

e-mail: a80976531343@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної та заочної форм навчання на 4 курсі у 7 семестрі.

Кількість кредитів – 3,0, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	32	–	32
заочна	12	–	12
Самостійна робота, годин	Денна – 58		Заочна – 78

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Викладено інформацію щодо реферування та аналізу літературних і патентних джерел; вибору та обґрунтування методів і методик дослідження; аналізу фізико-хімічних, технологічних властивостей дослідних зразків сировини тваринного походження, напівфабрикатів, показників якості готової продукції; постановку та проведення експерименту; обробку, аналіз і оформлення отриманих даних; захист звіту і складання доповіді на наукову студентську конференцію.

Міждисциплінарні зв'язки: попередні – «Фізика і хімія м'ясної сировини», «Хімія і фізика молочної сировини», «Моделювання якості м'яса худоби та птиці», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства», «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства», «Технологія переробки молока», «Технологія переробки м'яса», «Безпечність у виробництві та переробці молока», послідовні – «Комплексна переробка вторинної молочної сировини», «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів», «Переддипломна практика», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи».

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Науково-дослідна робота» є надання здобувачам вищої освіти основних теоретичних знань і практичних навичок у зборі, аналізі, узагальненні матеріалів науково-патентних джерел; розробці оригінальних наукових пропозицій та ідей; постановці, проведенні і оформленні результатів наукових досліджень; отриманні навичок самостійної науково-дослідницької роботи при проведенні досліджень у галузі виробництва і

переробки продукції тваринництва, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Науково-дослідна робота» є отримання практичних навичок у роботі з науково-патентною літературою, які допоможуть здобувачам вищої освіти визначати напрям наукової діяльності; оволодіння математичними методами планування, обробки і аналізу експериментальних даних, а також вивчення методологічних та інформативних аспектів сучасних наукових досліджень; закріплення знань, умінь і навичок, отриманих здобувачами вищої освіти у процесі вивчення дисциплін підготовки бакалаврів; оволодіння вміннями викладу наукових результатів у вигляді звітів, публікацій, доповідей.

В результаті вивчення курсу «Науково-дослідна робота» здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- основи методології розвитку науки;
- способи пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних науково-патентних джерел;
- проблеми, критерії та показники оцінки ефективності технологічних процесів із виробництва і переробки продукції тваринництва;
- призначення і завдання етапів виконання прикладної науково-дослідницької роботи;
- основні прийоми наукової роботи в лабораторіях галузевих науково-дослідних інститутів та підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва;
- хімічний склад, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та технологічні властивості сировини тваринного походження при розробці, удосконаленні, запровадженні і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковісних продуктів із врахуванням особливостей Південного регіону України;
- вимоги стандартів до оформлення звіту про проведення науково-дослідної роботи.

вміти:

- вести інформаційний пошук, оброблення та узагальнення інформації з різних науково-патентних джерел із застосуванням сучасних інформаційних технологій за темою дослідження;
- аналізувати об'єкт дослідження і формулювати завдання дослідження в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва;
- планувати і проводити експеримент, обробляти отримані результати, у т.ч. із застосуванням статистичних методів;
- застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження для розробки, удосконалення, впровадження науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковісних продуктів на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей, зокрема Південного регіону України, у т.ч. при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковісні та м'ясні продукти;
- аналізувати результати експериментальних досліджень, вміти представляти результати проведених досліджень у вигляді звітів, тез наукових конференцій, наукових статей із чіткими висновками.

[4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною](#)

[5. Зміст навчальної дисципліни](#)

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

[Нарахування балів](#)

[Інформаційні ресурси](#)

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач ПІДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО
підпис

Викладач ПІДПИСАНО Лариса АГУНОВА
підпис

Завідувач кафедри ТМОЖПтаІК ПІДПИСАНО Наталія ТКАЧЕНКО
підпис

Завідувач кафедри ТМРiМ ПІДПИСАНО Людмила ВІННІКОВА
підпис