

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор

Руслан БЕСПАЛЬКО

2024 року



**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

КУРСОВА РОБОТА
обов'язкова

Освітньо-професійна програма «Якість та безпека харчової продукції»

Спеціальність 181 – Харчові технології

Галузь знань 18 – Виробництво та технології

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Мова навчання українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Курсова робота» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології, галузі знань 18 – Виробництво та технології, затвердженої 27 травня 2024 р.

Розробник:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор

Викладачі:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор;

Борук Сергій Дмитрович, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор технічних наук, доцент;

Сачко Анастасія Валеріївна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент;

Воробець Марія Михайлівна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент;

Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук.

Погоджено з гарантом ОП і затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Завідувач кафедри

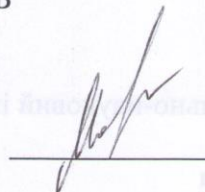


Юрій ХАЛАВКА

Схвалено методичною радою ННІБХБ

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Голова методичної ради ННІБХБ



Галина МОСКАЛИК

© Кобаса І.М., 2024

© Чернівецький національний
університет імені Юрія

Федьковича, 2024

Пояснювальна записка

Мета освітнього компоненту. Курсова робота – обов’язкова складова частина навчального процесу професійної підготовки здобувачів вищої освіти, що охоплює цілий комплекс різних важливих видів діяльності, умінь і навичок та сприяє узагальненню, розширенню та закріпленню отриманих знань.

Курсова робота – самостійне навчально-наукове дослідження, що виконується здобувачами вищої освіти в межах наукової тематики кафедри, присвячене актуальним питанням якості та безпечності інноваційних харчових продуктів. Курсова робота допомагає здобувачу систематизувати отримані теоретичні знання з вивчених дисциплін, оволодіти первинними навичками проведення сучасних досліджень. Це один із видів навчальної роботи, в якій здобувачі повною мірою виявляють і розвивають свої творчі здібності, здатність до аналітичного мислення, виконуючи обрану тему дослідження. При написанні курсової роботи здобувачі закріплюють елементи науково-дослідної роботи у вигляді наукового пошуку; критично опрацьовують вітчизняну та зарубіжну літературу, виконують експериментальні дослідження, узагальнюють результати дослідження та висловлюють пропозиції, що містять елементи новизни з досліджуваної проблеми.

Мета навчальної дисципліни: оволодіння досвідом самостійної навчально-наукової роботи задля закріплення, поглиблення й узагальнення знань, отриманих під час навчання, та їх застосування до вирішення конкретного фахового завдання.

Пререквізити. Місце дисципліни у навчальному процесі полягає у тому, що вона є однією з основних у комплексі професійної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти. Дисципліна ґрунтується на знаннях, отриманих під час вивчення фундаментальних та загально-інженерних дисциплін: «Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах», «Хімічні основи харчових технологій», «Харчові технології», «Теоретичні та законодавчі основи харчових продуктів», «Технологічна експертиза харчової продукції», «Процеси і апарати харчових виробництв» «Науково-дослідна робота студентів» тощо.

Результати навчання

Відповідно до ОПП «Якість та безпека харчової продукції», вивчення дисципліни «Курсова робота» сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких *компетентностей*:

Загальні компетентності:

- **ЗК 1.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- **ЗК 5.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- **ЗК 6.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- **ЗК 8.** Здатність працювати автономно.
- **ЗК 11.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Фахові компетентності:

- **ФК 8.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

- **ФК 12.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачем наступних *програмних результатів навчання*:

- **ПРН 2.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- **ПРН 4.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- **ПРН 8.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- **ПРН 18.** Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- **ПРН 21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
- **ПРН 22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

У результаті вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- основні поняття, засади та принципи наукового дослідження;
- види наукових досліджень та особливості їх проведення;
- методологію, методи та прийоми наукового дослідження;
- інформаційні основи науково-дослідної роботи, методи пошуку наукової інформації;
- алгоритм побудови наукового дослідження;
- особливості та правила оформлення курсової роботи.

вміти:

- самостійно осмислити проблему, творчо та критично її дослідити;
- користуватися сучасними джерелами наукової інформації;
- ставити мету, визначати завдання та гіпотезу досліджень;
- планувати та проводити експеримент;
- опрацьовувати отримані дані за допомогою методів математичної статистики;
- оформляти роботу згідно вимог, що висуваються;
- готувати доповіді, тези та матеріали статей;
- застосовувати у практичній діяльності отримані знання, використовувати супутні методи наукового дослідження під час написання курсової роботи.

Основні вимоги до написання курсової роботи

Курсову роботу друкують за допомогою комп'ютера на одній стороні аркуша білого паперу формату А4 (210×297 мм). Обсяг курсової роботи становить 20–30 сторінок, розрахований на використання при їх оформленні комп'ютерів із застосуванням шрифтів (рекомендується *Times New Roman*) текстового редактору *Word* розміру 14 пунктів з полуторним міжрядковим інтервалом. Текст курсової роботи друкують, залишаючи поля таких розмірів: праве – 1,5 см; ліве – 3 см; верхнє – 2 см; нижнє – 2 см. Шрифт друку має бути чітким, чорного кольору, середньої жирності. Щільність тексту наукової роботи має бути однаковою.

Структура роботи будується відповідно до мети, завдань та вимог, які до них висуваються.

Рекомендована така структура курсової роботи:

- титульна сторінка
- зміст
- перелік умовних скорочень
- вступ
- основна частина (огляд літератури, матеріали та методи дослідження, результати дослідження та їх обговорення)
- висновки
- список використаних джерел

В основній частині курсової роботи проаналізований та систематизований матеріал викладають відповідно до змісту роботи у вигляді розділів і підрозділів. Кожний розділ висвітлює самостійне питання, а підрозділ – окрему частину цього питання. Висвітлювати основні дані наукової літератури з теми роботи потрібно з їх критичним аналізом, порівнянням та узагальненням. Під час написання основної частини думки мають бути пов'язані між собою, увесь текст має бути підпорядкований одній головній ідеї. Один доказ має впливати з іншого. Для написання основної частини з літературних джерел необхідно використовувати наукові статті, монографії. Посилання необхідно робити на останні видання публікацій, у тому числі й іноземні.

У розділі «Матеріали та методи» наводиться характеристика матеріалів дослідження, описуються використані методи, подається схема експерименту, методи статистичної обробки результатів.

У розділі «Результати дослідження та їх обговорення» вказуються основні результати дослідження, наводиться графічне відображення результатів (рисунки, мікрофотографії, діаграми, таблиці).

Висновки підводять підсумок усієї роботи. Викладають найважливіші наукові та практичні результати, формулюють суть розв'язаної наукової проблеми.

У курсовій роботі список використаних джерел розміщується після висновків. Такий список становить одну із суттєвих частин наукової роботи, що відображає самостійну творчу роботу її автора та свідчить про рівень

фундаментальності проведеного дослідження.

Бібліографічний опис регламентується нормативними документами. Відомості про літературні джерела, внесені до бібліографічного опису, необхідно давати згідно з вимогами державного стандарту – «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. ДСТУ 8302:2015».

Методи навчання

Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Курсова робота» використовуються наступні методи навчання.

Індуктивний метод навчання

Цей метод навчання використовується в рамках самостійного дослідження, коли здобувачі використовують раніше здобуті теоретичні знання.

Репродуктивний метод навчання

Метод навчання використовується під час самостійної роботи здобувачів. Метод передбачає роботу за визначеним алгоритмом. Згідно з методом для виконання завдань здобувачам надаються методичні вказівки, правила.

Проблемно-пошукові методи навчання

Проблемно-пошукові методи застосовуються в ході проблемного навчання, а саме в процесі виконання індивідуальних науково-дослідних завдань. Варто зауважити, що під проблемною ситуацією треба вважати невідповідність між тим, що вивчається і вже вивченим. За використання проблемно-пошукових методів навчання викладач використовує такі прийоми: створює проблемну ситуацію (ставить питання, пропонує задачу, експериментальне завдання), організовує колективне обговорення можливих підходів до рішення проблемної ситуації, стимулює висування гіпотез, тощо. Здобувачі роблять припущення про шляхи вирішення проблемної ситуації, узагальнюють раніше набуті знання, виявляють причини явищ, пояснюють їхнє походження, вибирають найбільш раціональний варіант вирішення проблемної ситуації. Викладач обов'язково керує цим процесом на всіх етапах.

Наочний метод навчання

Наочний метод достатньо важливий для здобувачів, оскільки забезпечує візуальне подання навчального матеріалу, зокрема, з використанням інформаційно-комунікаційних технологій. При викладанні дисципліни наочний метод навчання поєднується зі словесними методами для представлення інформації у вигляді таблиць, рисунків, схем та діаграм.

Контроль та оцінювання результатів навчальних досягнень здобувачів з навчальної дисципліни «Курсова робота»

Поточний контроль: виступ на наукових семінарах і конференціях.

Підсумковий контроль: захист курсової роботи.

Засоби оцінювання

Під час оцінювання курсової роботи враховують такі показники:

- відповідність теми та мети роботи її змісту;
- завдання до роботи, що складаються з кількох невеликих за обсягом проблем, студент має розв'язати самостійно на базі знань, отриманих при вивченні дисциплін;
- у роботі повинні бути елементи пошуковості;
- робота повинна передбачати систематизацію, закріплення та розширення знань, набутих при вивченні попередніх курсів дисциплін;
- оформлення роботи має відповідати вимогам державних стандартів.

Критерії оцінювання курсової роботи ОР «Бакалавр»

	Критерії оцінювання курсової роботи	Максимальна кількість балів
1	Оформлення роботи, відповідність до вимог	10
2	Об'єм та якість опрацьованого матеріалу	10
3	Доповідь: вільне володіння матеріалом, дотримання регламенту	30
4	Чіткість та повнота відповіді на запитання	40
5	Якість презентації	10
Сума балів		100
Додаткові бали:		
- участь у всеукраїнських та міжнародних конференціях		10
- участь у Всеукраїнських конкурсах наукових робіт		10
- наявність статей у фахових виданнях		10

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Відмінно	A (90-100)	відмінно
Добре	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
Задовільно	D (60-69)	задовільно

	Е (50-59)	достатньо
Незадовільно	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти, у системі формальної освіти) ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/1O7Chn1UqlqjW_JjybxDr-syswxxHuGOn/view у процесі вивчення дисципліни здобувачу освіти може бути зараховано до 25 % балів, отриманих за результатами неформальної та / або інформальної освіти з проблем, які відповідають тематиці курсу.

Рекомендована література

Основна

1. Технології кондитерських виробів : метод. рекомендації до викон. курсової роботи для студ. освіт. ступ. “Бакалавр” спец. 181 “Харчові технології” ден. і заоч. форм навч. / уклад. : В.В. Дорохович, О.О. Кохан, Ю.В. Камбулова, С.Г. Кияниця ; Нац. ун-т харч.технол. Київ : НУХТ, 2018. 39 с.
2. Харчові технології; методичні вказівки до виконання курсової роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» / укл.: Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Максимова Н.П., Пономаренко Т.С., Погарський О.С. Х. : Форт, 2019. 20 с.
3. Технологія галузі. Методичні вказівки до виконання курсової роботи здобувачам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво і технологія» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / укладачі: О.Г. Шидакова-Каменюка, О.В. Самохвалова, С.Г. Олійник, О.І. Болховітіна; ДБТУ. Харків : [б. в.], 2024. 30 с.

Допоміжна

1. Методичні рекомендації для виконання курсової роботи «Загальні технології харчових виробництв» / розробники: Н. Будник, А. Кайнаш. Полтавська державна аграрна академія. 2020. 51 с.
2. Технології галузі: метод. вказівки з організації і виконання курсового проекту для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спец. 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми

«Технології харчових продуктів тваринного походження»; уклад. В.А. Большакова; Харків: ДБТУ, 2023. 32 с.

Посилання на інформаційні ресурси

1. <http://www.nbu.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8183> – дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни «Курсова робота» регламентовано такими документами:

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chnivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>;

«Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>