



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (11 кредитів)

Освітньо-професійна програма	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Кобаса Ігор Михайлович, професор, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/
Контактний тел.	+380664168700
E-mail:	I.Kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8182
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Кваліфікаційна робота – заключний етап навчання здобувача і має на меті систематизувати та розширити теоретичні знання, закріпити професійні уміння та навички щодо вирішення актуального науково-практичного завдання, максимально наближеного до умов виробництва. Кваліфікаційна робота – самостійне дослідження проєктного чи дослідницького характеру, яке виконане відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника. Вона показує рівень професійної підготовки здобувача, його вміння виконувати виробничі функції, інтегрує знання з різних дисциплін, розвиває самостійне творче мислення, сприяє пошуку нових організаційно-технологічних рішень, спрямованих на перспективи розвитку харчової промисловості України. Кваліфікаційна робота відображає здатність здобувача працювати з науковою літературою, планувати та виконувати експериментальні дослідження, систематизувати й аналізувати отримані результати, порівнювати їх із результатами інших дослідників, робити узагальнення та висновки, а також пропозиції для виробництва, прогнозувати технологічні рішення, оформляти текстову та графічну частини роботи.

Мета навчальної дисципліни: узагальнення та поглиблення теоретичних, науково-технічних і практичних знань здобувача, сприяння їх використанню для вирішення конкретного технологічного завдання, яке вимагає освоєння та впровадження у виробництво сучасних методів дослідження сировини та готової продукції з метою забезпечення їх якості та безпечності.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота за освітньо-професійною програмою «Якість та безпека харчової продукції» повинна мати переважно практичне спрямування, зокрема: створення нових та удосконалення існуючих харчових технологій з урахуванням принципів раціонального харчування, заощадження ресурсів та інтенсифікації технологічних процесів; впровадження технологій продуктів цільового призначення; освоєння та впровадження у виробництво сучасних методів дослідження сировини та готової продукції з метою забезпечення їх якості та безпечності; розширення асортименту продукції та формування якості інноваційних харчових продуктів тощо.

Назва кваліфікаційної роботи має відповідати суті проблеми, яка досліджується, бути лаконічною.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у закріпленні та систематизації здобувачем вищої освіти навичок самостійного науково-теоретичного та практичного дослідження, аналізу результатів дослідження та окреслення обґрунтованих пропозицій, спрямованих на вдосконалення проблеми дослідження.

Кваліфікаційна робота містить такі структурні елементи: титульний аркуш, анотацію українською й англійською мовами, декларативне ствердження здобувача (власним підписом) про дотримання академічної доброчесності при написанні кваліфікаційної роботи, зміст, перелік умовних позначень, вступ, огляд літератури, матеріали та методи досліджень, заходи з охорони праці, пожежної та екологічної безпеки, результати досліджень та їх обговорення, висновки, список використаних джерел, додатки.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

ЗАХИСТ ТА ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Завершальним етапом виконання кваліфікаційної роботи здобувачами є оформлена згідно з вимогами робота, доповідь і презентаційні матеріали для подання до захисту Екзаменаційній комісії. Здобувачі у встановлений термін подають на кафедру завершену кваліфікаційну роботу в електронному вигляді для проведення експертизи на відсутність неправомірних запозичень. До попереднього захисту допускаються здобувачі, кваліфікаційна робота яких пройшли в установленому порядку перевірку на наявність запозичень (плагіату) із загальнодоступних джерел. Захист кваліфікаційної роботи здійснюється на відкритому засіданні екзаменаційної комісії у терміни, визначені навчальними планами та згідно з графіком, який затверджується ректором університету.

Формами поточного контролю є виступ на наукових семінарах, написання тез доповідей, виконання експериментальної частини роботи.

Формою підсумкового контролю є захист кваліфікаційної роботи перед Екзаменаційною комісією.

Засоби оцінювання

Під час оцінювання кваліфікаційної роботи члени Екзаменаційної комісії враховують такі показники:

- актуальність теми та зміст роботи;
- наукову цінність та новизну результатів;
- чіткість постановки мети й завдань досліджень;
- системність дослідження, зв'язок його з іншими близькими проблемами;
- обсяг виконаної роботи;
- оригінальність роботи, наявність у ній нових рішень, ідей;
- стиль написання, грамотність, аргументованість висновків, оформлення;
- змістовність виступу та відповідей на запитання;
- відгуки керівника та рецензента.

Оцінювання знань здобувачів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалу ЄКТС (F, FX, E, D, C, B, A).

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

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

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbu.gov.ua/> Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8182> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

(покликання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри) <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>