

ПЕРЕДМОВА

Стрімке підвищення ролі науки в сучасному світі вимагає від майбутнього фахівця в сфері оздоровчих продуктів значного рівня теоретичних знань і практичних умінь у проведенні наукових досліджень і їх ефективної організації. Це стає можливим тільки завдяки використанню великих обсягів накопичених знань, які можуть бути задіяні в процесі проведення і впровадження наукових досліджень. Для майбутнього фахівця важливими стають вміння організувати науково-дослідну діяльність і ефективно використовувати вже відомі наукові напрацювання.

Предметом навчальної дисципліни «Методологія наукових досліджень» є методи наукових досліджень, а також способи їх організації. В результаті вивчення теоретичного курсу і виконання досліджень за обраною темою здобувач повинен освоїти методологію і методику наукових досліджень, вміти формулювати мету і завдання дослідження, планувати і проводити експерименти, обробляти результати вимірювань, зіставляти результати експерименту з теоретичними моделями і формулювати висновки наукового дослідження, складати тези на наукову конференцію, доповідь, курсову роботу або статтю за результатами наукового дослідження.

Метою навчальної дисципліни є освоєння здобувачами вищої освіти цілісного комплексу теоретичних знань і практичних умінь з методології й основних методів науково-дослідної роботи для формування професій творчого потенціалу та практичної готовності бакалавра проводити необхідні теоретичні та емпіричні дослідження пов'язані з розробленням і конструюванням нових харчових продуктів оздоровчого призначення.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі повинні набути **здатності** отримувати компетентності: розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій; знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; вчитися і оволодівати сучасними знаннями; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; навички здійснення безпечної діяльності; прагнення до збереження навколишнього середовища;

зберігати та примножувати моральні культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми активності для забезпечення здорового способу життя; впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення; організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації; розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів; укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки; обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів; проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач; проектувати нові або модернізувати діючі виробництва; розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів; розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології на основі розуміння сутності біотехнологічних та фізико-хімічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; інтенсифікувати технологічні процеси харчових виробництв; вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини; визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.