

## **МЕТА І ЗАВДАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

Метою виконання кваліфікаційної роботи є розвиток навичок самостійної дослідницької роботи, проектування підприємств галузі, поглиблене оволодіння технологічними розрахунками, методами досліджень і методикою проведення експерименту та аналізу його результатів, підготовка до майбутньої ефективної інженерно-технологічної, організаційної, науково-дослідної або педагогічної діяльності.

Роботи на здобуття освітнього ступеня «Магістр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» доцільно, щоб мали практичну орієнтацію, зокрема:

- створення нових та удосконалення існуючих технологій,
- створення нових продуктів підвищеної біологічної цінності, продуктів функціонального призначення,
- освоєння та впровадження у виробництво сучасних методів дослідження сировини та готової продукції з метою забезпечення високої якості та екологічної безпечності харчових продуктів.

Кваліфікаційну роботу рекомендовано виконувати на основі сучасного теоретичного та практичного вітчизняного і зарубіжного досвіду. Для цього кожний здобувач виконує патентний пошук або огляд спеціальної літератури як обов'язкову складову кваліфікаційної роботи.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи здобувач, відповідно до кваліфікаційних вимог, повинен виявити:

- ✓ здатність творчо мислити, уміння самостійно вести науковий пошук і вирішувати конкретні практичні і наукові завдання;
  - ✓ уміння проводити бібліографічну роботу з використанням сучасних інформаційних технологій, користуватися методичними, статистичними й законодавчо-нормативними матеріалами, критично оцінювати сучасні наукові концепції та підходи до економічних явищ і процесів;
  - ✓ здатність формулювати мету та актуальність дослідження;
  - ✓ володіння сучасними методами й методиками аналізу результатів досліджень, які використовувались у процесі роботи;
  - ✓ уміння здійснювати аналіз отриманих результатів;
  - ✓ уміння оцінити можливості використання отриманих результатів у
-

науковій та практичній діяльності;

- ✓ володіння сучасними інформаційними технологіями для здійснення досліджень та оформлення кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота повинна мати логічний, доказовий, аргументований характер і відповідати таким вимогам:

- містити всебічний аналіз проблеми, яка досліджується;
- містити елементи самостійного дослідження та розрахунки, виконані із застосуванням передових методів і технологій;
- бути належним чином оформленою та мати всі супровідні документи;
- бути виконаною у повному обсязі і поданою на випускову кафедру в термін, передбачений завданням.

Працюючи над роботою, здобувач має засвоїти навички правильної постановки проблеми та обґрунтування її актуальності, формулювання мети і завдань дослідження, побудови логічного плану та оптимальної структури роботи з літературними джерелами й статистичною інформацією, аналізу та оцінки різних аспектів діяльності організації, обґрунтування власних висновків і пропозицій.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи здобувач освіти поглиблює й удосконалює свої знання, вміння та навички з наступних компетентностей та програмних результатів навчання:

- ✓ *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.
    - ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
    - ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
    - ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
    - ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті
  - ✓ *Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*
    - СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
    - СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.
    - СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.
    - СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.
    - СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових
-

досліджень і проектів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. Здатність створювати технологічні інновації для виробництва харчових продуктів.

*Результати навчання:*

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

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.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для. Забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

РН 12. Розробляти та впроваджувати інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.

---