

## СИЛАБУС навчальної дисципліни «ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології ОПП «Харчові технології»
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Курс, семестр</b>	Курс - 1, семестр - 2
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 90 год, кількість кредитів – 3,0
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>викладач:</i> Шелудько Вікторія, к.т.н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> <a href="mailto:viktoriiia.sheludko@pdau.edu.ua">viktoriiia.sheludko@pdau.edu.ua</a> <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna">https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriya-mykolayivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо основ наукових досліджень в галузі харчової промисловості.
<b>Компетентності</b>	<b>ЗК 1.</b> Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. <b>ЗК 2.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. <b>ЗК 4.</b> Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел <b>ЗК 6.</b> Здатність працювати в команді. <b>ЗК 7.</b> Здатність працювати автономно. <b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово <b>ЗК 12.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою. <b>СК 1.</b> Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. <b>СК 3.</b> Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. <b>СК 7.</b> Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів <b>СК 8.</b> Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
<b>Результати навчання</b>	<b>ПРН 1.</b> Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій <b>ПРН 3.</b> Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. <b>ПРН 4.</b> Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. <b>ПРН 8.</b> Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів

	<p>підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p><b>ПРН 18.</b> Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p><b>ПРН 19.</b> Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи</p> <p><b>ПРН 21.</b> Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p>
<b>Методи навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- словесні методи: лекція; розповідь-пояснення;</li> <li>- наочні методи: демонстрування, ілюстрування;</li> <li>- практичні методи: вправи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування;</li> <li>- інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії;</li> <li>- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.</li> </ul>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<p>Тема 1 Наука як продуктивна сила сучасного суспільства</p> <p>Тема 2 Формування вченого як особистості та режим його праці</p> <p>Тема 3 Організація наукового дослідження</p> <p>Тема 4 Інформаційна база наукових досліджень</p> <p>Тема 5 Актуальні наукові напрями у сфері обслуговування та харчових технологіях.</p> <p>Тема 6 Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень. Оформлення матеріалів дослідження</p> <p>Тема 7 Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.</p> <p>Тема 8 Основні види наукових робіт</p>
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма - 16 балів; заочна форма – 4 бали), <i>виконання практичних завдань</i> (денна форма – 56 балів, заочна форма – 8 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 28 балів, заочна – 38 балів), контрольна робота для заочної форми навчання – 50 балів. Форма семестрового контролю: <i>Залік</i>.</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</li> <li>2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету.</li> <li>3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>4. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</li> </ol>
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b>	<p>ОК3 Іноземна мова (за професійним спрямуванням), українська мова ОК8 (за професійним спрямуванням), ОК 11 філософія</p>
<b>Додаткові матеріали для представлення</b>	<p>презентації, відеоролики</p>

<b>навчальної дисципліни (за потреби)</b>	
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Київ, 2006. 206 с.</li> <li>2. Свідло Т.А. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: підручник. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.</li> <li>3. Мокін Б. І. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Вінниця: ВНТУ, 2014. 180 с.</li> <li>4. Колесников О. В. Основи наукових досліджень: навч. посіб. Вид. 2-ге випр. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.</li> <li>5. Верба І.І. Основи інтелектуальної власності: навч. посіб. Вид. 2-ге перероб. і доп. Київ: НТУУ «КПІ», 2013. 262 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності. Київ: Знання, 2006. 307 с.</li> <li>7. Ростовський В. С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 96 с.</li> <li>8. Кузнецов Ю. М. Патентознавство та авторське право: підручник. Київ: Кондор, 2005. 428 с.</li> <li>9. Дахно І.І. Право інтелектуальної власності. Київ: Цент навчальної літератури, 2006. 278 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Про інформацію: Закон України від 02 жовтня 1992 № 2658-ХІІ URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-12#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-12#Text</a>. (дата звернення: 23.01.2024).</li> <li>11. Про наукову і науково-технічну діяльність: Закон України від 06.04.2022 № 848-VIII URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text</a>. (дата звернення: 23.01.2024).</li> </ol>
<b>Рік введення</b>	2024