

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА  
АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції  
тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Освітньо-професійна програма Харчові  
технології спеціальність 181 Харчові  
технології  
галузь знань 18 Виробництво та  
технології освітній ступінь Бакалавр

Розробник  
**Сукманов Валерій** –  
професор кафедри харчових технологій,  
д.т.н, професор,  
Заслужений діяч науки і техніки України,  
лауреата Державної премії України в галузі науки  
і техніки




Гарант ОПП  
**Ножечка – Єрошенко Галина** –  
професор кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2020 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ</b> Вибіркова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Сукманов Валерій</b> , д.т.н., професор Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5А  : <a href="mailto:valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua">valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua</a> <a href="mailto:sukmanovvaleri@gmail.com">sukmanovvaleri@gmail.com</a>  : 0503680306, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich">https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	Базові знання з основ фахової діяльності, вищої математики, хімії, інженерної та комп'ютерної графіки.
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни** є надати здобувачу системні теоретичні знання з основ наукових досліджень, практичні навички, та початкового досвіду володіння та застосування теоретичних засад науково-дослідної діяльності, оволодіння методикою щодо виконання конкретних видів наукових, навчально-дослідних, магістерських, дисертаційних та інших робіт (робота з науковою літературою, накопичення ділової інформації, організація і проведення наукового експерименту і спостережень, обробка та оформлення експериментального матеріалу тощо).

**Основні завдання навчальної дисципліни:** є вміння здобувача організувати, контролювати та реєструвати параметри експеримента, а також оформлювати результати роботи і готувати наукові звіти. Крім цього викладачі повинні не тільки передати здобувачам вищої освіти певні знання і досвід, але і пробудити в них інтерес до наукової діяльності, самостійного пізнання, зокрема, технічних наук, пов'язаних з інноваційним розвитком харчових технологій.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.	ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-
ЗК 6. Здатність працювати в команді.	
ЗК 7. Здатність працювати автономно.	
ЗК 11. Здатність спілкуватися	

державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.	технологічні схеми виробництва харчових продуктів ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>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.</p>	

#### **Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».

Тема 2. Етапи наукових досліджень.

Тема 3. Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.

Тема 4. Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.

Тема 5. Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.

Тема 6. Оформлення матеріалів дослідження.

Тема 7. Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.

Тема 8. Наукові роботи.

#### **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	I
Семестр	2
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

### Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Відповіді на практичних заняттях	10,0
Підготовка відповідей на запитання для самоконтролю	30,0
Виконання та оформлення індивідуального завдання	50,0
Захист індивідуального завдання	10,0
Максимальна кількість балів	100,0

### Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

#### Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю залік.

Сторінка курсу на платформі Moodle – <https://moodle.pdaa.edu.ua/course/view.php?id=4392>



Інформаційні джерела:

#### **Основні**

1. Закон України «Про науку і науково-технічну діяльність» №1977-ХІІ від 13.12.91 р. Нормативно-правові акти про науку та науково-технічну діяльність у вищих навчальних закладах України: У 2 кн. / За ред. Ю.І. Горобця та М.І. Панова. Харків: Право. 2001. Кн. 1. С. 43 -63.
2. Цехмістрова Г.С. Основи наукових досліджень: навч. посібник. К.: Видавничий Дім «Слово», 2003. 240 с.
3. Марцин В.С., Міценко Н.Г, Даниленко О.А. Основи наукових досліджень: навч. посібник та ін. Львів: Ромус-Поліграф, 2002. 128 с.
4. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень: навч. посібник. К.: Видавництво «Центр учбової літератури», 2007. 254 с.
5. Колесников О. В. Основи наукових досліджень. 2-ге вид. випр.. та доп. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.
6. Основи наукових досліджень: конспект лекцій / укладач Е. В. Колісніченко. Суми :

Сумський державний університет, 2012. 83 с.

7. Білуха М. Т. Методологія наукових досліджень : підручник. К. : АБУ, 2002. 480 с.

8. Рузавин Г. И. Методология научного исследования: Учеб. пособие для вузов М. : Высшая школа, 1999. 317 с.

9. Наринян А. Р. Основы научных исследований: Учеб. пособие для вузов К. : Вища школа, 2002. 112 с.

10. Фрумкин Р. А. Основы научных исследований : Учеб. пособие для вузов. Алчевск, АБУ 2001. 201 с.

11. Сиденко В. М. Основы научных исследований. Харків : Вища школа, 2002. 200 с

12. Філіпенко А. С. Основы научных исследований. Конспект лекцій : посібник. К.: Академвидавництво, 2004. 208 с.

13. Єріна А. М. Методологія наукових досліджень : навч. посібник Київ : Вища школа, 2004. 212 с.

14. Важинський С.Е., Щербак Т. І. Методика та організація наукових досліджень : навч. посіб. Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. 260 с.

### Допоміжні

1. Research Methodology : An Introduction Google Accessed 8. Howell, K. E. (2013) Introduction to the Philosophy of Methodology. London: Sage Publications.

2. Lodico, Marguerite G.; Spaulding, Dean T.; Voegtle, Katherine H. (2010). Methods in Educational Research: From Theory to Practice. Wiley. ISBN 978-0-470-58869-7.

3. Igbokwe Philomemna (2009) Introduction to Research and Research Methodology. Research Methodology and Grant writing pg1-10 published by Rex Charles & Patrick Ltd. Anambra State, Nigeria ISBN:978-978-49233-0-9.

4. Chinelo Igwenagu. Fundamentals of research methodology and data collection. Publisher: LAP Lambert Academic Publishing ( 2016-04-19 ). 2016. ISBN: 978-3-659-86884-9

5. Наукові журнали:

- Journal of Food Science and Technology,
- Journal of Food Science,
- Journal of Agricultural & Food Chemistry,
- Food Reviews International,
- European Food Research & Technology,
- Trends in Food Science & Technology,
- Journal of Food Engineering.

*Українські видання вищих навчальних закладів, що включені до міжнародних баз цитування Scopus та Web of science:*

- Ukrainian Food Journal (НУХТ);
- Food Science and Technology (ОНАХТ);
- Journal of Chemistry and Technologies (Вісник Дніпровського університету ім. Олеса Гончара);
- Eastern-european journal of enterprise technologies (Харків).