	СИЛАБУС **НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ** **«НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА СТУДЕНТІВ»** **Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)** **Спеціальність: 181 «Харчові технології»** **Рік навчання: 3-й, семестр 6-й** **Кількість кредитів ECTS: 4 кредити** **Назва кафедри: біоінженерії, біо- та харчових технологій** **Мова викладання: українська**
Лектор курсу	**д.т.н., професор Гуць Віктор Степанович**
Контактна інформація лектора (e-mail)	**guts@vsau.vin.ua**

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Науково-дослідна робота студентів» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції – 22 год.; практичні заняття – 18 год., самостійна робота – 80 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Українська мова та етнокультурологія», «Вища математика», «Інформаційні технології», «Загальні правові засади та академічна доброчесність», «Іноземна мова».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Менеджмент харчових і переробних підприємств з основами підприємництва», «Проєктування підприємств харчової галузі» «Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю», «Енергоефективність та альтернативні джерела енергії».

Призначення навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Науково-дослідна робота студентів» спрямована сформувати у здобувачів вищої освіти необхідні знання, уміння та навички для проведення наукових досліджень, розвитку творчого мислення та здатності до самостійного пошуку й аналізу наукової інформації.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни – навчити здобувачів вирішувати комплексні задачі наукового та інженерно-дослідницького

характеру, сформувати уміння організовувати та виконувати наукові дослідження, аналізувати отримані результати й представляти їх у науковій формі.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» є опанування новими науковими результатами для поповнення фахових знань; розвинути у студентів здібності до творчого мислення; навчити працювати з науково-дослідною літературою; привити потребу у студентів в постійному підвищенні фахового рівня в процесі практичної діяльності.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність (ІК) – Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються 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.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softs kills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Наука як об’єкт. Історичні етапи становлення й розвитку науки	2	-	8
2	Наука як сфера діяльності та система знань	2	2	8
3	Наукове пізнання	2	2	8
4	Організація науково-дослідної роботи	2	2	8
5	Основи наукової етики	2	2	8
6	Загальнонаукові методи дослідження	2	-	8
7	Пошук, обробка і зберігання наукової інформації	2	2	8
8	Підготовчий етап науково-дослідної роботи	2	2	8
9	Проведення експериментальних досліджень	2	2	6
10	Теоретичні дослідження	2	2	6
11	Форми представлення результатів наукових досліджень	2	2	4
Разом		**22**	**18**	**80**

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов’язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі

індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	20	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		**80**		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Бірта Г., Бургу Ю. Методологія і організація наукових досліджень:

навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 142 с.
2. Данильян О.Г., Дзьобань О.П. Методологія наукових досліджень : підручник. Харків: Право, 2023. 488 с.
3. Колесников О. Основи наукових досліджень: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 144 с.
4. Конверський А. Основи методології та організації наукових досліджень: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 352 с.
5. Свідло К.В., Лазарева Т.А., Бачієва Л. О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.

Додаткова література

1. Новгородська Н.В., Овсієнко С.М., Разанова О.П. Інноваційні технологічні підходи до функціональних м'ясних продуктів : монографія. Вінниця: ТОВ «Друк-плюс», ФОП Добрянська О.Г., 2025. 193 с.
2. Гуць В.С., Новгородська Н.В., Овсієнко С.М. Вплив додавання гарбуза на харчову та органолептичну цінність яблучного пюре. *Продовольчі ресурси*. 2025. Т. 13. № 25. С. 60–67.
3. Онищенко В.О., Срібнюк С.М., Коробко Б.О., Матяш О.В. Основи наукових досліджень та науково-технічної творчості: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 280 с.
4. Корягін М., Чік В. Основи наукових досліджень: навч. посібник. К.: Алерта, 2019. 492 с.
5. Палеха Ю. І., Леміш Н. О. Основи науково-дослідної роботи : навч. посібник. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 336 с.
6. Мороз Л.І., Мороз І.В., Литвиненко І.С., Прасол Д.В., Чугуєва І.Є. Науково-дослідна робота студентів у вищих навчальних закладах: навч.-метод. посібник. Миколаїв: Вид-во «Арнекс», 2017. 164 с.

Інформаційні ресурси

1. Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій (УКРНОІВІ). URL: https://ukrpatent.org/uk/articles/UKRNOIVI- about.
2. List of WIPO Standards, Recommendations and Guidelines. URL: https://www.wipo.int/standards/en/part_03_standards.html.
3. Handbook on Industrial Property Information and Documentation. URL: https://www.wipo.int/standards/en/index.html.
4. Technology and Innovation Support Center. URL: https://tisc.nipo.gov.ua/.
5. Управління патентно-інформаційних послуг. URL: http://iii.ua/uk.
6. Біржа промислової власності. URL: http://exchange.iii.ua/uk.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	8
3	Виконання самостійної роботи	10
4	Виконання контрольної роботи	7
	Всього за атестацію 1	**30**
Атестація 2		
5	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6
6	Участь у роботі на практичних заняттях	10
7	Виконання самостійної роботи (індивілуального завдання тощо)	14
	Всього за атестацію 2	**30**
9	**Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності**	**10**
10	**Підсумкове тестування (іспит)**	**30**
	Разом	**100**

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов’язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано зможливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни