

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА СТУДЕНТІВ» Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u> Рік навчання: <u>3-й, семестр 5-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u> Мова викладання: <u>українська</u>
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 вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

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

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності. Призначення навчальної дисципліни

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Науково-дослідна робота студентів» спрямована сформувати у здобувачів вищої освіти умінь і навичок організації та виконання наукових досліджень, оволодінні методами наукового пошуку, аналізу та інтерпретації результатів. Дисципліна забезпечує підготовку студентів до самостійної наукової діяльності, розвитку творчого мислення, здатності розв'язувати наукові проблеми та оформлювати результати досліджень відповідно до академічних вимог.

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 ознайомлення з етапами та методами наукових досліджень, опрацюванням наукових джерел та оформленням результатів, розвинути навички аналізу, узагальнення й інтерпретації даних, сприяти формуванню вмінь підготовки наукових доповідей і публікацій.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформулювати 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.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

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

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

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

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

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Наука як об'єкт	2	2	8
2	Тема 2. Історичні етапи становлення й розвитку науки	2		6
3	Тема 3. Наука як сфера діяльності та система знань	2	2	8
4	Тема 4. Наукове пізнання	2	2	6
5	Тема 5. Організація наукових досліджень в Україні	2	2	8
6	Тема 6. Організація науково-дослідної роботи	2	2	8
7	Тема 7. Основи наукової етики	2	2	4
8	Тема 8. Загальнонаукові методи дослідження	2	2	10
9	Тема 9. Пошук, обробка і зберігання наукової інформації	2	2	8
10	Тема 10. Підготовчий етап науково-дослідної роботи	2	2	8
11	Тема 11. Проведення експериментальних досліджень	2	2	8
12	Тема 12. Теоретичні дослідження	2	2	8
13	Тема 13. Форми представлення результатів наукових досліджень	2	2	10
Разом		26	24	100

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	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	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		100		

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

Основні

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.

Додаткові

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 (UKRNOIVI). 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>.
7. Фабрика ідей. URL: <http://fabrikaidei.iii.ua/>.

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 діяльності

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання самостійної роботи	7
4	Виконання контрольної роботи	4
5	Індивідуальне завдання	6
	Всього за атестацію 1	30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання самостійної роботи (індивідуального творчого завдання тощо)	12
9	Виконання контрольної роботи	6
	Всього за атестацію 2	30
10	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
11	Підсумкове тестування (залік)	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).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

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

Відповідність шкали 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	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни