

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА СТУДЕНТІВ»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>Перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u> Рік навчання: <u>2-й, семестр 4-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
Лектор курсу	д.т.н., доц. Берник Ірина Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	iryna_bernyk@ukr.net

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«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 та практичні заняття. Підсумковий контроль - залік.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Біохімія харчових продуктів», «Контроль якості та безпеки продукції харчової галузі».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія бродильних виробництв».

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована надати студентам теоретичних знань і практичних вмінь з організації та проведення науково-дослідних робіт в харчовій галузі.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» – навчити студентів вирішувати комплексні задачі наукового та інженерно-дослідницького характеру.

Завдання вивчення дисципліни

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 у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК7. Здатність працювати в команді. ЗК08. Здатність працювати автономно.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

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

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 навчальної дисципліни 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.

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.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	50	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

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. Підпала Т.В., Савінок О.М. Науково-дослідна робота студентів: курс лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2022. 106 с.
4. Колесников О. Основи наукових досліджень: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 144 с.
5. Конверський А. Основи методології та організації наукових досліджень: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 352 с.
6. 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. 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.
2. Корягін М., Чік В. Основи наукових досліджень: навч. посібник. К.: Алерта, 2019. 492 с.
3. Палеха Ю. І., Леміш Н. О. Основи науково-дослідної роботи : навч. посібник. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 336 с.
4. 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.
5. Про вищу освіту : Закон України від 17 січня 2002 року № 2984-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2984-14#Text>. (дата звернення: 07.06.2022).
6. Плотницька І. Основи наукового мовлення: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2022. 252 с.
7. Основи наукових досліджень: підготовка дисертації : навч. посібн. Київ : Видавництво Ліра-К, 2017. 232 с.
8. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
9. Колесников О.В. Основи наукових досліджень. К.: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.
10. Основи методології та організації наукових досліджень. За ред. А. Є. Конверського. К.: Центр учбової літератури, 2010. 352 с.
11. Головій В.М. Основи наукових досліджень: методологія, організація, оформлення результатів. К.:Хай-Тек Прес, 2010. 344с.
12. Скоромна О. І., Разанова О. П., Поліщук Т. В., Шевчук Т. В., Берник І. М., Паладійчук О. Р. Науково обґрунтовані заходи підвищення молочної продуктивності корів та покращання якості сировини в умовах виробництва. Монографія. Вінниця: ВНАУ, 2020. 174 с.
13. Берник І.М. Інтенсифікація процесу екстрагування рослинної сировини з використанням ультразвукової кавітації. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2017, № 3(98). 69–73.
14. Берник І. М. Інноваційний підхід до одержання високоякісного молока-сировини. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2019, №3(106). С.46–55.

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>.
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 роботи

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	6
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	3
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	6
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		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 з можливістю повторного складання
01-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни