



ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Харчові технології
Курс, семестр	Курс - 1, семестр - 2
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3 Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій 16 год., практичних – 14 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> СУКМАНОВ Валерій Олександрович, доктор технічних наук, професор <i>Контакти:</i> каб. 507к (навчальний корпус № К) <i>e-mail:</i> valentya.nazarenko@pdau.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/nazarenko-valentya-oleksiivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	«Основи фахової діяльності», «Вища математика», «Хімія», Іноземна мова (за професійним спрямуванням), «Інженерна і комп'ютерна графіка»
Компетентності	– інтегральна: 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 у сфері харчових технологій. – загальні: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. 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. – спеціальні: СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 8. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

Програмні результати навчання	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і
	технологічних завдань ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. 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.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННЯ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Навчальна дисципліна «Основи наукових досліджень» формує такі соціальні навички як аналітичне мислення та інновації; комплексне вирішення проблем; критичне мислення та аналіз; активне навчання та стратегії навчання; креативність, оригінальність та ініціативність; уміння працювати в команді; уважність до деталей, надійність; міркування, вирішення проблем та ідей; комунікація та координація фахівців різних галузей; здатність брати на себе відповідальність тощо.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Сформувати у студентів системні теоретичні знання з основ наукових досліджень, практичні навички оволодіння методикою щодо виконання конкретних видів науково-дослідних робіт, а також розвинути компетенції, що забезпечують здатність аналізувати сучасні тенденції щодо харчових технологій, проектувати нові або модернізувати діючі виробництва, використовуючи сучасні та інноваційні технології виробництва харчової продукції.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Наука як продуктивна сила сучасного суспільства. Мета та завдання курсу «Основи наукових досліджень». Тема 2. Організація наукових досліджень. Етапи наукових досліджень. Тема 3. Інформаційна база наукових досліджень Тема 4. Актуальні наукові напрями у сфері харчових технологій. 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. Основні види наукових робіт.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
<i>словесні:</i> лекція, розповідь-пояснення, бесіда; <i>наочні:</i> демонстрування, ілюстрування, спостереження; <i>практичні:</i> практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, презентація, доповідь, реферат, есе; <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти; <i>методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:</i> роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; <i>комп'ютерні, мультимедійні методи:</i> використання мультимедійних презентацій; <i>методи усного контролю:</i> опитування; <i>методи письмового контролю:</i> самостійна робота.	

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; виконання завдань з порушенням термінів без поважних причин оцінюється на нижчий на 25% бал; перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату
- щодо академічної доброчесності	ЗВО повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, які передбачають: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його. Процедура розгляду справ щодо порушення норм академічної доброчесності учасниками освітнього процесу здійснюється згідно з Положенням про Комісію з академічної доброчесності ПДАУ.
- щодо відвідування занять	для ЗВО відвідування занять є обов'язковим
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВО ПДАУ. На ЗВО поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо
- щодо оскарження результатів оцінювання	здійснюється за Положенням про оцінювання результатів навчання ЗВО в ПДАУ після оголошення результатів поточного або семестрового контролю, коли здобувач освіти має право звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо отриманої оцінки. Для оскарження результату оцінювання ЗВО звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації ЗВО регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
1. Даниленко Ю. А., Юрчишин О. Я. Інтелектуальна власність. Практичні аспекти. Харків: Вид-во «ІСМА», 2023. 188 с. 2. Дахно І.І. Патентознавство: навч. посібник-довідник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 318 с. 3. Колесников О. В. Основи наукових досліджень : навч. посіб. Вид. 2-ге випр. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 144 с. 4. Корягін М. В., Чік М.Ю. Основи наукових досліджень: навч. посібник. Київ: Алерта, 2019. 492 с. 5. Ладанюк А. П., Власенко Л.О., Кишенько В.Д. Методологія наукових досліджень: навч. посібник. Київ: Вид. Ліра-К, 2020. 352 с. 6. Мальська М., Паньків Н. Основи наукових досліджень : навч. посібник. Львів : Видавництво ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 226 с.	
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «02» вересня 2024 р. № 1

Додаток до силабусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
денна форма

Назва теми	Форми контролю результатів навчання ЗВО			Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	самостійна робота	
Тема 1. Наука як продуктивна сила сучасного суспільства. Мета та завдання курсу «Основи наукових досліджень».	4	5	4	13
Тема 2. Організація наукових досліджень. Етапи наукових досліджень	4	5	4	13
Тема 3. Інформаційна база наукових досліджень	4	5	4	13
Тема 4. Актуальні наукові напрями у сфері обслуговування та харчових технологіях	4	5	4	13
Тема 5. Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень	4	5	4	13
Тема 6. Оформлення матеріалів дослідження	4	5	4	13
Тема 7. Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування	4	5	4	13
Тема 8. Основні види наукових робіт	4	-	5	13
Разом	32	35	33	100

Форми, шкала та критерії оцінювання результатів навчання при проведенні поточного контролю успішності здобувачів вищої освіти:

Шкала та критерії та оцінювання
Опитування (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Здобувач вищої освіти у повному обсязі володіє знаннями з основ наукових досліджень, розуміє основні засади, принципи та етичні норми, здатний критично аналізувати сучасні аспекти організації наукових досліджень, робить обґрунтовані висновки та аргументує свої думки
3	Здобувач вищої освіти показує знання з основ наукових досліджень, розуміє і вміє аналізувати сучасні аспекти організації наукових досліджень; робить відповідні висновки; робить незначні помилки під час відповідей.
2	Здобувач вищої освіти показує знання з основ наукових досліджень не в повному обсязі, розуміє сучасні аспекти організації наукових досліджень; робить відповідні висновки, проте орієнтується на підказки викладача
1	Здобувач вищої освіти частково показує знання з основ наукових досліджень, розуміє сучасні аспекти організації наукових досліджень; робить відповідні висновки, проте орієнтується на підказки викладача, не аргументує свої думки
0	Здобувач вищої освіти не володіє знаннями з основ наукових досліджень; не робить відповідні висновки; не може аргументувати свої думки, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Шкала та критерії та оцінювання
Виконання вправ на практичних заняттях (0-5 балів)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Здобувач вищої освіти повністю розкрив тему, досягнув заявленого результату навчання, демонструє глибоке розуміння матеріалу, впевнено відповідає на додаткові питання, формулює обґрунтовані висновки та чітко аргументує свою позицію.
4	Здобувач вищої освіти загалом розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає, формулює висновки
3	Здобувач вищої освіти частково розкрив тему, допустив незначні недоліки у відповідності змісту до результату навчання. На додаткові питання відповідає частково або з допомогою викладача, формулює висновки, але не завжди обґрунтовує їх.
2	Здобувач вищої освіти має труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, висновки є неповними, без аргументації.
1	Здобувач вищої освіти має суттєві труднощі у розкритті теми, демонструє фрагментарне розуміння матеріалу. На додаткові питання не відповідає, висновки відсутні
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання або не зміг продемонструвати розуміння матеріалу.

Шкала та критерії та оцінювання

Виконання завдань самостійної роботи (2 бали за кожне вірно виконане завдання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи з дотриманням вимог щодо повноти, точності та якості.
1	Здобувач вищої освіти при виконанні завдання самостійної роботи допустив помилки.
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи.

Форма проведення семестрового контролю знань здобувача вищої освіти згідно з робочим та навчальним планом – залік.