

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності,	G13 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	Харчові технології,
Курс, семестр	Курс - 1, семестр - 2
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС - 3,0. Загальна кількість годин 90 год, 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)	Викладач: СУКМАНОВ Валерій , д.т.н., професор Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5А valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua , sukmanovvaleri@gmail.com 0503680306, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
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 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 15. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Спеціальні: СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
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 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; вміння 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

Сформувані 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. 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

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

словесні: лекція, розповідь-пояснення; бесіда;

наочні: демонстрування, ілюстрування, спостереження;

практичні: практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою: конспектування, презентація, доповідь;

методи формування пізнавальних інтересів: 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;

методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності: роз'яснення мети навчальної дисципліни;

висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання;

комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

методи усного контролю: опитування;

методи письмового контролю: 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

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у

та перескладання	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	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності 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 здобувачів вищої освіти відвідування занять є обов'язковим
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, ЗВУ ПДАУ. На здобувачів вищої освіти 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. Здобувач вищої освіти 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 здобувач вищої освіти звертається з письмовою заявою до декана факультету. Порядок оскарження результатів атестації здобувачів вищої освіти регламентується Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у ПДАУ.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Методологія наукових досліджень Ч 1: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Сукманов В.О., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021. 274 с.
2. Сучасні досягнення харчової науки Ч 2: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Сукманов В.О., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021. 426 с.
3. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Київ, 2006. 206 с.
4. Свідло Т.А. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: підручник. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.
5. Мокін Б. І. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Вінниця: ВНТУ, 2014. 180 с.
6. Колесников О. В. Основи наукових досліджень: навч. посіб. Вид. 2-ге випр. та доп. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.
7. Верба І.І. Основи інтелектуальної власності: навч. посіб. Вид. 2-ге перероб. і доп. Київ: НТУУ «КПІ», 2013. 262 с.

Допоміжні

1. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності. Київ: Знання, 2006. 307 с.
2. Ростовський В. С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 96 с.
3. Кузнецов Ю. М. Патентознавство та авторське право: підручник. Київ: Кондор, 2005. 428 с.
4. Дахно І.І. Право інтелектуальної власності. Київ: Цент навчальної літератури, 2006. 278 с.

Інформаційні ресурси

1. Про інформацію: Закон України від 02 жовтня 1992 № 2658-XII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-12#Text>. (дата звернення: 23.08.2025).
2. Про наукову і науково-технічну діяльність: Закон України від 06.04.2022 № 848-VIII URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text>. (дата звернення: 23.08.2025).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від «01» вересня 2025 р. № 2

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	опитування	Виконання вправ на практичних заняттях	самостійна робота	
Тема 1. Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	4	-	5	9
Тема 2. Етапи наукових досліджень.	4	4	5	13
Тема 3. Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.	4	4	5	13
Тема 4. Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	4	4	5	13
Тема 5. Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	4	4	5	13
Тема 6. Оформлення матеріалів дослідження.	4	4	5	13
Тема 7. Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	4	4	5	13
Тема 8. Наукові роботи	4	4	5	13
Всього	32	28	40	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 (0-4 бали)

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Здобувач вищої освіти активно приймав участь у обговоренні теми заняття та надавав обґрунтовані відповіді
3	Здобувач вищої освіти приймав участь у обговоренні теми заняття та надавав обґрунтовані відповіді
2	Здобувач вищої освіти приймав участь у обговоренні теми заняття та надані відповіді не мали обґрунтування
1	Здобувач вищої освіти на занятті був не активним та надані відповіді мали помилки та були не повними
0	Здобувач вищої освіти не приймав участь у обговоренні теми заняття, або був відсутній на занятті, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії та оцінювання
самостійної роботи (0-5 балів)(5 завдань)

Кількість балів	Критерії оцінювання
5	Здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи, продемонстрував вміння працювати з англomовною літературою; робота має елементи наукових досліджень, узагальнювати результати та робити обґрунтовані висновки
4	Здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи, продемонстрував вміння працювати з англomовною літературою, узагальнювати результати та робити обґрунтовані висновки
3	Здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи, продемонстрував навички узагальнювати результати та робити обґрунтовані висновки
2	Здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи
1	Здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі або з грубими помилками
0	Здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів