

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Сукманов Валерій –
професор кафедри харчових технологій,
д.т.н, професор,
Заслужений діяч науки і техніки України,
лауреата Державної премії України в галузі науки і
техніки






Гарант ОПШ
Будник Ніна –
завідувачка кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



Полтава
2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	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
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з основ фахової діяльності, філософії, вищої математики, хімії, інженерної та комп'ютерної графіки.

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни є надати здобувачу системні теоретичні знання з основ наукових досліджень, практичні навички, та початкового досвіду володіння та застосування теоретичних засад науково-дослідної діяльності, оволодіння методикою щодо виконання конкретних видів наукових, навчально-дослідних, магістерських, дисертаційних та інших робіт (робота з науковою літературою, накопичення ділової інформації, організація і проведення наукового експерименту і спостережень, обробка та оформлення експериментального матеріалу тощо).

Основні завдання навчальної дисципліни: є вміння здобувача організувати, контролювати та реструвати параметри експерименту, а також оформлювати результати роботи і готувати наукові звіти. Крім цього викладачі повинні не тільки передати здобувачам вищої освіти певні знання і досвід, але і пробудити в них інтерес до наукової діяльності, самостійного пізнання, зокрема, технічних наук, пов'язаних з інноваційним розвитком харчових технологій.

Компетентності:	
загальні	Спеціальні (фахові)
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.	СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж СК
ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	СК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
ЗК 6. Здатність працювати в команді.	СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
ЗК 7. Здатність працювати автономно.	
ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	
ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.	

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.

Програма та структура навчальної дисципліни:

Назва тем	Кількість годин			
	денна форма 181 ХТ_бд_2022			
	усього	у тому числі		
л		п	с.р.	
Тема 1. Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	11	2	2	7
Тема 2. Етапи наукових досліджень.	11	2	2	7
Тема 3. Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.	11	2	-	9
Тема 4. Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	11	2	2	7
Тема 5. Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	11	2	2	7
Тема 6. Оформлення матеріалів дослідження.	12	2	2	8
Тема 7. Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	11	2	2	7
Тема 8. Наукові роботи.	12	2	2	8
Усього годин	90	16	14	60

Оцінювання результатів навчання

Форми контролю результатів навчання

Програмні результати навчання	Форма контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	
ПРН 1	2	5	5	12
ПРН 3	3	5	7	15

ПРН 4	3	5	9	17
ПРН 8	3	5	7	15
ПРН 18	3	5	7	15
ПРН 19	3	5	3	11
ПРН 21	3	5	7	15
Разом	20	35	45	100

Система нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	конспектування та захист лекційного матеріалу	виконання вправ на практичних заняттях	Виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	2	2	3	7
Тема 2. Етапи наукових досліджень.	3	5	5	13
Тема 3. Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.	2	4	5	11
Тема 4. Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	2	4	5	11
Тема 5. Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	3	6	5	14
Тема 6. Оформлення матеріалів дослідження.	3	6	8	17
Тема 7. Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	2	4	6	12
Тема 8. Наукові роботи.	3	4	8	15
Разом	20	35	45	100

Шкала та критерії оцінювання результатів навчання:

- *опитування* (0-2,0 бали): 0-1,0 бал - питання не розкрито або розкрито не в повному обсязі; 1,0-2,0 бали - вичерпний виклад змісту питання;

- *виконання вправ на практичних заняттях* (0-3,0 бали): 0-1,0 бал – вправа виконана не у повному обсязі, відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей; 1,1-2,0 бали – вправа виконана з помилками та налано задовільну відповідь з невеликою кількістю неточностей; 2,1-3,0 бали – вправа виконана у поному обсязі та надано відмінну відповідь з невеликою кількістю неточностей;

- *виконання завдань самостійної роботи* (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання): 0-0,5 бали – завдання виконано не повністю, відсутня конкретна інформація, є невеликі неточності; 0,6-1,0 бал – завдання виконано у повному обсязі та надані відповіді стосовно виконання питання самостійної роботи.

**Схема оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача вищої освіти у
Полтавському державному аграрному університеті**

Оцінка за 100- бальною шкалою	Оцінка за 4- бальною шкалою	Оцінка за 2- бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	екзамен, диференційований залік	залік	Оцінка ЄКТС	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73	задовільно		D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63			E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним опануванням освітнього компонента)

Трудомісткість:

Загальна кількість годин- 90 год.

Кількість кредитів - 3,0.

Форма семестрового контролю - залік.

Політика навчальної дисципліни

о Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

о Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

о Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

о Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.

о На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих 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.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни: Презентації, відеоролики



Рекомендовані інформаційні джерела:

Основні

1. Закон України «Про науку і науково-технічну діяльність» №1977-ХІІ від 13.12.91 р. Нормативно-правові акти про науку та науково-технічну діяльність у вищих навчальних закладах України: У 2 кн. / За ред. Ю.І. Горобця та М.І. Панова. Харків: Право. 2001. Кн. 1. С. 43 -63.
2. Стратегія розвитку Полтавської області 2021-2027. Затверджено Рішенням пленарного засідання п'ятої сесії обласної ради восьмого скликання 06.07.2021 № 188.
3. Сукманов В.О., Радчук О.В. Основи наукових досліджень (Науково-дослідна робота студентів): навчальний посібник, Суми-Полтава. 2021. – 154 с.
4. Методологія наукових досліджень Ч 1.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021 – 274 с.
5. Сучасні досягнення харчової науки Ч 2.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., та ін.. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021 – 426 с.
6. Цехмістрова Г.С. Основи наукових досліджень: навч. Посібник. К.: Видавничий Дім «Слово», 2003. 240 с.
7. Марцин В.С., Міценко Н.Г., Даниленко О.А. Основи наукових досліджень: навч. посібник та ін. Львів: Ромус-Поліграф, 2002. 128 с.
8. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень: навч. посібник. К.: Видавництво «Центр учбової літератури», 2007. 254 с.
9. Колесников О. В. Основи наукових досліджень. 2-ге вид. випр.. та доп. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.
10. Основи наукових досліджень: конспект лекцій / укладач Е. В. Колісніченко. Суми : Сумський державний університет, 2012. 83 с.
11. Білуха М. Т. Методологія наукових досліджень : підручник. К. : АБУ, 2002. 480 с.
12. Філіпенко А. С. Основи наукових досліджень. Конспект лекцій : Посібник. К.: Академвидавництво, 2004. 208 с.
13. Єріна А. М. Методологія наукових досліджень : Навч. посібник Київ : Вища школа, 2004. 212 с.
14. Вайнський С.Е., Щербак Т.І. Методика та організація наукових досліджень : Навч. посіб. Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. 260 с.

Допоміжні

1. Research Methodology : An Introduction Google Accessed 8. Howell, K. E. (2013) Introduction to the Philosophy of Methodology. London: Sage Publications.
 2. Lodico, Marguerite G.; Spaulding, Dean T.; Voegtle, Katherine H. (2010). Methods in Educational Research: From Theory to Practice. Wiley. ISBN 978-0-470-58869-7.
 3. Igbokwe Philomemna (2009) Introduction to Research and Research Methodology. Research Methodology and Grant writing pg1-10 published by Rex Charles & Patrick Ltd. Anambra State, Nigeria ISBN:978-978-49233-0-9.
 4. Chinelo Igwenagu. Fundamentals of research methodology and data collection. Publisher: LAP Lambert Academic Publishing (2016-04-19). 2016. ISBN: 978-3-659-86884-9
 5. Наукові журнали:
 - Journal of Food Science and Technology,
 - Journal of Food Science,
 - Journal of Agricultural & Food Chemistry,
 - Food Reviews International,
 - European Food Research & Technology,
 - Trends in Food Science & Technology,
 - Journal of Food Engineering.
- Українські видання вищих навчальних закладів, що включені до міжнародних баз цитування Scopus та Web of science:*
- Ukrainian Food Journal (НУХТ);
 - Food Science and Technology (ОНАХТ);
 - Journal of Chemistry and Technologies (Вісник Дніпровського університету ім. Олеся Гончара);
 - Eastern-european journal of enterprise technologies.