

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
(обв'язкова фахова навчальна дисципліна)

## **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 ОПП  
**Будник Ніна** –  
завідувачка кафедри харчових технологій,  
к.т.н, доцент



Полтава  
2022 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ</b>
<b>Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти</b>	обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>СУКМАНОВ Валерій</b> , д.т.н., професор Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5А  : <a href="mailto:valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua">valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua</a> <a href="mailto:sukmanovvaleri@gmail.com">sukmanovvaleri@gmail.com</a>  : 0503680306, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich">https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	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.

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>Спеціальні (фахові)</b>
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[1](стн)			
	усього	у тому числі		
л		п	с.р.	
<b>Тема 1.</b> Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	11	2	2	7
<b>Тема 2.</b> Етапи наукових досліджень.	13	2	2	9
<b>Тема 3.</b> Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.	11	2	-	9
<b>Тема 4.</b> Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	14	2	2	10
<b>Тема 5.</b> Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	14	2	2	10
<b>Тема 6.</b> Оформлення матеріалів дослідження.	14	2	2	10
<b>Тема 7.</b> Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	14	2	2	10
<b>Тема 8.</b> Наукові роботи.	14	2	2	10
<b>Усього годин</b>	<b>105</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>75</b>

### **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
<b>Разом</b>	<b>20</b>	<b>35</b>	<b>45</b>	<b>100</b>

### 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	
<b>Тема 1.</b> Мета, завдання та зміст курсу «Основи наукових досліджень».	2	2	3	7
<b>Тема 2.</b> Етапи наукових досліджень.	3	5	5	13
<b>Тема 3.</b> Інформаційна база наукових досліджень методика відбору та аналізу матеріалів.	2	4	5	11
<b>Тема 4.</b> Актуальні наукові напрямки в галузі харчових технологій та методики наукових досліджень.	2	4	5	11
<b>Тема 5.</b> Організація роботи та техніка проведення експериментальних досліджень.	3	6	5	14
<b>Тема 6.</b> Оформлення матеріалів дослідження.	3	6	8	17
<b>Тема 7.</b> Інтелектуальна власність як результат науково-технічної творчості. Основи патентування.	2	4	6	12
<b>Тема 8.</b> Наукові роботи.	3	4	8	15
<b>Разом</b>	<b>20</b>	<b>35</b>	<b>45</b>	<b>100</b>

### 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)

**Трудовіткість:**

Загальна кількість годин- 105 год.

Кількість кредитів - 3,5.

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. Вазинський 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.