



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «НАУКОВІ КОМУНІКАЦІЇ У ДОСЛІДЖЕННЯХ МАГІСТРІВ»

Спеціальність 181 “Харчові технології”

Освітня програма “Технології зберігання, консервування та переробки м'яса”

Рік навчання 2, семестр 3

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна
інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в
eLearn



Кузьмінська Олена Геронтіївна,
д.пед.н., доцент
([портфоліо](#))

Кафедра інформаційних систем і технологій,
корпус. 15, к.212, тел. 527-87-24
e-mail o.kuzminska@nubip.edu.ua
ЕНК <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4090>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Сучасний спеціаліст довільної галузі повинен володіти не лише фаховими знаннями, а й уміти співвідносити фахову інформацію з нормативно-правовим полем (національним та світовим); уміти якісно та оперативно шукати інформацію; добирати та критично оцінювати джерела та інструментарій проведення досліджень і здійснення комунікації; створювати електронні інформаційні продукти для забезпечення професійної комунікації та звітності; розбудовувати власний цифровий імідж із дотриманням авторських прав та положень академічної доброчесності. Необхідні умови: магістранти повинні мати чітке уявлення про тему свого дипломного проекту.

Навчальна дисципліна забезпечує формування ряду загальних (ЗК) та спеціальних фахових (СК) компетентностей:

ЗК1 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК5 Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК8 Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

СК2 Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково технічного розвитку галузі

СК5 Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів

СК11 Здатність інтерпретувати отримані дані, оформлювати наукові звіти, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент набуде певні програмні результати, а саме

PP1 Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій

PP2 Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій в міждисциплінарних контекстах

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ сем.)	Результати навчання	Завдання	Оцін юван ня
Модуль 1. Інформаційна підтримка наукових досліджень				
Тема 1. Авторське право та інтелектуальна власність (е-контент)	4/4	Дотримуватися принципів академічної доброчесності	Добір та критичне оцінювання тематичних онлайн ресурсів Опитування Створення е-постера	40
Тема 2. ІКТ-підтримка проведення магістерського дослідження Тема 3. Управління даними дослідження	12/10	Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	Створення та упорядкування джерельної бази дослідження (закладки, персональне освітнє середовище) Створення плану управління даними дослідження Виконання самостійної роботи: неформальна онлайн освіта на основі МВОК	40
Модульний контроль			Підсумковий тест в ЕНК Завдання на реалізацію цільового пошуку	10 10
Модуль 2. Наукові комунікації та фахове спрямування				
Тема 4. Інструменти наукової комунікації Тема 5. Наукові публікації магістрів	10/10	Застосовувати сучасні інформаційні технології та засоби наукової комунікації для представлення результатів навчальної та дослідницької діяльності Здатність працювати в команді	Здача лабораторних робіт Дослідження засобів наукової комунікації (колективні проєктні роботи) Виконання самостійної роботи: неформальна онлайн освіта на основі МВОК	35
Тема 6. Презентація даних дослідження	4/6	Вільно спілкуватися з професійних та наукових питань державною та іноземною мовами усно і	Здача лабораторних робіт (підготовка наукових публікацій, створення комп'ютерної	40

Тема	Години (лекції/ сем.)	Результати навчання	Завдання	Оцін юван ня
Тема 7. Компетентнісний потенціал та фахове спрямування		письмово, зокрема із застосуванням сучасних цифрових технологій Оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій в міждисциплінарних контекстах	презентації, наукового постера) Проведення онлайн конференції Представлення портфоліо	
Модульний контроль			Підсумковий тест в ЕНК Портфоліо магістранта	10 15
Всього				70
Екзамен			Тест, теоретичні питання, практичні кейси	30
Всього за курс				100

Практична спрямованість курсу відображена у націленості на використання сучасних інформаційних технологій та ресурсів у реальному магістерському дослідженні, і як результат – здобуття практичного досвіду для професійної діяльності у майбутньому. Якщо ви будете наполегливо працювати і докладати особливих зусиль, щоб не відставати від матеріалу, ви отримаєте винагороду – як в короткостроковій перспективі, так і в набутті фахових компетентностей. Набуття цифрової компетентності щодо здійснення наукової комунікації не регламентується стандартами, але є необхідною умовою інтеграції до глобального наукового простору. Будь-ласка, широко використовуйте аудиторні заняття, відеоінструкції, вебінари, щоб переконатися, що рухаєтесь за графіком навчання.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перекладання:	Дедлайни визначені в ЕНК. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перекладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час самостійних робіт, тестування та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в дистанційній on-line формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	Екзаменів	Заліків
90-100	Відмінно	зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано