



Лектор навчальної дисципліни

Контактна інформація лектора (e-mail)

URL ЕНК на навчальному порталі НУБіП України

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ **НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА СТУДЕНТІВ**

Ступінь вищої освіти Бакалавр

Спеціальність 181 “Харчові технології”

Освітня програма “Харчові технології”

Рік навчання 4, семестр 8

Форма здобуття вищої освіти денна

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

доцент, к.т.н., Савченко Олександр Аркадійович

63savchenko@gmail.com

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни є формування у студентів системи знань, умінь і навичок з методики досліджень у харчових технологіях і патентування відповідно до кваліфікаційної характеристики спеціальностей «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» і „Технологія зберігання, консервування та переробки риби і морепродуктів”. Методика наукових досліджень у харчових технологіях є важливим моментом технологічної науки, яка розробляє теоретичні основи дослідної справи, методи і техніку постановки дослідів, шляхи впровадження наукових досліджень у виробництво. Головне завдання вивчення дисципліни – надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань щодо вміння самостійно ставити і вирішувати нові завдання та творчо використовувати досягнення науки і техніки у практичній діяльності, а також на основі проведеної роботи робити кваліфіковані висновки.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства

загальні компетентності (ЗК): ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно

спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання (ПРН): ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізикохімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
8 семестр				
Модуль 1				
Тема 1. Вступна лекція.	2/2/6	Знати основні загальні поняття поняття.	Підготовка до лекційних занять (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно). Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn)	Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано. Модульна тестова робота в eLearn. Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 2. Науково-технічна творчість та пізнання світу.	2/2/6	Знати про науково-технічну творчість та пізнання світу.		
Тема 3. Наука як виробнича сила суспільства.	2/2/8	Знати про науку.		
Тема 4. Організація науково-дослідної роботи.	2/8/10	Знати про організацію науково-дослідної роботи.		
Модуль 2				
Тема 5. Методи досліджень, їх суть та обмеження.	2/4/11	Знати про методи дослідження.	Підготовка до лекційних занять (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано. Модульна тестова робота в eLearn.
Тема 6. Інформаційне забезпечення наукових досліджень.	2/4/12	Знати про інформаційне забезпечення наукових досліджень.		
Тема 7. Організація винахідницької роботи.	2/4/12	Знати про винахідницьку діяльність.		

Тема 8. Організація науково-дослідної роботи студентів	1/4/10	Знати про організацію науково-дослідної роботи студентів.	Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно). Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn)	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Всього за 8 семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів їх здачі без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається виключно із дозволу лектора за наявності поважних причин: лікарняний тощо.
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування з будь якого джерела чи пристрою під час контрольних робіт, екзаменів, виконання тестів тощо заборонено. Реферати повинні мати відповідні посилання на використану літературу та список використаних джерел.
Політика щодо відвідування:	Відвідування усіх видів занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн форматі виключно за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання
	екзаменів
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні джерела інформації

1. Білуха М.Т. Основи наукових досліджень. – К.: Вища школа, 2000. – 271 с.
2. Горбатенько І.Ю., Івашина Г.О. Основи наукових досліджень. – Херсон, 2001. – 176 с.

3. Грищенко І.М., Григоренко О.М., Борисенко В.А. Основи наукових досліджень. – К.: КНТЕУ, 2001. – 212 с.

4. Тележенко, Л. М. Основи наукових досліджень: навч. посіб.: [для вищ. навч. зал.] / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано, Л. О. Валевська. – Херсон: Грінь Д.С. – 2016. – 192 с.

Допоміжна

1. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень. – К.: Віпол, 1997.

2. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 254 с.

3. Смоляр В.І. Харчова експертиза. – К.: Здоров'я, 2005. – 448 с.

4. Контроль якості та безпеки харчових продуктів: Ін форм.-метод. рекомендації для студентів технологічних спеціальностей денної і заочної форм навчання. – К.: УДУХТ, 1998. – 43 с.