



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ОЦІНКИ ЕФЕКТИВНОСТІ НАУКОВИХ РОЗРОБОК

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології	факультет	економічних відносин та фінансів
освітній рівень	третій (освітньо-науковий) рівень	кафедра	економіки та бізнесу

ВИКЛАДАЧ

Гросул Вікторія Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність Економіка та управління в торгівлі та громадському харчуванні
Науковий ступінь – доктор економічних наук, 08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)
Вчене звання – професор кафедри економіки підприємств харчування та торгівлі
Досвід роботи – більше 20 років
Показники професійної активності з тематики курсу:
– співавторка більше 5 наукових публікацій за тематикою дисципліни;
– керівниця міжнародним науковим проектом за програмою Erasmus+ Ключова дія 2: Cooperation for Innovation and the exchange of good practices (Співпраця в області інновацій та обміну передовим досвідом);
Тип проекту: Partnership for Entrepreneurship (Партнерство для підприємництва);
– керівниця наукових тем за тематикою дисципліни;
– учасниця наукових і методичних конференцій за тематикою дисципліни

телефон	+380992240927	електронна пошта	viktoriagrosul@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	--------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ

Мета	формування у здобувачів вищої освіти компетентностей щодо здійснення оцінки ефективності власних наукових розробок
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, робота у групах, електронне навчання
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	РН6. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів – поточний контроль, залік; РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності – поточний контроль, залік
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 40 годин лекції; 20 годин практичні заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань; активність
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Компетенції	<p>ІК. Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення</p> <p>СК2. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації</p> <p>СК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій</p>	Програмні результати навчання	<p>РН6. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів</p> <p>РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності</p>
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ					
Тема 1	Науково-теоретичний базис оцінки ефективності наукових розробок	Практичне заняття 1	Наукова дискусія щодо сутнісних характеристик ефективності наукових розробок	Самостійна робота	Підготовка повідомлення щодо еволюції розвитку засад теорії ефективності
Тема 2	Науково-методичні підходи до оцінювання ефективності наукових розробок	Практичне заняття 2	Послідовність оцінювання ефективності наукових розробок		Підготовка повідомлення щодо ефективності інноваційної діяльності підприємств з виробництва харчових продуктів в Україні
Тема 3	Концепція комплексного оцінювання ефективності наукових розробок	Практичне заняття 3	Комплексна оцінка ефективності наукової розробки		Підготовка повідомлення про методи оцінювання наукових розробок
Тема 4	Методологічні підходи до оцінювання ефективності фундаментальних наукових досліджень	Практичне заняття 4	Оцінка результативності фундаментальних наукових досліджень		Індивідуальна робота щодо оцінювання наукової результативності дослідження (IP1)
Тема 5	Методологічні підходи до оцінювання ефективності прикладних наукових досліджень	Практичне заняття 5	Оцінка ефективності прикладних наукових досліджень		Індивідуальна робота щодо оцінювання науково-технічної результативності дослідження (IP2)
Тема 6	Методологічні підходи до оцінювання ефективності експериментальних розробок	Практичне заняття 6	Оцінка науково-технічного рівня та ефективності експериментальних розробок		Індивідуальна робота щодо оцінювання науково-технічного рівня та ефективності експериментальних розробок (IP3)

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ			
Література	<p>1. Методика визначення економічної ефективності витрат на наукові дослідження і розробки та їх впровадження у виробництво. Електронний ресурс режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0218569-01#Text</p> <p>2. Методичні рекомендації з комерціалізації розробок, створених в результаті науково-технічної діяльності. Затверджені Наказом Державного комітету України з питань науки, інновацій та інформатизації від 13.09.2010 № 18. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: document.ua/pro-zatverdzhennja-metodichnih-rekomendacii-doc35178.html</p> <p>3. Oslo Manual. Guidelines for Collecting and Interpreting Innovation Data, 3rd Edition. https://doi.org/10.1787/9789264013100-en</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Гросул В.А. Інноваційний менеджмент : практикум / В.А. Гросул, О. М. Филипенко, Л. М. Смокова. – Харків : ФОП Іванченко, 2021. – 88 с.</p> <p>2. Гросул В.А. Інноваційний менеджмент : конспект лекцій / В.А. Гросул, О.М. Филипенко, Л.М. Смокова. – Харків : Видавництво Іванченко І.С., 2020. – 128 с.</p> <p>3. Hrosul V. Doing Business in Armenia, Belarus, Georgia, Latvia, Moldova, Ukraine / Handbook – Kharkiv : Publishing House I. Ivanchenko, 2019. – 286 p.</p>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ			
СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS	40	виконання завдання під час заліку
Поточне оцінювання	60 бальна	20	презентація індивідуальної роботи (IP1)
		20	презентація індивідуальної роботи (IP2)
		20	презентація індивідуальної роботи (IP3)

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ
Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватись кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»; виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність