

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування»

Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.16 Технологія продуктів харчування

Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи – більше 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка методичних розробок;
- співавторка більше 10 тематичних публікацій (в т.ч. 2 навчальних посібників);
- учасниця наукових-технічних, науково-практичних та науково-методичних конференцій.

телефон	0509582548	електронна пошта	shidakovae@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для проведення наукових досліджень у сфері розробки нових технологій хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, та набуття навичок щодо оформлення та представлення результатів досліджень
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для пошуку та обробки науково-технічної інформації з різних джерел (K02, K05, K08, PR02, PR03, PR04) / оцінювання індивідуального завдання, тестування; • уміння планувати, організовувати та здійснювати (індивідуально та у складі наукової групи) теоретичні та експериментальні наукові дослідження (K07, K08, K22, PR18) / оцінювання результатів практичної роботи, тестування; • уміння аналізувати та представляти результати наукових досліджень, оформляти їх у вигляді наукових праць та презентувати у вигляді доповіді (K05, K08, PR21) / оцінювання індивідуального завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні заняття; проміжний контроль (тестування); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p>	Програмні результати навчання	<p>PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>PR03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>PR04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>PR18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>PR21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій, у тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.</p>
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Вступ. Наукові проблеми, що стоять перед харчовою промисловістю. Студентська наука.			Самостійна робота	
Лекція 2.	Методологія і методи наукових досліджень.	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Планування експерименту. Статистична обробка результатів вимірювання		Опрацювання теоретичного матеріалу за темою лабораторного заняття
Лекція 3.	Класифікація науково-дослідних робіт				
Лекція 4.	Етапи виконання науково-дослідної роботи та принципи її організації	ПЗ 2	Інтерпретація результатів досліджень. Представлення та оформлення результатів досліджень		
Лекція 5.	Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Науковий текст та вимоги до нього	ПЗ 3	Складання літературного огляду за запропонованою тематикою.		Пошук і аналіз інформаційних джерел за темою дослідження. Оформлення списку використаних джерел згідно вимог чинного ДСТУ
Лекція 6.	Наукові твори. Академічна доброчесність в наукових дослідженнях.	ПЗ 4	Підготовка тез доповідей на запропоновану тему.		Підготовка доповіді за матеріалами тез та супроводжувальної презентації.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Шидакова-Каменюка О. Г., Самохвалова О. В., Олійник С. Г., Кравченко О. І. *Методологія та організація наукових досліджень* : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2016. 187 с.
2. *Основи наукових досліджень* : навч. посіб. / О.М. Сінчук, Т.М. Берідзе, М.Л. Барановська, О.В. Данілін, Д.О. Кальмус – Кременчук : ПП Щербатих О.В., 2022. 196 с.
3. Данильян О. Г., Дзьобань О.П. *Методологія наукових досліджень* : підручник. 2-ге вид., переробл. і доповн. Харків : Право, 2023. 488 с.
4. Мальська М., Паньків Н. *Основи наукових досліджень* : навч. посібник Львів : Вид-во ЛНУ ім. Івана Франка, 2020. 226 с.
5. Бруханський Р. Ф. *Методологія наукових досліджень* : навч. посіб. Тернопіль : Осадца Ю.В., 2022. 208 с.
6. Про наукову і науково-технічну діяльність : Закон України № 848-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text> (дата звернення: 22.03.2024).
7. Про науково-технічну інформацію : Закон України № 3322-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3322-12#Text> (дата звернення: 22.03.2024).
8. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. [Чинний від 2016-01-07]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 20 с.

Методичне забезпечення

1. Котловий С.А., Павлик Н.П., Сейко Н.А., Ситняківська С.М. *Методологія наукових досліджень* : навч.-метод. посіб. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2023. 89 с.
2. *Основи наукових досліджень* : навч.-метод. посіб. (для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня денної та заочної форм навчання педагогічних спеціальностей) / уклад. Н. Г. Кошелева. Бахмут, ПІМ ДВНЗ «ДДПУ», 2019. 117 с.
3. *Основи наукових досліджень. Робоча програма з дисципліни.*
4. *Основи наукових досліджень.. Опорний конспект лекцій.*
5. *Основи наукових досліджень. Лабораторний практикум.*
6. *Методичні вказівки до оформлення звітів з практики, курсових та кваліфікаційних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»)* / укладачі: О. Г. Шидакова-Каменюка, О. І. Болховітіна. Харків : ДБТУ, 2023. 25 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 40	підсумкове тестування
Модульне оцінювання		до 40	відповіді на тестові питання
			усні відповіді та виконання лабораторних робіт
		до 20	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися 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.