

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ



ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Технології харчових виробництв	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 хлібопродуктів і кондитерських виробів

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 80 наукових праць (в т. ч. 8 монографій);
- авторка більше 10 патентів;
- авторка більше 50 навчально-методичних розробок;
- співавторка 6 навчальних посібників (в т.ч. 2 тематичних);
- учасниця наукових-технічних, науково-практичних та науково-методичних конференцій

телефон	0509582548	електронна пошта	shidakovaog@biotechuniv.edu.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	--------------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для проведення наукових досліджень у сфері розробки та удосконалення технологій харчових виробництв, та набуття навичок щодо оформлення та представлення результатів досліджень
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• здатність здійснювати пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел (K05, K08, PR04) / оцінювання індивідуального завдання, тестування; • уміння планувати, організовувати та здійснювати (індивідуально та у складі наукової групи) теоретичні та експериментальні наукові дослідження (K07, K08, PR18) / оцінювання результатів лабораторних робіт, тестування; • уміння аналізувати та представляти результати наукових досліджень, оформляти їх у вигляді наукових праць та презентувати у вигляді доповіді (K05, K06, K08, K26, PR21) / оцінювання індивідуального завдання, тестування
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 16 години лекції, 28 годин лабораторні роботи; проміжний контроль (2 розділи); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт K07. Здатність працювати в команді K08. Здатність працювати автономно K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	Програмні результати навчання	PR04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. PR18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. PR21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
-------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Розділ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ПРОВЕДЕННЯ СТУДЕНТСЬКИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

Тема 1. Лекція 1	Наука та наукові дослідження у харчових технологіях	ЛЗ 1	Кейс-аналіз технології харчового продукту як об'єкта наукових досліджень	С а м о	Класифікація наук. Основні етапи розвитку науки у сфері харчових технологій. Опрацювання лекційного матеріалу.
Тема 2. Лекція 2	Організація та проведення студентських науково-дослідних робіт Вибір теми наукового дослідження та інформаційний пошук	ЛЗ 2	Вибір теми наукового дослідження та проведення інформаційного пошуку	с т і й н	Основні наукометричні показники (h-індекс, імпакт-фактор) – сутність і значення. Види об'єктів інтелектуальної власності у харчовій промисловості. Опрацювання лекційного матеріалу.
Тема 2. Лекція 3	Організація та проведення студентських науково-дослідних робіт Планування експерименту.	ЛЗ 3	Планування та підготовка експерименту	а р о б	Загальнонаукові та спеціальні методи наукових досліджень, особливості застосування в сфері харчових технологій Опрацювання лекційного матеріалу.
Тема 2. Лекція 4	Організація та проведення студентських науково-дослідних робіт Проведення експериментальних досліджень.	ЛЗ 4	Визначення похибки експерименту	о т а	Методи та засоби вимірювання, особливості застосування в наукових дослідженнях в сфері харчових технологій Поняття «пілотні випробування» Впровадження результатів наукових досліджень Опрацювання лекційного матеріалу.
Тема 2. Лекція 5	Організація та проведення студентських науково-дослідних робіт Візуалізація, аналіз та узагальнення результатів експериментальних досліджень	ЛЗ 5	Проведення експерименту, обробка та аналіз результатів досліджень		Інтенсифікація творчих можливостей та розвиток критичного мислення Визначення ефективності результатів наукових досліджень та їх комерціалізація Опрацювання лекційного матеріалу.

Розділ 2. ПРЕДСТАВЛЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

Тема 3. Лекція 6	Представлення результатів науково-дослідної роботи Академічне письмо у науковій діяльності.	ЛЗ 6	Підготовка тез доповіді за результатами досліджень		Правила використання об'єктів інтелектуальної власності. Авторське право. Плагіат, протидія плагіату Виконання індивідуального завдання: опрацювання дослідницької статті з підготовкою рецензії. Опрацювання лекційного матеріалу.
---------------------	--	------	--	--	---

Тема 3. Лекція 7	Представлення результатів науково-дослідної роботи Оформлення та презентація результатів наукових досліджень	ЛЗ 7	Презентація результатів наукових досліджень	Вибір формату презентації (PowerPoint, Canva та ін.) з огляду на зручність демонстрації результатів Використання ШІ під час підготовки презентацій: етичні та практичні аспекти Опрацювання лекційного матеріалу.
Тема 4. Лекція 8	Принципи організації та самоорганізації науково-дослідної діяльності		-	Методи тайм-менеджменту для наукових досліджень Опрацювання лекційного матеріалу.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Л і т е р а т у р а	1. Академічне письмо : навч. посіб. / Т. М. Костирко, С. В. Ларенкова, І. В. Бондар, М. С. Жигалкіна. Миколаїв : НУК, 2022. 116 с. 2. Данильян О. Г., Дзьобань О.П. Методологія наукових досліджень : підручник. 2-ге вид., переробл. і доповн. Харків : Право, 2023. 488 с. 3. Мальська М., Паньків Н. Основи наукових досліджень : навч. посібник Львів : Вид-во ЛНУ ім. Івана Франка, 2020. 226 с. 4. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / Шидакова-Каменюка О. Г., Самохвалова О. В., Олійник С. Г., Кравченко О. І. Харків : ХДУХТ, 2016. 187 с. 5. Організація наукових досліджень та представлення їх результатів : навч. посіб. / Васильєва О., Коваль О., Паснак І., Ковальчук О. Львів : ЛДУБЖ, 2023. 253 с. 6. Основи наукових досліджень : навч. посіб. / Сінчук О.М., Берідзе Барановська Т.М., Данілін М.Л., О.В., Кальмус Д.О. Кременчук : ПП Щербатих О.В., 2022. 196 с. 7. Основи наукових досліджень і теорія експерименту : навч. посіб. для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 174 «Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка» / Капаціла Ю. Б., Марущак П. О., Савків В. Б., Шовкун О. П. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2023. 186 с.	М е т о д и ч н е з а б е з п е ч е н н я	1. Шидакова-Каменюка О. Г. Основи наукових досліджень : опорний конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології харчових виробництв»). Харків : ДБТУ. 2. Шидакова-Каменюка О. Г., Олійник С.Г., Болховітіна О. І. Основи наукових досліджень : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології харчових виробництв»). Харків : ДБТУ. 3. Шидакова-Каменюка О. Г., Болховітіна О. І. Основи наукових досліджень : методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології харчових виробництв»). Харків : ДБТУ. 4. Шидакова-Каменюка О. Г., Болховітіна О. І. 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». Харків : ДБТУ, 2023. 25 с.
--	--	---	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>)

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю.

Формою підсумкового контролю є залік, який згідно Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ полягає в оцінюванні рівня засвоєння студентом навчального матеріалу на підставі результатів поточної успішності, що враховує якість виконання ним певних видів робіт на лабораторних заняттях та в ході самостійної роботи (якість якої визначається в т.ч. тестуванням).

Якщо студент за результатами поточної успішності не має мінімальної кількості балів (60 балів) для зарахування дисципліни, він має право пройти підсумкове тестування, за результатами якого може бути нараховано максимально 20 балів.

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Поточне оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна) сумарна	до 20	поточне тестування за темами
		до 50	виконання та захист лабораторних робіт
		до 30	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.