

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

«Науково-дослідна робота»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*



Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *181 «Харчові технології»*
«23» грудня 2024 р. протокол № 3.

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K04-11/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра:	Технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Викладачі:	Атанасова Віта Вікторівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Профайл	Контакти: 048-712-40-78, vitaatanasova@gmail.com	
	Козонова Юлія Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування	
Профайл	Контакти: (048) 712-40-78, kozonova5@gmail.com	

Освітній компонент викладається на 4 курсах у 7 семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	36	-	-	36
заочна	12	-	-	12
Самостійна робота, годин	Денна – 54, Заочна - 78			

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Науково-дослідна робота» для здобувачів вищої освіти передбачає вивчення сучасних методів і засобів наукових досліджень. Основними завданнями ОК є наступні: навчити студентів працювати з науковою літературою, в тому числі правильно проводити патентний пошук за темою; складати програми досліджень за обраною тематикою; встановлювати підходи щодо інтерпретації та оформлення результатів дослідження; навчити основам написання наукових статей та патентів на корисні моделі. В рамках дисципліни детально розглядається ряд приватних методів наукових досліджень, які вельми часто зустрічаються при практичній діяльності технологів харчової промисловості. Курс націлений на розширення наукового кругозору і тренування кмітливості і творчого мислення студентів - необхідних компонентів наукового пізнання. Важливим є формування у студентів системи знань, сприяння творчому розумінню необхідності вирішення наукових проблем, застосуванню методів наукових досліджень у практичній площині. Це сприятиме розвитку професійних умінь з формулювання та презентації результатів проведених досліджень.

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» є:

- набуття навичок студентами щодо планування наукового експерименту;
- оволодіння студентами навичок роботи з різними джерелами наукової інформації;
- набуття студентами навичок щодо обробки та аналізу даних, отриманих в результаті експерименту.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати :

- основні підходи щодо роботи з джерелами наукової інформації;
- методика постановки експерименту наукової роботи;
- основи підбору методів фізико-хімічних досліджень для обраної групи харчових продуктів;
- математичну методику обробки результатів експериментальних досліджень.

вміти :

- правильно визначити задачі для проведення наукового експерименту;
- правильно оформити результати дослідження (тези доповідей, статтю, патент на корисну модель);
- обробляти та аналізувати данні, які отримані в результаті наукової роботи.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Науково-дослідна робота» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактів; організувати та проводити внутрішній аудит та контроль якості харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Загальні компетентності:

- K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- K07. Здатність працювати в команді.
- K09. Навички здійснення безпечної діяльності.
- K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

K32*. Здатність аналізувати технологічні процеси та вміння впроваджувати системи контролю якості продукції відповідно до вітчизняних та міжнародних стандартів.

K34*. Здатність розуміти та використовувати отримані знання з фундаментальних наук для вирішення прикладних задач з харчових технологій.

Програмні результати навчання:

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан, динаміку попиту на харчові продукти.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР29*. Вміти аналізувати та орієнтуватись у сучасних технологіях та теоріях харчування, а також впроваджувати їх на підприємствах харчування, в закладах ресторанного господарства та рекреаційних комплексах.

ПР32*. Використовувати сучасні досягнення науки і технології в дослідженнях з розробки харчових продуктів спеціального призначення, розробляти та використовувати інноваційні моделі та методи для формування стратегії розвитку підприємств харчування, закладів ресторанного господарства і рекреаційних комплексів.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік завдань до лабораторних робіт

№ лаб. роб.	Назва лабораторної роботи	Годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Визначення актуальності обраної наукової теми та проведення літературного та патентного пошуку	4	1
2	Методологія та програма наукових досліджень	4	1
3	Робота над обґрунтуванням рецептурної композиції нового кулінарного продукту	4	1
4	Робота над розробкою технології нового кулінарного продукту з урахування збереження корисних компонентів сировини	4	2
5	Апробація технології приготування продукту у лабораторних умовах (удосконалення технології у разі потреби). Проведення дегустації.	4	2
6	Визначення основних фізико-хімічних показників якості нової кулінарної продукції. Математична обробка результатів експерименту.	8	2
7	Аналіз хімічного складу нової кулінарної продукції.	4	2
8	Оформлення звіту з НДРС	4	1
	Всього за ОК:	36	12

5.2 Перелік завдань до самостійних робіт

№ теми	Назва теми	Об'єм у год.	
		Денна форма	Заочна форма
1.	Розробка технології окремої страви (групи страв) з поліпшеним макро- та/або мікронутрієнтним складом для профілактики певного виду захворювань або для певної категорії споживачів	40	50
2.	Робота над оформленням корисної моделі України на новий вид кулінарної продукції	14	28
Всього за ОК:		54	78

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Виконання лабораторних робіт	9*4б=36	3*5б=15
Оформлення звіту з НДР	14	15
Захист звіту з НДР	25	35
Самостійна робота	25	35
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів денної форми

Нарахування балів за лабораторні роботи для денної форми навчання:

3,1 –4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
2,1– 3,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
1,1 – 2,0 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 1,0 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Нарахування балів за самостійну роботу для денної форми навчання:

20,1 –25,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
15,1– 20,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,1 – 15,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Нарахування балів за оформлення звіту з НДР для денної форми навчання:

12,0 –14,0 балів	Оформлення звіту повністю відповідає вимогам до оформлення, зміст повністю відображає тематику НДР та вчасно зданий на перевірку	відмінно
8,0– 11,9 балів	Оформлення звіту відповідає вимогам до оформлення, зміст відображає тематику НДР, але допущені неточності та вчасно зданий на перевірку	дуже добре
4,0 – 7,9 балів	Оформлення звіту відповідає вимогам до оформлення, але зміст відображає тематику НДР не достатньо повно та вчасно зданий на перевірку	добре
0,1– 3,9 балів	Оформлення звіту відповідає вимогам до оформлення, але зміст не повністю відображає тематику НДР	достатньо
0 балів	Оформлення звіту не відповідає вимогам до оформлення, зміст не відображає тематику НДР	незадовільно

Захист звіту з НДР для денної форми навчання

15,0 - 25,0 балів	80 - 100 % правильних відповідей	відмінно
10,0 - 14,9 балів	70 – 79% правильних відповідей	дуже добре
5,0 – 9,9 балів	50 – 69% правильних відповідей	добре
0,5 – 4,9 балів	21 – 49 % правильних відповідей	достатньо
0 – 0,5 балів	0-20 % правильних відповідей	незадовільно

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів заочної форми**Нарахування балів за лабораторні роботи для заочної форми навчання:**

4,1 –5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,1– 4,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,1 – 3,0 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 2,0 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Нарахування балів за оформлення звіту з НДР для заочної форми навчання:

12,0 –15,0 балів	Оформлення звіту повністю відповідає вимогам до оформлення, зміст повністю відображає тематику НДР та вчасно зданий на перевірку	відмінно
8,0– 11,9 балів	Оформлення звіту відповідає вимогам до оформлення, зміст відображає тематику НДР, але допущені неточності та вчасно зданий на перевірку	дуже добре
4,0 – 7,9 балів	Оформлення звіту відповідає вимогам до оформлення, але зміст відображає тематику НДР не достатньо повно та вчасно зданий на перевірку	добре
0,1– 3,9 балів	Оформлення звіту відповідає вимогам до оформлення, але зміст не повністю відображає тематику НДР	достатньо
0 балів	Оформлення звіту не відповідає вимогам до оформлення, зміст не відображає тематику НДР	незадовільно

Нарахування балів за самостійну роботу для заочної форми навчання:

25,1 –35,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
15,1– 25,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,1 – 15,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Захист звіту з НДР для заочної форми навчання

20,0 - 35,0 балів	80 - 100 % правильних відповідей	відмінно
15,0 - 19,9 балів	70 – 79% правильних відповідей	дуже добре
5,0 – 14,9 балів	50 – 69% правильних відповідей	добре
0,5 – 4,9 балів	21 – 49 % правильних відповідей	достатньо
0 – 0,5 балів	0-20 % правильних відповідей	незадовільно

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф.залік*

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
Виконання лабораторних робіт	9*46=36
Оформлення звіту з НДР	14
Захист звіту з НДР	25
Самостійна робота	25
Всього	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#)

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Підсумковий контроль – *диф.залік*

Нарахування балів за лабораторні роботи:

4,1 –5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,1– 4,0 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,1 – 3,0 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6– 2,0 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,5 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Нарахування балів за самостійну роботу:

25,1 –35,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
-------------------------	---	----------

15,1– 25,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,1 – 15,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 10,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проведення лабораторних занять, проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод);
- робота з навчально-методичними матеріалами, зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни "Науково-дослідна робота студентів" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво і технології", освіт.-проф. програма "Ресторанні технології здорового харчування", ден. та заоч. форм навчання / Ю. О. Козонова, В. С. Степанова ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторан. і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 22 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.165307>

2. Healthy nutrition - the healthy nation! [Текст]: collective monograph / L. M. Telezhenko, V. V. Atanasova, Y. A. Golinskaya etc. ; Responsible for release L. M. Telezhenko ; Odessa national academy of food technologies. — Kharkiv : Publishing House I. Ivanchenko, 2020. — 383 p.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1335731>

3. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, О. Ф. Аксьонова, Л. А. Скуріхіна ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 132 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2046977>

4. Дієтичне харчування [Текст] : підручник / О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків : ХДУХТ ; Світ кн., 2019. — 360с. .

<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1344954>

5. Оздоровче харчування [Текст]: навч. посіб./П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін.;за заг.ред.П.О. Карпенка;Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid= OdONAHТ. 1414747>

6. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування [Текст] : навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. О. Касілової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми : Унив. кн., 2019. — 279 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166298>

Додаткові:

1. Нутриціологія [Текст] : навч. посіб. / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін. — Харків : Світ Кн., 2013. — 560 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.116815>
3. Біологічно активні речовини в харчових технологіях [Текст] : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2016. — 455 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.157191>
4. Шейко В.М., Кушнарєнко Н. М. Організація та методика науково - дослідницької діяльності: Підручник. - К.: Знання, 2004. - 307 с.
5. Наказ МОЗ № 1073 від 03.09.2017 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії».
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#) , [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач ПІДПИСАНО Віта АТАНАСОВА

Викладач ПІДПИСАНО Юлія КОЗОНОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «25» листопада 2024 р. № 4

В.о. завідувача кафедри ПІДПИСАНО Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ

ПІДПИСАНО Мар'яна КАШКАНО