

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOПIОНEHTY

Основи наукових досліджень

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань № **18 «Виробництво та технології»**

Код та найменування спеціальності № **181 «Харчові технології»**

Освітня програма «**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**»

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

« » _____ р. протокол № _____.

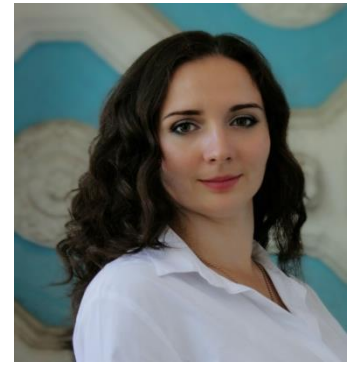
Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

Кафедра: Загальна інформація
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Викладач: Дзюба Надія Анатоліївна, доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Контакти:
dzyubanadya282@gmail.com
0966867740

Профайл



Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у п'ятому семестрі (денна форма) та на третьому курсі у п'ятому семестрі (заочна форма)

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичних
денна	36	16	20
заочна	18	8	10
Самостійна робота, годин	Денна - 54		Заочна - 72

Розклад занять <https://www.rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни “Основи наукових досліджень” передбачає одержання майбутніми фахівцями сучасних знань про інноваційні підходи в науці та техніці, вміння використовувати знання в технології харчування, розвивають вміння моделювати полі компонентні харчові системи з врахуванням тенденцій здорового харчування та росту захворюваності та організаційні підходи щодо проведення наукових досліджень. Підвищення рівня підготовки фахівців через засвоєння основ наукових досліджень, методології, вміння працювати з літературними джерелами, здатності визначати актуальність, наукову проблему, наукову новизну, цілі і завдання наукових досліджень.

3. Мета навчальної дисципліни

Дисципліна «Основи наукових досліджень» разом з базовими дисциплінами приділяється певна увага під час проведення державної атестації студентів, на основі якої випускнику присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Метою викладання дисципліни є знайомлення студентів з:

- етапами розвитку науки;
- математизацією науки і автоматизацією наукових досліджень;
- обробкою наукової і технічної інформації;
- організацією науково-дослідної роботи. Завданнями викладання дисципліни є:
- вивчення основ філософських, методологічних та інформаційних аспектів сучасних наукових досліджень;
- вивчення літературних і патентних джерел інформації;
- оволодіння методами математичної обробки результатів досліджень;
- використання оптимізації технологічного процесу методом факторного експерименту. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

Знати:

- основи методології розвитку науки;
- структуру і шлях формування наукової теорії;
- основні етапи наукового дослідження;
- загальні принципи постановки і проведення теоретичних та експериментальних досліджень технологічних процесів харчових виробництв.

Вміти:

- вести інформаційний пошук за темою дослідження;
- аналізувати об'єкт дослідження та формулювати мету та задачі дослідження;
- планувати експеримент та проводити обробку отриманих результатів;

- аналізувати результати експериментального дослідження та представляти їх у вигляді таблиць, графіків, аналітичних залежностей;
- робити узагальнюючі висновки, оформляти та представляти результати наукових досліджень відповідно вимогам до науково-технічної документації.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Основи наукових досліджень» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу»](#) підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
 Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
 Здатність працювати в команді.
 Здатність працювати автономно
 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

Програмні результати навчання:

Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
 Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

5. Зміст навчальної дисципліни

5.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1. Загальні відомості з наукових досліджень та інформаційне забезпечення наукових досліджень та технічної творчості.

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Вступ. Предмет і задачі вивчення дисципліни. Наукова-дослідна робота здобувачів вищої освіти	2	1
2.	Основи наукознавства	2	1
3.	Основи методології науково-дослідної роботи. Методи наукових досліджень	4	2
4.	Вибір напрямку наукового дослідження та етапи науково-дослідницької роботи. Методологія експерименту	2	1
5.	Експериментальні дослідження та обробка їх результатів. Запис та оформлення результатів досліджень	4	2
6.	Оформлення результатів наукової роботи і передача інформації. Форми звітності при науковому дослідженні	2	1
Всього		16	8

5.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Практична робота № 1 Робота з літературними і патентними джерелами. Оформлення звіту про НДР	4	2
2	Практична робота № 2 Складання плану наукових досліджень. Методи та методологія наукових досліджень	4	2
3	Практична робота № 3 Проведення наукового дослідження.	6	3
4	Практична робота № 4 Опрацювання динамічних експериментальних даних	4	2
5	Практична робота № 5 Оформлення результатів досліджень.	2	1
Всього		20	10

5.3. Перелік завдань для самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Опрацювання лекційного матеріалу	4	8
2	Підготовка до практичних занять	8	3
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	12	24
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	30	37
Разом з дисципліни		54	72

5.4. Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва індивідуального завдання
1.	Написання реферату оглядового характеру на обрану тему
2.	Написання наукової публікації, участь у конференції

Індивідуальне завдання включає в себе складання літературного огляду за сучасною проблемою галузі переробки рослинної та тваринної сировини, сфери Нореца, на основі проведеного літературного та патентного пошуку та виконується окремо кожним здобувачем вищої освіти під керівництвом викладача.

За проведеним оглядом проводиться наукова робота, результати якої доповідаються на конференції та проводиться підготовка наукової публікації (тези або стаття).

Мета виконання індивідуального завдання студентом:

- ✓ розширити та поглибити знання із складання літературного оформлення наукових робіт, оглядів та анотацій;
- ✓ виробити практичні навички з написання оглядів і рефератів та складання анотацій;
- ✓ вивчити планування та проведення наукового дослідження.

Приблизний обсяг пояснювальної записки 15...20 сторінок.

Структура індивідуального завдання:

- ✓ вступ із зазначенням стану проблеми на даний момент, її актуальності, визначення наукової проблеми, мета, задачі дослідження;
- ✓ огляд літератури з питання, що розглядається;
- ✓ висновки.

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів
<u>Змістовний модуль 1. Аналіз технологічних процесів у закладах ресторанного господарства та основні напрямки їхнього удосконалення</u>	
Лекційний курс *опрацювання	5
Практичні/лабораторні роботи*	15
Самостійна робота*	20
Тест*	10
Всього за змістовний модуль 1	50
<u>Змістовний модуль 2. Основні закономірності створення харчових продуктів нового</u>	
Лекційний курс *опрацювання	5
Практичні/лабораторні роботи*	20
Самостійна робота*	20
Захист звіту	5
Всього за змістовний модуль 2	50
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](#).

Лабораторні/практичні роботи (приклад оцінювання однієї роботи)

4,5 - 5 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування (приклад оцінювання)

9,0-10,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
8,0 -8,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
7,0 – 7,9	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,0 – 6,9	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

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

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально- демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозговий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування)

8. Інформаційні ресурси :

Базові (основні):

1. Основи наукових досліджень і теорія експерименту [Текст] : навч. посіб. для здобувачів освітнього ступеня "Магістр" спец. 174 "Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка" / Ю. Б. Капаціла, П. О. Марущак, В. Б. Савків, О. П. Шовкун ; Тернопіл. нац. техн. ун-т ім. Івана Полюя, Каф. автоматизації технологічних процесів і виробництв. — Тернопіль, 2023. — 186 с.
2. Основи наукових досліджень [Текст] :навч. посіб. Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано, Л. О. Валецька ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Херсон : Вид. Гринь Д.С., 2016. — 192 с. — Бібліогр.: с. 187-190.
3. **Дзюба, Надія Анатоліївна.** Конспект лекцій з курсу "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2016. — 90 с.
4. **Дзюба, Надія Анатоліївна.** Методичні вказівки до виконання контрольної роботи з курсу "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2016. — 13 с.
5. **Дзюба, Надія Анатоліївна.** Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр. Освітні програми: "Технології ресторанного бізнесу", "Ресторанні технології здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба, Я. А. Голінська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 38 с.
6. **Дзюба, Надія Анатоліївна.** Методичні вказівки до виконання тестових завдань з курсу

"Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2016. — 23 с.

Допоміжні (додаткові):

1. Основи наукових досліджень і технічної творчості [Текст]: навч. посіб. / Г. М. Лисюк, О. Г. Шидакова-Каменюка, О. В. Самохвалова та ін.; за ред. Г.М. Лисюк; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків: ХДУХТ, 2014. — 202 с.
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Основи наукових досліджень" для вирішення задач з "Оптимізації технологічних процесів галузі" [Електронний ресурс]: для студентів проф. напрямку 6.051701(722), (711) ден. та заоч. форм навчання / А. К. Д'яконова, Г. В. Дідух, Г. Б. Бондарева та ін.; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2011. — 1 електрон. опт. диск (CD-ROM): 33 с.
3. **Андрійчук, Василь Гаврилович.** Основи наукових досліджень в агробізнесі [Текст]: навч. посіб. / В. Г. Андрійчук; Держ. вищ. навч. закл. "Київський національний економічний університет ім. В. Гетьмана". — Київ: КНЕУ, 2018. — 491 с.

9. Політика освітнього компоненту

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

Викладач

Надія ДЗЮБА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «___» _____ 20__ р. № ___

Завідувач кафедри

Генадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант

ОП «Харчові технології»

Надія ДЗЮБА