
Силабус курсу:

ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ



СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

<i>Ступінь вищої освіти:</i>	бакалавр
<i>Спеціальність:</i>	181 Харчові технології
<i>Рік підготовки:</i>	3
<i>Семестр викладання:</i>	весняний
<i>Кількість кредитів ЄКТС:</i>	3
<i>Мова викладання:</i>	українська
<i>Вид семестрового контролю</i>	залік

Автор курсу та лектор:

професор, доктор ветеринарних наук, професор
Наливайко Людмила Іванівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

професор кафедри ветеринарії та тваринництва

посада

l.nalivaiko@snu.edu.ua

+38-095-412-80-98

Teams

за розкладом

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

Анотація навчального курсу

Цілі вивчення курсу:

Наведені в курсі матеріали спрямовані отримати систематизовані знання про теоретичне і практичне підґрунтя для ефективного проведення наукових досліджень, ознайомити з методологією і методами наукових досліджень, інформаційним забезпеченням науково-дослідної роботи, організацією та етапами проведення наукових досліджень, основними вимогами щодо оформлення наукових результатів, елементами наукової творчості у професійному орієнтуванні дисципліни.

Завдання вивчення дисципліни:

- формування компетенцій з надбання навичок використання теорії планування наукових досліджень, вибору моделі об'єкту досліджень, доведення її адекватності, організації планування наукових досліджень, оцінки ефективності науково-дослідних робіт, аналізу і оформленню результатів НДР..

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*

Результати навчання:

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Передумови до початку вивчення:

Знання, вміння, компетентності, що одержані в процесі вивчення дисципліни Технологія продукції та організація ресторанного господарства, Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення, Технології харчових виробництв.

Компетентності

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

Структура курсу

№	Тема	Години (Л/ПЗ) за формами навчання	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1.	ТЕМА 1. Методика наукових досліджень.	денна 2/2 заочна 1/0	Методологія і методи наукових досліджень. Філософські методи та їх роль у науковому пізнанні. Загальнонаукові методи дослідження. Часткові методи наук (внутрішньо- та міждисциплінарні). Науково-дослідницька діяльність студентів. Організаційно-методична підготовка дослідження. Методологія як об'єкт наукового дослідження. Методи наукового пізнання. Напрями наукових досліджень у харчовій галузі. Формування наукових шкіл у ВНЗ. Науково-дослідницька діяльність студентів.	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання
2.	ТЕМА 2. Технологія наукових досліджень.	денна 4/4 заочна 0/1	Загальна характеристика процесів наукового дослідження. Формулювання теми наукового дослідження та визначення робочої гіпотези. Визначення мети, завдань, об'єкта й предмета дослідження. Виконання теоретичних і прикладних наукових досліджень. Оформлення звіту про виконану науково-дослідну роботу. Бібліографічний апарат наукових досліджень. Пошук інформації у процесі наукової роботи. Електронний пошук наукової інформації. Вибір проблеми дослідження. Конкретизація проблеми дослідження	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання
3.	ТЕМА 3. Оформлення результатів наукового дослідження та планування заходів по їх реалізації.	денна 4/4 заочна 1/0	Обробка матеріалів експерименту. Оформлення результатів роботи і підготовка наукового звіту. Літературна обробка тексту. Узагальнення результатів, отриманих в науковому дослідженні. Оформлення наукових результатів за виконаною темою у вигляді наукового звіту за встановленими державними стандартами. Оформлення отриманих наукових результатів у вигляді, придатному для публікації в наукових журналах	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання

			та презентації на наукових семінарах і наукових конференціях. Основні наукометричні бази, індекс цитування авторів наукових статей в них та імпаکت-фактор журналів, що публікують наукові статті	
4.	ТЕМА 4. Спектральні методи досліджень.	денна 2/2 заочна 0/0	Основні процеси як наукова база харчової технології. Розподіл процесів залежно від основних закономірностей	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання
5	ТЕМА 5. Люмінесцентна та адсорбційна спектрометрія.	денна 4/2 заочна 0/1	Флюориметрія. Методи флюориметрії. Біоломінісцентний метод. Атомна спектрометрія. Визначення вмісту вітаміну В ₁ (тіаміну). Визначення вмісту вітаміну В ₂ (рибофлавіну). Атомно-адсорбційна спектрометрія. Атомно-емісійна спектрометрія. Суть методу, підготовка проб та методика визначення масової долі натрію, калію, кальцію, магнію, заліза, марганцю, міді, цинку, свинцю, кадмію, кобальту, нікелю, хрому. Суть методів	Участь в обговоренні Виконання практичного завдання

Рекомендована література

Основна література

1. Брикова Т. М. Основи наукових досліджень [Електронний ресурс] : навч. посібник / Т. М. Брикова, О. Г. Терешкін. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2020. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. Екрана
2. Вітченко А. О., Вітченко А. Ю. Основи наукових досліджень у вищій школі : підруч. Київ : ФОП Ямчинський О.В., 2020. 272 с.
3. Марта Мальська, Наталія Паньків Основи наукових досліджень : навчальний посібник / Марта Мальська, Наталія Паньків. – Львів : Видавництво ЛНУ імені Івана Франка, 2020. - 226 с.
4. Основи наукових досліджень: навчальний посібник. / О.М. Сінчук, Т.М. Берідзе, М.Л. Барановська, О.В. Данілін, Д.О. Кальмус. – Кременчук: ПП Щербатих О.В. – 2022. – 196 с.
5. Основи наукових досліджень: навчальний посібник /укл. Кравець Н. П. – видання 3-є, випр. і доповнене. – К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. – 74 с.
6. Ю.В. Носачова, О.І. Іваненко, Я.В. Радовенчик Основи наукових досліджень: підручник. – Кондор, 2024. – 132 с.

Допоміжна

7. ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис : загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1– 2003, IDT). — Видання офіційне. — К. : Держспоживстандарт України, 2007. — 124 с. — (Система стандартів з інформації, бібліотечної і видавничої справи).

Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання здобувач вищої освіти може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів
Активна участь у лекційних заняттях	20
Активна участь практичних заняттях, виконання лабораторних завдань	40
Відповідь на контрольні питання	40
Разом	100

Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Політика курсу

Плагіат та академічна доброчесність:

Усі завдання навчальні та модульні контрольні завдання виконуються самостійно; посилається на джерела інформації в разі використання ідей, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової) діяльності, джерела інформації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Завдання і заняття:

Усі завдання, передбачені програмою курсу мають бути виконані своєчасно. Аудиторні заняття мають відвідуватись регулярно. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу та за письмовим дозволом декана.

За цією навчальною дисципліною можуть визнаватись результати навчання, отримані у неформальній освіті. Перезарахуванню можуть підлягати результати навчання, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як навчальній дисципліні загалом, так і окремому її розділу, темі (темам), завданням, що передбачені робочою навчальною програмою (силабусом) цієї навчальної дисципліни.

У разі неявки на залікове заняття, студент має право повторно скласти залік. Оцінювання здобувача здійснюється за результатами проходження підсумкового тесту та сумі балів поточного контролю знань.

Поведінка під час заняття:

На заняття студенти приходять вчасно відповідно до розкладу та обов'язково мають дотримуватися вимог техніки безпеки і сигналів повітряної тривоги.

Під час занять студенти не вживають їжу та напої; не заважають викладачу проводити заняття.