МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

КАФЕДРА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
_____Дмитро БАБЕНКО
«_28_» ____06_____ 2023 р.
Гарант освітньої програми
_____ Наталя ШЕВЧУК
«_27_» _____06_____ 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ ПРАКТИКУМ»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Магістр»
Семестр	3
Форма здобуття освіти	денна
Викладач	Трибрат Р.О.., кандидат с.-г. наук, tribrat21@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій.
Протокол № __13__ від «_16_» __06__ 2023 року.
Завідувач кафедри Олена ПЕТРОВА
Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № __11__ від «_26_» __06__ 2023 року.
Голова науково-методичної комісії Галина КАЛИНИЧЕНКО
Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол №__11__ від «__27_» ___06___ 2023 року
Голова вченої ради Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Вивчення дисципліни сприяє формуванню знань з основних концепцій, теоретичних та практичних проблем галузі харчових технологій; вмінню розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; базових навичок проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень. що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
2. Мета навчальної дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти здатності 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, розуміння основних концепцій, теоретичних та практичних проблем галузі харчових технологій; вміння розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти; базових навичок проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
3. Компетентності	**Інтегральна компетентність:** Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. **Загальні компетентності (ЗК):** ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. **Спеціальні (фахові, предметні, додаткові) компетентності (СК):** СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій СК 4. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

4. Заплановані програмні результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати такі програмні результати навчання: РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 12. Удосконалювати та моделювати технології виробництва продуктів харчування для людей різних вікових груп і професійної зайнятості

5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: - лекції - лабораторні заняття - практичні заняття - самостійна робота	120 год./4,00 кред. 52 год./1,7 кред. 26 год /0,9 кред. 26 год/0,9 кред. 16 год/0,5 кред.

Календарний план

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ЛЗ	ПЗ	СР
1	Вступ. Наука, як загальна складова національної культури.	6	2	4	2
2	Організація наукової діяльності в Україні.	6	4	2	2
3	Формування проблеми – розвиток наукового знання.	6	4	2	2
4	Організація наукової діяльності у вищому навчальному закладі.	8	2	4	2
Всього за І змістовний модуль		**26**	**12**	**12**	**8**
5	Основи методології науково-дослідної роботи	6	2	4	2
6	Організаційно-методична підготовка дослідження.	6	4	4	2
7	Інформаційне забезпечення наукових досліджень.	8	4	4	2
8	Систематизація та впровадження результатів	6	4	2	2

наукового дослідження.				
Всього за II змістовний модуль	**26**	**14**	**14**	**8**
Всього годин по навчальній дисципліні	**52**	**26**	**26**	**16**

*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	**Поточний контроль** знань слугує засобом виявлення ступеня сприйняття (засвоєння) навчального матеріалу, це систематична перевірка знань здобувачів вищої освіти викладачем під час занять. **Підсумковий контроль** з дисципліни являє собою залік здобувачів вищої освіти з метою оцінки їх знань і навиків відповідно до моделі спеціаліста, вміння застосовувати їх у практичній діяльності. **Засоби оцінювання успішності навчання:** - вибіркове усне, індивідуальне опитування перед початком на практичних заняттях; - тестування здобувачів вищої освіти (відповідно до програми у дисципліні передбачено два тестових контрольних заходи), оцінюються в 6-8 балів, не переписуються, за винятком ситуації, якщо здобувач був відсутнім на час проведення тестування із-за поважної причини, або ж, набрав 0 балів – він повинен переписати тестове завдання після повторного вивчення матеріалу не менше ніж на 6 балів; - участь в активних формах обговорення (ділові ігри, дискусії), оцінка активності здобувача вищої освіти у процесі занять, внесених пропозицій, оригінальних рішень, уточнень і визначень, доповнень попередніх відповідей; Підсумковий контроль: залік у вигляді надання письмової відповіді на два теоретичних питання. За всі види робіт впродовж семестру (аналіз ситуацій, тестування, індивідуальне завдання) здобувач може отримати від 37 до 60 балів.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

№ змістов-ного модуля	Кількість годин/змістовних кредитів		Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
	ЛК	ПЗ			макс	мін	макс	мін
1	8/0,27	14/0,47	Опитування на практичному занятті	7	2	1	14	7
			Тестовий контроль поточний	1	8	6	8	6
			Виконання індивідуального завдання	1	5	4	5	4

	19/0,63		Оцінювання за програмою самостійної роботи	1	2	1	2	1
Разом за змістовний модуль 1							**29**	**18**
2	8/0,27	16/0,53	Опитування на практичному занятті	8	2	1	16	8
			Тестовий контроль поточний	1	8	6	8	6
			Виконання індивідуального завдання	1	5	4	5	4
	25/0,83		Оцінювання за програмою самостійної роботи	1	2	1	2	1
Разом за змістовний модуль 2							**31**	**19**
Всього							**60**	**37**
Залік							**40**	**23**
Всього за семестр							**100**	**60**

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82 - 89	B	
75 - 81	C	добре
64 - 74	D	
60 - 63	E	задовільно
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0 – 34	F	незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни

7. Політика курсу	Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над

	вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
8. Інформаційні джерела	1. Методологія та організація наукових досліджень : навчальний посібник / О. Г. Шидакова-Каменюка [та ін.] Харків : ХДУХТ, 2016. 187 с. 2. Гнасевич Н. В. Основи наукових досліджень : навч. посіб. Тернопіль, 2014. 277 с. 3. Ревуцька С. К., Зінченко В. М. Академічне письмо: навчальний посібник. Кривий Ріг, 2019. 130 с. 4. Основи наукових досліджень : підручник / М. І. Пилипчук [та ін.]. Київ : Знання, 2007. 270 с. 5. Єріна А. М. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2004. 212 с. 6. Кузнєцов Ю. М. Основи патентознавства та авторського права : вид. 3-тє, перероб. і допр. К. : ТОВ «ЗМОК» фірма «ГНОЗИС», 2001. 206 с. 7. Методика та організація наукових досліджень : навчальний посібник / О. П. Кириленко [та ін.]. Тернопіль. Видавн.-поліграф. Центр ТНЕУ «Економічна думка», 2012. 196 с. 8. Цехмістрова Г. С. Основи наукових досліджень : навчальний посібник Київ : Вид. Дім «Слово», 2004. 240 с. 9. Шейко В. М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності : підручник. 4-те вид., випр. і допр. Київ : Знання, 2004. 307 с. 10. Закон України «Про вищу освіту» від 17 січня

	2002 року № 2984-III [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2984-14&p=1263371625439289. 11. Закон України «Про науково-технічну інформацію» від 25 червня 1993 року № 3322-III [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=3322-12. 12. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність» від 13 грудня 1991 року № 1977-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://zakon. 1.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi. 13. Закон України «Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки» від 11 липня 2001 року № 2623-III [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=2623-14&p=dCCMfOm7xB WMeVEEZiDcru/qHI4V6s80msh8Ie6. 14. Наказ Міністерства освіти і науки України «Щодо Положення про організацію наукової, науково-технічної діяльності у вищих навчальних закладах III і IV рівнів акредитації» від 1 червня 2006 року № 422 [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1197-06. 15. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Державної цільової науково-технічної та соціальної програми «Наука в університетах» на 2008-2017 роки» від 19 вересня 2007 року № 1155 [Електронний ресурс]. Режим доступу : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1155-2007-%D0%BF. 16. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання / Нац. стандарт України. Вид. офіц. [Уведено вперше ; чинний від 2016-07-01]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 17 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості

освітніми потребами	(https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Силабус дисципліни розташований на сайті (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb). Робоча програма та навчально-методичний комплекс дисципліни розташовані на (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:
канд. с.-г. наук, доцентом Руслан ТРИБРАТ

В.о. завідувача кафедри
канд. с.-г. наук, доцент Олена ПЕТРОВА