

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**факультет агротехнологій та екології**  
**Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**  
**з навчальної дисципліни**  
**«МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**  
**З ОНОВАМИ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ»**  
**(<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=937>)**

Викладач (і)	д.с.-г.н., професор Данченко Олена Олександрівна <a href="http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/danchenko-olena-oleksandrivna/">http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/danchenko-olena-oleksandrivna/</a>
Кількість кредитів	4
Загальна кількість годин	120

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.**

Сучасний етап розвитку освіти України передбачає багаторівневу систему професійної підготовки у вищій школі. Найвищим освітньо-кваліфікаційним рівнем підготовки у вищій школі є магістр, до компетенцій якого входить володіння знаннями, вміннями та навичками щодо проведення наукових досліджень з технології продукції харчування, обґрунтування виробництва нових видів продукції раціонального, дієтичного та лікувально-профілактичного призначення, самостійне опанування науковими знаннями в харчовій галузі.

Дисципліна «Методологія та організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності» є базовою у професійній підготовці студентів магістратури. Об'єктом вивчення дисципліни є методологія і організація наукових досліджень та основи інтелектуальної власності. Предметом вивчення є типологія методів наукового дослідження, їх класифікація, наукові факти та їх роль у науковому дослідженні, наукові гіпотези, їх обґрунтування; стратегія і тактика наукових досліджень, моделювання як спосіб представлення систем харчових технологій, організація наукових досліджень, поняття і правові основи інтелектуальної власності.

**Метою** дисципліни є:

- вивчення методології і організації наукових досліджень;
- опанування методики планування і виконання наукових досліджень;
- опанування методів пошуку, обробки, зберігання і використання наукової інформації, складання програми і схем досліджень;
- ознайомлення з основами права інтелектуальної власності.

**Завдання** вивчення дисципліни — дати глибокі теоретичні знання і практичні навички з питань методології і організації наукових досліджень та основ інтелектуальної власності у галузі харчових технологій.

## Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	<p>ЗК 1. Сприйняття, засвоєння та відтворення навчальної інформації. Розуміння сутності і соціальної значущість своєї майбутньої професії, виявлення до неї стійкого інтересу.</p> <p>ЗК 3. Здатність до пошуку, систематизації та обробки інформації за допомогою сучасних інформаційних технологій для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів.</p> <p>ЗК 4. Критичне осмислення поведінки і здатності до самокритики.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді та автономно, виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально, організувати ефективну взаємодію членів команди, ефективно спілкуватися з колегами, керівництвом, споживачами.</p> <p>ЗК 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення.</p> <p>ЗК 7. Самостійне засвоєння системи знань та умінь, навчальної інформації, здатність генерувати нові ідеї (креативність), прагнення до саморозвитку</p>	<p>ФК 1. Знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.</p> <p>ФК 2. Здатність самостійно планувати, організувати, проводити та аналізувати наукові дослідження, у тому числі мультидисциплінарні, в умовах навчальних, науково-дослідних лабораторій та у виробничих умовах із застосуванням математико-статистичних методів досліджень.</p> <p>ФК 3. Здатність складати та оформлювати науково-технічну та нормативну документацію, наукові звіти, доповіді, статті, охоронні документи тощо.</p> <p>ФК 8. Здатність до самостійної інтерпретації, обробки, опрацювання результатів наукових досліджень та їх презентації у спільноті науковців, спеціалістів за фахом, зацікавлених осіб.</p> <p>ФК 9. Здатність використовувати сучасні методи досліджень та комп'ютерні технології для фахової, науково-дослідницької діяльності, контролю якості сировини, продукції на виробництві.</p> <p>ФК 13. Здатність визначати основні напрямки застосування світових технологій харчових підприємств на основі науково-технічного прогресу.</p>	<p>РН 1. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності</p> <p>РН 2. Самостійно планувати і реалізовувати розробки наукового і прикладного спрямування з метою удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів</p> <p>РН 3. Самостійно аналізувати, оформлювати та представляти результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.</p> <p>РН 4. Володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності.</p> <p>РН 6. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу та інформаційних технологій.</p> <p>РН 10. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, генерувати нові ідеї в галузі технічних наук.</p> <p>РН 12. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до HACCP та ISO.</p> <p>РН 16. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості.</p> <p>РН 17. Самостійно інтерпретувати результати власних наукових досліджень та презентувати їх у спільноті науковців і спеціалістів за фахом.</p>

### Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Наука як система знань.
2. Основи методології науково-дослідної діяльності .
3. Науково-дослідний процес.

4. Основи науково-технічної творчості.
5. Організація роботи наукового колективу. Академічна доброчесність.
6. Інтелектуальна власність та її роль у розвитку науки та суспільства.
7. Правова охорона об'єктів права інтелектуальної власності

### **Орієнтовний перелік тем лабораторних занять**

1. Організаційно-методична підготовка дослідження
2. Методологія і практика розробки програми наукових досліджень
3. Наукові статті, план-проект наукової статті
4. Методи вирішування винахідницьких задач
5. Раціоналізація праці молодого вченого.

#### **Політика курсу**

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

#### **Рекомендована література**

1. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2006. – 206 с.
2. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі / К. В. Свідло, Т. А. Лазарева, Л. О. Бачієва. — Харків: Світ книг, 2013. – 225 с.
3. Мокін Б. І. Методологія та організація наукових досліджень : навчальний посібник / Б. І. Мокін, О. Б. Мокін. – Вінниця : ВНТУ, 2014. – 180 с.
4. Колесников О. В. Основи наукових досліджень. 2-ге вид. випр. та доп. Навч. посіб.– К.: Центр учбової літератури, 2011. – 144 с.
5. Ростовський В. С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська; – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 96 с
6. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності / В.М. Шейко, Н.М. Кушнарєнко. – К.: Знання, 2006. – 307с.

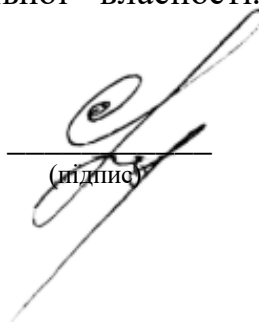
7. Чернілевський Д.В. Методологія наукової діяльності: навч. посібник. – Вінниця: Вид-во АМСКП, 2010. – 484 с.

8. Верба І.І. Основи інтелектуальної власності: навчальний посібник/ І.І.Верба, В.О.Коваль; за ред. С.В. Чікін. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: НТУУ «КПІ», 2013. – 262 с.

9. Кузнецов Ю. М. Патентознавство та авторське право: підручник. – К.: Кондор, 2005. – 428 с.

10. Дахно І.І. Право інтелектуальної власності. – К.: Цент навчальної літератури, 2006. – 278 с.

**Гарант освітньої програми**



(підпис)

**Сердюк М.Є.**