

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
«НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА СТУДЕНТІВ»
<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=937>

Викладач (і)	к.б.н., доц. Здоровцева Любов Миколаївна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/zdorovceva-ljubov-mykolajivna/
Кількість кредитів	4
Загальна кількість годин	120

Анотація курсу. Дисципліна «Науково-дослідна робота студентів» є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти і спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо здатності розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів, а також здатності працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією. Об'єктом вивчення дисципліни є методика і організація науково-дослідної роботи студентів. Предметом вивчення є: методики наукового дослідження, класифікація методів наукового дослідження, наукові факти та їх роль у науковому дослідженні, наукові гіпотези, їх обґрунтування; стратегія і тактика наукових досліджень, організація наукових досліджень в готельно-ресторанній галузі, правові основи у сфері науки і науково-технічної діяльності.

Метою вивчення дисципліни є одержання здобувачами знань методики і організації наукових досліджень та набуття навичок дослідницької роботи в готельно-ресторанній галузі.

Завдання дисципліни — надати здобувачам теоретичних знань і практичних вмінь з організації та проведення науково-дослідних робіт в галузі готельно-ресторанної справи.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові»	ЗК 2. Здатність	ФК 4. Здатність	РН 2. Виявляти творчу ініціативу та

технології»	вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 8. Здатність працювати автономно. ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. РН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. РН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
-------------	--	---	---

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Наука як соціальний інститут. Основні задачі наукознавства.
2. Класифікація та структура наук. Форми наукового пізнання.
3. Інформаційна база наукових досліджень і методи відбору матеріалів
4. Організаційно-методична підготовка дослідження.
5. Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження.
6. Методика створення наукових статей і тез.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Вибір напрямку і теми дослідження.
2. Список використаних джерел.
3. Пошук інформації у процесі наукової роботи Методика досліджень з переробки та консервування плодів
4. Методика досліджень із сушіння плодів, овочів та ягід.
5. Методи статистичної обробки даних та графічне їх зображення.

Програма навчальної практики

Тема 1. Основні форми представлення результатів наукового дослідження, вимоги до їх написання.

Тема 2. Літературний пошук та оформлення бібліографії за обраною темою дослідження відповідно до вимог ДСТУ 8302:2015.

Тема 3. Написання вступу за обраною темою дослідження (актуальність обраної теми, мета та завдання, визначення предмету та об'єкту дослідження).

Тема 4. Підготовка презентації за допомогою програми Microsoft Power Point за обраною темою дослідження.

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 університету.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проєкті, 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. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.]. К.: Центр учбової літератури, 2009. 96 с.
2. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. К.: Кондор, 2006. 206 с.
3. Колесников О.В. Основи наукових досліджень: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.
4. Свідло К.В., Лазарева Т.А., Бачієва Л.О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: підручник. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.
5. Основи методології та організації наукових досліджень: навч. посіб. для студентів, курсантів, аспірантів і ад'ютантів / за ред. А. Є. Конверського. К.: Центр учбової літератури, 2010. 352 с.

6. Скалецька Л.Ф., Подпрядов Г.І., Завадська О.В. Основи наукових досліджень зі зберігання та переробки продукції рослинництва. К.: НАУ, 2006. 204 с.
7. Зберігання і переробка продукції рослинництва: навч. посібник / Г. І. Подпрядов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков, В. С. Хилевич. К.: Мета, 2002. 495 с.
8. Осокіна Н.М., Гайдай Г.С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник. Умань. 2005. 614 с.
9. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва : навч. посібник: рекомендовано МОН України/Г.П.Жемела. Дніпропетровськ, 2005. 248 с.
10. Григоренко О.В., Байберова С.С. Науково-дослідна робота студентів: Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» факультету АТЕ. Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет, 2018. 122 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Марина СЕРДЮК