

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

Факультет агротехнологій та екології

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

доц. _____ О.В. Григоренко

« ____ » _____ 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ХТтаГРС

проф. _____ О.П. Прісс

« ____ » _____ 2019 р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО - СИЛАБУС

з дисципліни Науково-дослідна робота студентів
(найменування дисципліни)

для спеціальності 241 за ОПП Готельно-ресторанна справа
(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

форма навчання денна
(денна, заочна)

Кількість кредитів 3 кредита

Курс 2-й

Семестр 4-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) - 2

СРС - 62 години,

Форма контролю – диференційований залік
(екзамен або диференційований залік)

Загальна кількість годин - 90 годин

2019-2020 н.р.

«НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА СТУДЕНТІВ». Силабус для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр факультету агротехнологій та екології спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 10 с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус» Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 16 с. та Робочої програми навчальної дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. - 11 с.

(документ ким і коли виданий)

Розробник: Григоренко О.В., к.т.н., доцент,

Рецензент: Данченко О.О., д.с.-г.н., професор.

Силабус затверджений на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол № 1 від “29” серпня 2019 року

Завідувач кафедри ХТГРС

професор _____ О.П. Прісс_

“ ” _____ 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 181 «Харчові

технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр»

Протокол № 1 від “30” серпня 2019 року

Голова, доц. _____ О.В. Гранкіна

“ ” _____ 2019 року

© ТДАТУ, 2019

1) АНОТАЦІЯ КУРСУ ТА ВЕБ-САЙТ ЙОГО РОЗМІЩЕННЯ

Дисципліна «Науково-дослідна робота студентів» є базовою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти. *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, моделювання як спосіб представлення систем у готельно-ресторанній галузі, організація наукових досліджень, правові основи у сфері науки і науково-технічної діяльності.

Режим доступу до Веб-порталу:

- <http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=6303>
- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/naukovo-doslidna-robota-studentiv-hrs/>

2) МЕТА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

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

3) ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Надати здобувачам теоретичних знань і практичних вмінь з організації та проведення науково - дослідних робіт в готельно-ресторанній галузі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен

знати:

- поняття методу і методики наукових досліджень;
- класифікацію методів наукового дослідження;
- наукові факти та їх роль в науковому дослідженні;
- математичні моделі і способи їх дослідження;
- стратегію і тактику наукових досліджень;
- види моделей технологічних систем та їх представлення;
- правові основи у сфері науково-технічної діяльності;

вміти:

- визначити актуальність наукових досліджень;
- вести патентний пошук;
- складати заявку на винахід;
- застосовувати методи математичного моделювання;
- оформити результати у вигляді наукових статей, тез доповідей, наукових звітів.

4) РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ – КОМПЕТЕНЦІЇ (З УРАХУВАННЯМ SOFT SKILLS):

Після освоєння дисципліни студенти повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ЗАГАЛЬНІ:

ЗК 1 – здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;

ЗК 2 – здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;

ЗК 4 – здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів;

ЗК 6 – здатність приймати обґрунтовані рішення;

ЗК 7 – володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності;

ЗК 8 – здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу;

СПЕЦІАЛЬНІ (ФАХОВІ, ПРЕДМЕТНІ):

ФК 1 – здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ФК 2 – здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому;

ФК 3 – здатність визначати стратегічні цілі управління діяльністю організації;

ФК 5 – здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

ФК 8– здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);

ФК 10– здатність до уміння організовувати сервісно-виробничий процес який забезпечує гармонізацію інтересів споживачів і підприємств (закладів) готельно-ресторанного бізнесу та курортів з дотримання вимог безпеки та екологічності;

ФК 11– здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

ФК 12– здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;

ФК 13 – здатність застосовувати сучасні досягнення в області оздоровчого харчування до розроблення науково обґрунтованих харчових раціонів і організації оздоровчого і лікувально-профілактичного харчування в умовах закладів ресторанного господарства;

ФК 14 – здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

ФК 16– здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності;

5) ПРЕРЕКВІЗИТИ

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з хімії, фізики, вищої математики, інформатики, теоретичних основ харчових виробництв, основ гостинності, достатніх для сприйняття категоріального апарату предмету, оволодіння здобувачами теоретичними знаннями і практичними вміннями з організації та проведення науково - дослідних робіт в готельно-ресторанній галузі.

6) ПОСТРЕКВІЗИТИ


Опанування навчального матеріалу дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» дозволяє засвоїти знання та вміння на таких курсах, як: готельна та ресторанна справа, інформаційні системи і технології в готельному і ресторанному бізнесі, технологія продукції ресторанного господарства, оздоровче та дієтичне харчування, технологія оздоровчих продуктів з основами фізіології та гігієни харчування, крафтові технології, PR-технології готельно-ресторанного бізнесу, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, товарознавство в готельно-ресторанному господарстві, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, дизайн і проектування готелів та ресторанів.

7) ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Григоренко Олена Віталіївна;

Кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи;

Email: grigalena@ukr.net ;

Галузь наукових інтересів: 

- Підвищення якості та безпечності і розширення асортименту кондитерських виробів та консервів з плодовоягідної сировини.

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/hryhorenko-olena-vitalijivna/>

8) СТРУКТУРА КУРСУ

Но мер ти жн я	Вид заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балі в
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1							
1,2	Лекція 1	Наука як соціальний інститут. Основні задачі наукознавства.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 1	<i>Вибір напрямку і теми дослідження.</i>	-	2	-	-	7
3,4	Лекція 2	Класифікація та структура наук. Форми наукового пізнання.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	<i>Етапи наукового дослідження.</i>	-	2	-	-	8
5,6	Лекція 3	Інформаційна база наукових досліджень і методи відбору матеріалів.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	<i>Оформлення звіту про виконану науково-дослідну роботу.</i>	-	2	-	-	7
7	Лабораторна робота 4	<i>Список використаних джерел.</i>	-	2	-	-	8
	Самостійна робота 1	<i>Огляд літератури та патентний пошук за обраною темою дослідження</i>	-	-	-	31	10
8,9	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 - 58 год.			6	8	-	31	50
Змістовий модуль 2							
10, 11	Лекція 4	Організаційно-методична підготовка дослідження.	2	-	-	-	-
	Лабораторна	<i>Методи статистичної</i>	-	2	-	-	10

	робота 5	<i>обробки даних та графічне їх зображення. Ч.1</i>					
12, 13	Лекція 5	Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 6	<i>Методи статистичної обробки даних та графічне їх зображення. Ч. II</i>	-	2	-	-	10
14, 15	Лекція 6	Методика створення наукових статей і тез.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 7	<i>Економічна ефективність наукових досліджень</i>	-	2	-	-	10
16	Лекція 7	Винахідництво і раціоналізаторство. Основи патентування.	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 2	<i>Підготовка презентації за обраною темою дослідження</i>	-	-	-	31	10
17, 18	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
<i>Всього за змістовий модуль 2 - 62 год.</i>			8	6		31	50
<i>Всього з навчальної дисципліни - 90 год.</i>			14	14	-	62	100

9) МЕТОДИ ТА ФОРМИ НАВЧАННЯ

Відповідно до положень вищої школи, навчальних планів, стандарту університету по управлінню якістю підготовки фахівців, основними формами навчання дисципліни є: читання лекцій, проведення лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

При вивченні дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів. Лабораторні роботи проводяться в лабораторіях кафедри з виконанням експериментальних та розрахункових завдань. Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту лабораторних робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та виконанні самостійних розрахункових

робіт. Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

10) ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика навчальної дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» визначається нормативними актами та положеннями прийнятими в ТДАТУ: 1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>. 2. Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ, 2019. 3. Положення про кредитно-модульну систему організації навчального процесу підготовки фахівців в ТДАТУ. 4. Положення про оцінювання знань здобувачів ВО ТДАТУ. 5. Положення (тимчасове) про порядок ліквідації академічних заборгованостей студентів ТДАТУ за КМСОНП 6. Положення про самостійну роботу студентів 7. Положення про перезарахування та академічну різницю в 2019 р. Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови: - не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них; - систематично брати активну участь у освітньому процесі; - чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; - не займатися сторонніми справами на заняттях; - вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях; - вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань; - вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи; - у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується; - не допускати проявів академічного плагіату.

11) ФОРМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Поточний контроль здійснюється на лабораторних роботах шляхом усного опитування або письмового контролю шляхом складання тестових завдань за темою заняття (50 балів). Підсумковий модульний контроль проводиться двічі після закінчення вивчення відповідного змістовного модуля у тестовому вигляді (10 балів). Самостійна робота виконується відповідно до завдання та оцінюється в 20 балів.

Формою підсумкового контролю знань з дисципліни «Науково-дослідна робота студентів» є диференційований залік.

12) ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Навчальна дисципліна «Науково-дослідна робота студентів» оцінюється за 100-бальною шкалою. Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну та шкалу ЄКТС здійснюється у наступному порядку:

Шкала рейтингу ТДАТУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
		Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного перескладання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

13) РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.

1. 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.

2. Крушельницька О. В. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. / Крушельницька О. В. – К.: Кондор, 2006. – 206 с.

3. Колесников О.В. Основи наукових досліджень: навч. посіб. / Колесников О.В. – [2-ге вид. випр. та доп.]. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 144 с.

4. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: підручник / Свідло К.В., Лазарева Т.А., Бачієва Л. О. – 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. Основи наукових досліджень зі зберігання та переробки продукції рослинництва / Л.Ф. Скалецька, Г.І.Подпрятков, О.В.Завадська – К.: НАУ, 2006. – 204 с.

7. Зберігання і переробка продукції рослинництва: навч. посібник / Г. І. Подпряттов, Л. Ф. Скалецька, А. М. Сеньков, В. С. Хилевич. – К.: Мета, 2002. – 495 с.

8. Осокіна Н.М. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник / Н.М. Осокіна, Г.С. Гайдай. – Умань. – 2005. – 614 с.

9. Скрипников Ю.Г. Технологія переробки плодів і ягід / Скрипников Ю.Г. – К.: Урожай. – 1991. – 272 с.

10. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: Підручник / Г.П. Жемела, В.І. Шемавньов, О.М. Олексюк. – Полтава. – 2003. – 420 с.

11. Флауменбаум Б.Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби/ Флауменбаум Б.Л. – Київ: Вища школа. – 1995. – 296 с.

12. Григоренко О.В. Науково-дослідна робота студентів: Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» факультету АТЕ / О.В. Григоренко, С.С. Байберова. – Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет, 2018. – 122 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet.