

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **G «Інженерія, виробництво та будівництво»**

Код та найменування спеціальності **G13 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма **«ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»**

Ступінь вищої освіти *бакалавр з харчових технологій*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **G13 «Харчові технології»**

« 29 » 08 2025 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 08-17 / 2025-26

1. Загальна інформація

Кафедра:	<u>Технології м'яса, риби і морепродуктів</u>	
Викладач:	Кушніренко Надія Михайлівна , доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів	
<u>Профайл</u>	тел: +38 (048) 712-42-50 +38 (048) 712-41-37 <u>e-mail: : kushnirenkonadia@gmail.com</u>	
Викладач:	Поварова Наталя Миколаївна , доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів	
<u>Профайл</u>	тел. +38 (048) 712-42-50 +38 (048) 712-41-37 <u>e-mail: povarova.natasha@gmail.com</u>	

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 4 семестрі

Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	36	16	—	20
заочна	14	4	—	10
Самостійна робота, годин	Денна – 54		Заочна – 76	

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК 14) «Основи наукових досліджень» має на меті оволодіння навичками дослідження і творчої роботи бакалаврами, спеціалістами і магістрами допомагає їм порівняно легко включитися в професійну діяльність, переводити наукові знання в площину практичного використання.

Метою вивчення освітнього компонента є надання студентам необхідного обсягу знань у галузі наукових досліджень, підготовка їх до самостійного виконання наукової роботи, ознайомлення з формами звітів, методикою підготовки повідомлень, доповідей, наукових статей, курсових та дипломних робіт. Зміст дисципліни «Основи наукових досліджень» базується на знаннях, отриманих студентами на попередньому курсі.

В умовах функціонування ринку та конкуренції харчова промисловість потребують фахівців, які змогли б знаходити оптимальні рішення в складних нестабільних умовах економічних відносин, тобто вони повинні мати необхідний мінімум знань з методології проведення наукових досліджень, вміти кваліфіковано самостійно оцінювати і вирішувати поточні та стратегічні проблеми галузі.

Тому завданням цього курсу є висвітлення теоретичних основ, питань методики, технології та організації науково-дослідницької діяльності, тобто формування теоретичного

і практичного підґрунтя для ефективного, кваліфікованого проведення наукових досліджень студентами, магістрами, як у процесі навчання у вузі, так і на практиці.

Оволодіння методологією і методами дослідження сприяє розвитку раціонального творчого мислення, оптимальній організації наукової творчості в умовах практичної діяльності.

Головною умовою результативності наукової діяльності є її безперервність та наступність, адже з кожним курсом студенти набувають за обраною темою наукового пошуку нові знання щодо попередніх. Отже, даний конспект лекцій допоможе студентам кваліфіковано оволодіти понятійним апаратом, методикою виконання та оформлення науково-дослідної роботи, успішно захистити дипломну роботу і бути готовим до подальших творчих наукових пошуків у практичній роботі спеціаліста

. 3. Мета освітнього компоненту

Мета ОК «Основи наукових досліджень» полягає в тому, щоб сформувати у студентів комплекс знань про особливості наукової діяльності, як вид суспільно-корисної праці. Основними завданнями вивчення ОК «Основи наукових досліджень» є знайомство з основними положеннями наукових досліджень та технічної творчості. Вони передбачають набуття студентами практичних і теоретичних знань та навичок з питань науки.

Вивчення дисципліни «Основи наукових досліджень» надає здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок у проведенні комплексного аналізу основних понять науки; основ методології розвитку сучасної науки; методологію проведення експерименту, володіти способами пошуку науково-технічної інформації та працювати з літературними джерелами, обґрунтувати тему наукового дослідження, відбирати та аналізувати необхідну інформацію з теми наукового дослідження, формулювати мету та задачі дослідження, планувати та проводити експеримент, застосувати методи математичного планування експерименту та обробки результатів досліджень, обробляти результати вимірів і оцінювати погрішність спостережень, оформляти результати досліджень у вигляді різної наукової продукції. Курс забезпечений презентаціями лекцій, та відеороликами.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Основи наукових досліджень» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 «Харчові технології»](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології м'ясних і рибних продуктів»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

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

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К 03. Здатність виявляти ініціативу і підприємливість.

К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

К 07. Здатність працювати в команді.

К 08. Здатність працювати автономно.

К 14* Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

К 28 Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення.

Програмні результати навчання:

ПРН 02. Виявляти творчу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних та технологічних завдань.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР 28* Вміти застосовувати знання і методи математичного аналізу, математичної статистики та застосовувати методи математичного описування для формалізації технологічних об'єктів з метою підвищення якості управління виробництвом.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Наука – продуктивна сила розвитку суспільства. Процес наукового дослідження, його характеристика та етапи проведення. Науково дослідницька діяльність студентів	4	1
2	Основи методології науково-дослідної роботи	4	1
3	Курсова, дипломна, магістерська роботи: написання, оформлення, захист	4	1
4	Оформлення та форми впровадження результатів наукового дослідження. Наукова публікація: поняття, функції, основні види. Методика підготовки та оформлення публікацій. Форми звітності при науковому дослідженні	4	1
Разом з дисципліни		16	4

5.2.Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Математична обробка результатів дослідження	4	2
2	Математичне планування експерименту	8	4
3	Використання симплекс методу для рішення задач оптимізації	4	2
4	Базові відомості до оформлення бібліографічного опису інформаційних джерел.	4	2
	Всього	20	10

5.3.Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Розвиток фандрайзинг в Україні та світі.	3	4
2.	Поняття star-up проектів	3	6
3.	Міжнародна наукова спільнота: проекти Erasmus	6	8
4.	Міжнародна асоціація харчових продуктів: науковий потенціал	10	1
5.	Європейська федерація харчової науки і технології: шляхи співпраці	6	9
6.	Сучасне спеціальне лабораторне обладнання, вимірювальна техніка, методи досліджень у харчовій промисловості	6	8
7.	Основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	11	13
8.	Організація наукового дослідження та оцінка його ефективності.	11	12
	Всього	56	7

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Лекційний курс *	20	12
Практичні роботи*	20	20
Самостійна робота*	40	48
Тест*	20	20
Всього за змістовний модуль 1	100	100
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лекції

денна	заочна		
17-20 балів	10-12 балів	Лекції відвідані / відпрацьовані (є конспект, нотатки), надані повні обґрунтовані відповіді на запитання /експрес-контроль	відмінно
11-16 балів	7-9-балів	Лекції відвідані / відпрацьовані, у відповідях на запитання / експрес контролі допущені неточності	дуже добре
7-10 балів	6-8 балів	Лекції відвідані / відпрацьовані, відповіді неповні, допущені помилки	добре
3-6 балів	3-5 балів	Лекції відпрацьовані, відповіді задовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	0-2 балів	Лекції не відпрацьовані або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Практичні роботи

	<i>Критерії оцінювання</i>	<i>Оцінка</i>
<i>17-20 балів</i>	<i>Практичні роботи відпрацьовані та вчасно захищені, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
<i>11-16 балів</i>	<i>Практичні роботи відпрацьовані та вчасно захищені, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
<i>7-10 балів</i>	<i>Практичні роботи відпрацьовані, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
<i>3-6 балів</i>	<i>Практичні роботи відпрацьовані, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
<i>0-2 балів</i>	<i>Практичні роботи не відпрацьовані або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Самостійна робота (у вигляді опрацювання лекційного матеріалу)

<i>денна</i>	<i>заочна</i>	<i>Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	<i>відмінно</i>
<i>33-40 балів</i>	<i>39-48 балів</i>	<i>Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
<i>17-25 балів</i>	<i>19-28 балів</i>	<i>Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
<i>9-16 балів</i>	<i>10-18 балів</i>	<i>Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
<i>0-8 балів</i>	<i>0-9 балів</i>	<i>Лекційний матеріал не відпрацьований або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Тестування

17-20	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
13-16	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
9 – 12	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
6 – 8	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
0 – 5,9	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально- демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: виконання практичних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Поварова, Н. М. Конспект лекцій до обов'язкового освітнього компоненту "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для здобувачів спец. G13 "Харчові технології", ОПП "Технології м'ясних і рибних продуктів", ступінь вищої освіти "бакалавр", ден. і заоч. форми навчання / Н. М. Поварова, Н. М. Кушніренко ; відп. за вип. О. Савінок ; Каф. технології м'яса, риби і морепродуктів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 48 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.9019321>
2. Основи наукових досліджень, планування та обробка результатів експерименту [Електронний ресурс] : підручник за освітньою компонентою : для здобувачів вищ. освіти технологічних, технічних та економічних спеціальностей / І. Л. Бошкова, В. Г. Мураховський, Ф. А. Трішин ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2023. — 184 с. Методологія та організація наукових досліджень у тваринництві [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. І. Соколов, В. М. Недашківський, Р. А. Петришак та ін. ; за ред. О. І. Соколева ; Білоцерків. нац. аграр. ун-т, Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнології ім. С. З. Гжицького. — Біла Церква : Білоцерківдрук, 2022. — 256 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2089249>
3. Бошкова, І. Л. Основи наукових досліджень, планування та обробка результатів експерименту [Електронний ресурс] : підручник за освітньою компонентою : для здобувачів вищ. освіти технологічних, технічних та економічних спеціальностей / І. Л. Бошкова, В. Г. Мураховський, Ф. А. Трішин ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2023. — 184 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2192542>
4. Методологія та організація наукових досліджень у тваринництві [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. І. Соколов, В. М. Недашківський, Р. А. Петришак та ін. ; за ред. О. І. Соколева ; Білоцерків. нац. аграр. ун-т, Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнології ім. С. З. Гжицького. — Біла Церква : Білоцерківдрук, 2022. — 256 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2089249>
5. Основи наукових досліджень і теорія експерименту [Текст] : навч. посіб. для здобувачів освітнього ступеня "Магістр" спец. 174 "Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка" / Ю. Б. Капаціла, П. О. Марущак, В. Б. Савків, О. П. Шовкун ; Тернопіл. нац. техн. ун-т ім. Івана Пулюя, Каф. автоматизації технологічних процесів і виробництв. — Тернопіль, 2023. — 186 с. :табл. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2173248>

Додаткові:

1. Пріоритетні інноваційні пропозиції і фундаментальні та прикладні дослідження наукових установ Південного регіону України (за підсумками 2019 року) [Текст] : зб. наук. дослідж. Вип. 8 / Півд. наук. центр НАН України та МОН України. — Одеса : Фенікс, 2020. — 57 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1628282>
2. Управління проектами [Електронний ресурс] : підручник / П. П. Микитюк, В. Я. Брич, Ю. І. Микитюк, І. М. Труш ; під ред. П. П. Микитюка ; Західноукр. нац. ун-т. — Тернопіль : ЗУНУ, 2021. — 416 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2150505>
3. Як надрукувати статтю за вимогами Scopus [Текст] / <https://openscience.in.ua/scopus-article.html> // Тваринництво України [Текст] / в. — К. : ПП"Видавниче представництво "Паралель", 2019. — № 1. — С. 33-37. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.165230>
4. Основи наукових досліджень в агробізнесі [Текст] : навч. посіб. / В. Г. Андрійчук ; Держ. вищ. навч. закл. "Київський національний економічний університет ім. В. Гетьмана". — Київ : КНЕУ, 2018. — 491 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166748>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач /ПІДПИСАНО/ Надія КУШНІРЕНКО

Викладач /ПІДПИСАНО/ Наталя ПОВАРОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Протокол № 1 від 28 серпня 2025 р.

Зав. кафедри /ПІДПИСАНО/ Оксана САВІНОК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологія м'ясних і рибних продуктів»

К.т.н., доцент каф. ТМРiМП /ПІДПИСАНО/

Надія КУШНІРЕНКО