

Основи наукових досліджень



**Вибірковий освітній компонент
для здобувачів освіти
спеціальності
181 Харчові технології
ОПП Виробництво хліба,
кондитерських, макаронних
виробів і харчоконцентратів**

Викладач: Людмила КРУКЕВИЧ,
кандидат педагогічних наук,
викладач-методист, викладач
вищої кваліфікаційної категорії

Кількість кредитів - 3

Обсяг годин – 90 год (з них 60 год
аудиторних занять)

Семестр вивчення курсу - VII

Форма контролю - залік

МЕТА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА –

**оволодіння здобувачами освіти
відповідними знаннями з питань основ
наукових досліджень; формування
практичних умінь і навичок розв'язання
завдань з науково-дослідної роботи
галузі знань 18 Виробництво та технології
спеціальності 181 Харчові технології**

ДОСЯГНЕННЯ ПОСТАВЛЕНОЇ МЕТИ ПЕРЕДБАЧАЄ ВИРІШЕННЯ ТАКИХ ЗАВДАНЬ:

- 1. Вивчення теоретичних засад наукових досліджень** – опанування базовими науковими поняттями та положеннями; аналіз стану розвитку вітчизняної наукової школи; ознайомлення із принципами академічної доброчесності.
- 2. Оволодіння основами методології науково-дослідної роботи** – обґрунтування логіки та етапів наукового дослідження; ознайомлення із методами наукового пізнання; простеження напрямів наукових досліджень галузі знань 07 Управління та адміністрування спеціальності 075 Маркетинг.
- 3. Опанування інформаційною базою наукових досліджень** – виокремлення джерелознавчих проблем та ознайомлення із методикою їх пошуку; оформлення списку наукової літератури згідно з чинними нормативними документами.
- 4. Винахідництво і раціоналізаторство. Основи патентування** – поглиблення знань про суб'єкти права на винаходи, корисні моделі та промислові зразки; організація науково-пошукової роботи під час створення винаходу.
- 5. Систематизація та впровадження результатів наукового пошуку** – науково-дослідна робота здобувачів освіти; апробація результатів наукового дослідження.



ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Розділ I. Теоретичні засади наукової діяльності

Розділ II. Методика наукових досліджень

Розділ III. Інформаційна база наукових досліджень

**Розділ IV. Винахідництво і раціоналізаторство.
Основипатентування**

**Розділ V. Систематизація та впровадження
результатів наукового дослідження**

Навчальний курс «Основи наукових досліджень» сформований таким чином, щоб здобувачі освіти отримали системні теоретичні знання, розуміння наукових принципів, методів дослідження й аналізу, необхідних для вирішення практичних і технологічних завдань. Викладання Основ наукових досліджень спрямоване на розвиток навичок самостійного планування та проведення наукових досліджень, обробки та інтерпретації результатів, а також впровадження інновацій у виробничі процеси.

У результаті вивчення освітнього компонента «Основи наукових досліджень» здобувач освіти отримує:
Загальні компетентності

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення.
ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	ЗК10. Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми.
ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.	ЗК11. Здатність виявляти ініціативу, повагу до інших людей, брати на себе відповідальність за певну ділянку роботи, здатність розділити успіхи свого колективу, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.
ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.	ЗК12. Здатність працювати в команді.
ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	ЗК13.Здатність працювати самостійно та автономно.
ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	

Спеціальні компетентності

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК11. Здатність здійснення науково-пошукової та дослідницької діяльності.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.



Набуті компетентності в рамках курсу "Основи наукових досліджень" дозволять здобувачам освіти:

- 1. Ознайомитися з методологією наукового пізнання й основами теоретичної та експериментальної роботи.*
- 2. Розвинути критичне мислення й здатність аналізувати технологічні процеси з наукової точки зору.*
- 3. Правильно оформляти наукову та технічну документацію (статті, звіти, патенти тощо).*
- 4. Сприяти оволодінню методами оптимізації технологічних процесів на основі наукових досліджень.*
- 5. Підготуватися до участі у науково-дослідних та дослідно-конструкторських роботах.*

"Наукове дослідження — це шлях від ідеї до відкриття. Оволодіти його основами — значить навчитися творити нове у своїй професії"

