

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях»**

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс (4 семестр)
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
науковий ступінь і вчене звання  
посада

Гердчук Аліна Михайлівна  
к.т.н.  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-045-37-27
Електронна адреса	<a href="mailto:alina-ger13@ukr.net">alina-ger13@ukr.net</a>
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	Очна: ауд. 340 он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua">http://www2.el.puet.edu.ua</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	вивчення методології наукових досліджень, оволодіння інформаційно- комунікаційними технологіями та програмними засобами з позиції використання їх можливостей для ведення професійної діяльності та наукових досліджень, проведення аналізу та візуалізації даних.
<b>Тривалість</b>	2 семестр: 4 кредита ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичне заняття 32 год., самостійна робота 72 год.).
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Методи: розповідь, інтерактивна дискусія, робота з книгами і науковими статтями, демонстрація відеоматеріалів, інфографічні матеріали та блок-схеми, пошукові наукові завдання (опитування, моніторинг, презентації), теоретичні та лабораторні дослідження, практичні завдання на ПК.
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання практичних завдань; поточні модульні роботи.
	Підсумковий контроль: ПМК

<b>Базові знання</b>	Формування системи знань щодо навичок науково-дослідницької діяльності, що базуються на сучасних теоретичних, методичних і технологічних досягненнях вітчизняної та зарубіжної науки і практики; визначати інноваційні аспекти цієї діяльності; оволодіти засобами сучасних інформаційних і комунікаційних технологій. формування та розвиток бази знань, умінь і навичок, необхідних для ефективного використання сучасних програм загального призначення у професійній та науково-дослідницькій діяльності.
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Загальні компетентності</b>	
ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.	ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
<b>Фахові компетентності</b>	
СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.	ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ</b>		
Тема 1. Наука як система знань. Основні поняття та типи наукових досліджень.	Відвідування практичних занять; виконання навчальної роботи на заняттях; виконання самостійної роботи.	Питання для самопідготовки: 1. Сутність та напрямки дослідницької діяльності здобувачів вищої освіти. 2. Важливість розвитку дослідницької компетентності студентів. 3. Дати характеристику науці, як сфері діяльності людини. Значення науки. 4. Етапи розвитку науки. 5. Класифікація наук. 6. Основні поняття та терміни науки.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Тема 2. Організація наукового дослідження</p>	<p>Відвідування практичних занять; виконання навчальної роботи на заняттях; виконання самостійної роботи</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Етапи наукового дослідження</li> <li>2. Правила проведення інформаційно-пошукового дослідження.</li> <li>3. Види наукової літератури.</li> <li>4. Сутність поняття академічної доброчесності. Види плагіату.</li> <li>5. Правила цитування.</li> <li>7. Правила складання бібліографічного опису.</li> <li>8. Види науково-метричних баз.</li> <li>9. Вимоги до наукових праць студентів.</li> </ol>
<p>Тема 3. Методи наукових досліджень</p>	<p>Відвідування практичних занять; виконання навчальної роботи на заняттях; виконання самостійної роботи</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація методів досліджень.</li> <li>2. Програма експерименту та його етапи.</li> <li>3. Правила роботи в лабораторії.</li> <li>4. Оснащення виробничих лабораторій.</li> <li>5. Правила обробки результатів дослідження.</li> <li>6. Сенсорна оцінка.</li> </ol> <p><i>Індивідуальне завдання:</i></p> <p>Дослідження фізико-хімічних показників розроблених харчових продуктів дієтичного та оздоровчого призначення.</p>
<p>Тема 4. Використання інформаційних технологій для проведення наукових досліджень та обробки отриманих даних</p>	<p>Відвідування практичних занять; виконання навчальної роботи на заняттях; виконання самостійної роботи</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Використання комп'ютерних технологій для проведення досліджень у галузі ресторанного господарства.</li> <li>2. Правила створення онлайн-анкет.</li> <li>3. Створення діаграм у Microsoft Excel.</li> <li>4. Використання формул у Microsoft Excel.</li> <li>5. Сортування даних у таблицях Excel.</li> <li>6. Перспективи використання ІІІ для написання наукової та студентської роботи.</li> </ol>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 2. КОМП'ЮТЕРНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОБРОБКИ ІНФОРМАЦІЇ В ПРАКТИЦІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ</b>		
<p>Тема 5. Робота з текстовими документами.</p>	<p>Відвідування практичних занять; виконання навчальної роботи на заняттях; виконання самостійної роботи</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Текстовий процесор. Установка і налаштування текстового процесора.</li> <li>2. Правила побудови документа.</li> <li>3. Редагування тексту.</li> <li>4. Експорт та імпорт тексту і малюнків.</li> <li>5. Підготовка до друку і друк документа.</li> <li>6. Додаткові можливості текстових редакторів.</li> <li>7. Створення головного документа і робота з ним.</li> </ol>
<p>Тема 6. Використання інструментів Google в професійній діяльності.</p>	<p>Відвідування практичних занять; виконання навчальної роботи на заняттях; виконання самостійної роботи</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомтеся з інтерфейсом Gmail.</li> <li>2. Перевірка правопису в електронному листі.</li> <li>3. Використання підписів у листуванні.</li> <li>4. Налаштування спільного доступу до папок на Google Drive.</li> <li>5. Створення веб-сайту для продажу харчової продукції.</li> <li>6. Створення нотаток в Google Keep.</li> <li>7. Використання Google Календар.</li> <li>8. Можливості використання додатку Google Meet для професійної діяльності.</li> <li>9. Можливості додатку Jamboard.</li> </ol>
<p>Тема 7. Робота з Google документами.</p>	<p>Відвідування практичних занять; виконання навчальної роботи на заняттях; виконання самостійної роботи</p>	<p>Підготувати реферати на тему:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перевірка орфографії та граматики в Google документі.</li> <li>2. Переклад гугл документу.</li> <li>3. Спільна робота над документами.</li> <li>2. Форматування даних таблиці.</li> <li>3. Вставлення формул у гугл таблицю.</li> <li>4. Вставлення водяного знаку.</li> </ol>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 8. Використання платформ графічного дизайну для презентації наукових результатів та в професійній діяльності	Відвідування практичних занять; виконання навчальної роботи на заняттях; виконання самостійної роботи	Питання для самопідготовки: 1. Огляд можливостей редактора Canva для створення реклами закладу. 2. Створення презентацій в Canva. 3. Створення логотипу ЗРГ в Canva. 4. Створення документу в Canva. 5. Створення інтерактивної дошки в Canva. 6. Конструктор резюме Europass. 7. Огляд можливостей онлайн-редактора VistaCreate

### Інформаційні джерела

1. Про наукову і науково-технічну діяльність : Закон України прийнятий Верховною Радою України 26.11.2015 № 848-ХІІІ зі змін. Режим доступу : [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua).
2. Про науково-технічну інформацію : Закон України прийнятий Верховною Радою України 25.06.1993 № 3322-ХІІ зі змін. Режим доступу : [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)
3. Гуревич Р.С. Кадемія М.Ю. Інформаційно-телекомунікаційні технології в навчальному процесі та наукових дослідженнях: Навчальний посібник для студентів педагогічних ВНЗ і слухачів інститутів післядипломної педагогічної освіти. Вінниця: ООО „Планер”, 2015. 366 с.
4. Наумова Н. М. Інформатика та інформаційні технології в економіці: навч. посіб. / Н. М. Наумова; Нац. трансп. ун-т. Київ: НТУ, Ч. 2: Office 2007: теорет. частина, лаб. роботи, завдання для індивід. та самост. виконання. 016. 135 с.
5. Нелюбов В.О. Microsoft Word 2016: електронний навчальний посібник./ В.О.Нелюбов Ужгород: ДВНЗ УжНУ, 2018. 96 с.
6. Нелюбов В.О., Куруца О.С. Microsoft Excel 2016: навчальний посібник / В.О. Нелюбов, О.С. Куруца. Ужгород: ДВНЗ «УжНУ», 2018. 58 с.
7. Василюк А. С., Мельникова Н. І. Комп'ютерна графіка Навчальний посібник / А. С. Василюк, Н. І Мельникова. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2016. 308 с.
8. Данильян О. Г., Дзьобань О. В. Методологія наукових досліджень : підручник. Харків: Право, 2019. 368 с.
9. Академічна доброчесність: проблеми дотримання та пріоритети поширення серед молодих вчених: монографія / за заг. ред. Н. Г. Сорокіної, А. Є. Артюхова, І. О. Дегтярьової. Дніпро: ДРІДУ НАДУ, 2017. 169 с.
10. Сімахіна Г., Науменко Н. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. *Грааль Науки*. 2021. № 5. С. 109-115. DOI10.36074/grail-of-science.04.06.2021.021
11. Чекотовський Е.В. Статистичні методи на основі Microsoft Excel 2016: навчальний посібник/Е.В. Чекотовський. Київ : Знання, 2018. 407 с.
12. Буйницька О.П. Інформаційні технології та технічні засоби навчання: навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів / О. П. Буйницька ; МОНМСУ, Київський університет ім. Б. Грінченка. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 240 с.
13. Наумова Н. М. Інформатика та інформаційні технології в економіці: навч. посіб. /Н. М. Наумова; Нац. трансп. ун-т. Київ: НТУ, Ч. 2: Office 2007.: теорет. частина, лаб. роботи, завдання для індивід. та самост. виконання. 2016. 135 с.
14. Нелюбов В.О. Microsoft Word 2016: електронний навчальний посібник./ В.О. Нелюбов. Ужгород: ДВНЗ УжНУ, 2018. 96 с.
15. Семенюк Е., Мельник В. Філософія сучасної науки і техніки: підручник. Вид. 3-ге,

випр. та допов. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2017. 364 с.

16. Остапчук М. В., Рибак А. І., Ванюшкін О. С. Методологія та організація наукових досліджень: підручник. Одеса: Фенікс, 2014. 375 с

## Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, графічні редактори

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_students.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf)

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannuvypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

#### Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

#### Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

#### Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання:

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-4) відвідування занять (1 бал), виконання практичних завдань та оформлення роботи (7 балів), захист завдань самостійної роботи (2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів)	50
Модуль 2. (теми 5-8) відвідування занять (1 бал), виконання практичних завдань та оформлення роботи (7 балів), захист завдань самостійної роботи (2 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10 балів)	50
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських,	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни