



# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

## МЕТОДОЛОГІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

### ВИКЛАДАЧ

#### РАДЧЕНКО АННА ЕДУАРДІВНА



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та експертиза в митній справі» (кваліфікація товарознавець-експерт)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів

Вчене звання – доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів

Досвід роботи – 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка 53 наукових та навчально-методичних розробок;
- учасник 45 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- організатор міжнародних кулінарних фестивалів у Харкові (2015, 2016, 2017 рік), Києві (2015 рік), Чернівцях (2015 рік), м. Болу (Туреччина 2017 рік);
- член міжнародних кулінарних союзів Болгарії, Хорватії, Туреччини;
- посол в Україні Союзу Кулінарів Середземноморських та Європейських країн;
- суддя міжнародних гастрономічних фестивалів та конкурсів Хорватії, Чорногорії, Сербії, Іспанії, Франції, Шрі Ланці, Ізраїлі, України, Туреччини, Албанії.
- організатор і учасник тритижневого очного навчання в Вищій школі готельно-ресторанного бізнесу імені Жана Друана (м. Париж, Франція).

телефон	050-66-73-849	електронна пошта	gasanova.aana.edyar-dovna@gmail.com	дистанційна підтримка	eFront
---------	---------------	------------------	-------------------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів системного погляду, систематизація та закріплення теоретичних знань й практичних вмінь щодо побудови ефективного процесу вирішення наукової задачі, оволодіння методикою оцінки ефективності її вирішення планування експерименту й аналіз його результатів
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>розуміння алгоритму формулювання мети та завдання наукового дослідження відповідно до дослідницької тематики наукового дослідження (ЗК 2, ПРН 1, ПРН 7, ПРН 10) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li><li>знання особливостей пошуку наукової інформації і її методології і алгоритму, принципи пошуку та діагностики джерел наукової літератури, інтернет ресурсів існуючих технологій, процесів, пристроїв, виробів тощо (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 1, СК 2, СК 5, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 7, ПРН 10) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li><li>знання методики планування експериментальних досліджень, сутності математичного планування експерименту, здатність визначити основні статистичні характеристики вибіркової сукупності, проводити апроксимацію результатів експериментальних досліджень, регресивний аналіз результатів експериментальних досліджень (ЗК 2, ЗК 3, СК 1, СК 2, СК 5, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 10) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li><li>здатність скласти структуру тези доповідей та оформити тезу конференції за напрямом наукового дослідження (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 2, СК 5, ПРН 1, ПРН 10) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li><li>розуміння принципів оформлення результатів наукового дослідження та особливості підготовки до прилюдного захисту наукового дослідження (ЗК 2, СК 2, СК 5, ПРН 1, ПРН 7, ПРН 10) / оцінювання за результатами лабораторної роботи.</li></ul>
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 годин): 16 годин лекції, 48 годин лабораторні заняття; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – диференційований залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

### Компетентності

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

### Програмні результати навчання

ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1.

<b>Лекція 1.</b>	Вступ. Загальні відомості про науку та наукові дослідження	Лабораторні (ЛЗ) заняття ЛЗ-1	Вибір та обґрунтування теми наукового дослідження	<b>Самостійна робота</b>	<p>Загальні відомості про науку та наукові дослідження. Методологія наукових досліджень. Вибір та обґрунтування теми наукового дослідження. Інформаційне забезпечення науково-дослідної роботи. Сутність і методологія науково-дослідної роботи. Експериментальні дослідження. Сутність експерименту, загальні вимоги до проведення. Класифікація експериментів. Етапи підготовки наукового експерименту. Класична методика планування експериментальних досліджень. Визначення основних статистичних характеристик вибіркової сукупності. Планування експерименту та аналіз його результатів. Методика обробки результатів експерименту за повними факторними планами. Аналіз одержаних результатів. Оптимізація результатів багатофакторного експерименту.</p> <p>Виконання наукового дослідження і техніка оформлення його результатів. Презентація наукового дослідження.</p>
<b>Лекція 2.</b>	Вибір та обґрунтування теми наукового дослідження	ЛЗ-2	Інформаційне забезпечення науково-дослідної роботи		
<b>Лекція 3.</b>	Інформаційне забезпечення науково-дослідної роботи. . Основні джерела наукової інформації (третинні, вторинні, первинні). Освоєння сучасних методів організованого пошуку наукової інформації (патентний пошук, електронні бази, тощо).	ЛЗ-3	Сутність і методологія науково-дослідної роботи		
<b>Лекція 4.</b>	Сутність і методологія науково-дослідної роботи. Формування наукової гіпотези, її обґрунтування.	ЛЗ-4	Алгоритм написання та оформлення тез доповідей		
<b>Лекція 5.</b>	Експериментальні дослідження. Апроксимація результатів експериментальних досліджень. Регресивний аналіз результатів експериментальних досліджень. Комп'ютерні технології та інструментарій у наукових дослідженнях.	ЛЗ-5	Експериментальні дослідження		
<b>Лекція 6.</b>	Планування експерименту та аналіз його результатів. Сутність математичного планування експерименту. Повні факторні плани.	ЛЗ-6	Планування експерименту та аналіз його результатів		

<b>Лекція 7.</b>	Виконання наукового дослідження і техніка оформлення його результатів	ЛЗ-7	Виконання наукового дослідження і техніка оформлення його результатів	
<b>Лекція 8.</b>	Презентація наукового дослідження	ЛЗ-8	Презентація наукового дослідження	

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

<b>Література</b>	<p>1. Власенко Л, Ладанюк А., Кишенько В. Методологія наукових досліджень: навч. посіб. – Харків: Ліра-К, 2018. – 352 с.</p> <p>2. Костюкевич В.М. Основи науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти за ступенями магістра та доктора філософії: навч. посіб. – Київ: КНТ, 2017. – 634 с.</p> <p>3. Пентиліук М. І., Олексенко В. П., Гайдаєнко І. В. Навчально-й науково-дослідна робота студентів: навч.-метод. посіб. – Херсон, 2020. – 158 с.</p> <p>Важинський С. Е., Щербак Т. І., Методика та організація наукових досліджень: навч. Посібник. – Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. – 260 с.</p> <p>6. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В., Пивоваров П. П. та ін. Сучасні досягнення харчової науки: навч. посіб. – Суми: Олді-Плюс, 2022. – 352 с.</p>	<b>Методичне забезпечення</b>	<p>1. Радченко А.Е. Робоча програма з дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. Харків, РВВ ДБТУ, 2022. – 12 с.</p> <p>2. Радченко А.Е. Програма навчальної дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. Харків, РВВ ДБТУ, 2022. – 8 с.</p> <p>3. Радченко А.Е., Яранцева Є.О. Опорний конспект лекцій дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків: ДБТУ. 60 с.</p> <p>4. Пакет візуального супроводження (електронний ресурс) дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Радченко А.Е. Електрон. дані. Харків : РВВ ДБТУ. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.</p> <p>5. Методичні рекомендації та завдання для лабораторних занять з дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Радченко А.Е., Яранцева Є. О., Дмитревський Д.О. Харків : РВВ ХДУХТ, 2022. 15 с.</p> <p>6. Залікові питання з дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладач Радченко А.Е. Харків : РВВ ДБТУ, 12 с.</p>
-------------------	--	-------------------------------	--

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## **НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ**

**Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.**