



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ДОКТОРСЬКИЙ ПРОЄКТ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	нормативна фахова
освітня програма	Харчові технології	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Третій (доктор філософії)	кафедра	обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Михайлов Валерій Михайлович



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування»

Науковий ступінь – доктор технічних наук, 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

Вчене звання – професор кафедри процесів, апаратів та автоматизації харчових виробництв

Досвід роботи – більше 35 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор понад 650 наукових та навчально-методичних праць, у т.ч. близько 30 монографій, 25 навчальних посібників, 20 статей у виданнях Scopus та Web of Science;
- отримано 60 охоронних документів на винаходи та корисні моделі; брав участь у виконанні більше 20 тематик, що виконувались за рахунок коштів державного бюджету та коштів замовників; підготував 7 кандидатів та 2 доктора наук, керує дисертаційними роботами аспірантів і докторантів;
- Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, провідний учений відділення аграрної економіки і продовольства НААН України;
- голова оргкомітетів та учасник наукових і методичних конференцій.

телефон

+38(050)14-02-629

електронна пошта

vami2209@gmail.com

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ

Мета	одержання аспірантами знань та придбання навичок з питань проведення критичного огляду літератури, обґрунтування методологічної бази та реалістичного календарного плану подальшого дослідження
Формат	семінарські заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<p>Отримання знань в області: формулювання наукової проблеми (завдання), мети досліджень, робочої гіпотези; визначення методики наукових досліджень, завдань, об'єкту та предмету досліджень; формулювання теми наукового дослідження; створення алгоритму роботи над дисертацією (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, РН1, РН2, РН5, РН7) / поточний та підсумковий контроль.</p> <p>Отримання практичних навичок з питань: підготовки презентаційних матеріалів теми дисертації; захисту результатів роботи над докторським проектом (ЗК1, ЗК2, ЗК3, СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, РН1, РН2, РН5, РН7) / поточний та підсумковий контроль.</p>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 20 годин – семінарські заняття, 70 годин – самостійна робота; підсумковий контроль – докторський проект
Вимоги викладача	вчасне оволодіння матеріалом, виконання завдань, активність
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетентності

ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК3. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

СК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.

СК2. Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні продукти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.

СК3. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.

СК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.

СК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

Програмні результати навчання

РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

РН2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.

РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.

РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Тема 1.	<p>Вступ. Формулювання наукової проблеми (завдання)</p> <p>1.1. Виявлення нових проблем (завдань) для дисертаційного дослідження в процесі наукових досліджень.</p> <p>1.2. Поняття «дисертабельність» як проблеми (завдання).</p> <p>1.3. Огляд літературних джерел для з'ясування стану вивченості проблеми (завдання).</p> <p>1.4. Мінімальний перелік ознак актуальності проблеми (завдання).</p> <p>1.5. Приклади варіантів з'ясування проблеми для дисертаційного дослідження.</p>	СЗ 1. (семінарське заняття 1)	Вступ. Формулювання наукової проблеми (завдання)	Самостійна та індивідуальна робота	Вступ. Формулювання наукової проблеми (завдання)
Тема 2.	<p>Мета досліджень</p> <p>2.1. Варіанти формулювання формули мети.</p> <p>2.2. Рекомендації по формулюванню мети роботи з використанням дієслів або іменників. Конкретизація шляхів чи засобів досягнення цієї мети.</p> <p>2.3. Науково-методичний характер шляхів і засобів досягнення мети роботи.</p>	СЗ 2.	Мета досліджень		Мета досліджень
Тема 3.	<p>Робоча гіпотеза</p> <p>3.1. Робоча гіпотеза дослідження як наукове припущення, що висувається для пояснення фактів сприйняття проблеми (завдання).</p> <p>3.2. Форми формулювання робочої гіпотези дослідження.</p> <p>3.3. Традиційні вимоги до робочої гіпотези досліджень.</p> <p>3.4. Особливості побудови робочої</p>	СЗ3	Робоча гіпотеза		Робоча гіпотеза

	гіпотези наукового дослідження. Приклади демонстрації ходу побудови робочої гіпотези дослідження.				
Тема 4.	<p>Методика наукових досліджень</p> <p>4.1. Засоби наукових досліджень, їх відмінність від інших видів досліджень.</p> <p>4.2. Загальна методика наукового дослідження на стадії обґрунтування теми дисертації.</p> <p>4.3. Складові методики наукових досліджень.</p> <p>4.4. Методи наукового пізнання та принципи наукового мислення.</p> <p>4.5. Методи і методики лабораторних аналізів, вимірювання, випробування, обробки результатів вимірювань та емпіричних даних.</p>	С34	Методика наукових досліджень	Самостійна та індивідуальна робота	Методика наукових досліджень
Тема 5.	<p>Завдання досліджень.</p> <p>5.1. Завдання дослідження як інструмент для перевірки робочої гіпотези дослідження.</p> <p>5.2. Рекомендації по формулюванню завдань досліджень.</p> <p>5.3. Основні методичні вимоги до завдань дисертаційного дослідження (конкретність, обмеженість числа завдань, можливість використання одержаних результатів).</p>	С35	Завдання досліджень.		Завдання досліджень.

Тема 6.	Об'єкт і предмет дослідження 6.1. Об'єкт і предмет дослідження, як складові загальної характеристики роботи. 6.2. Вимоги до об'єкта дослідження (типовість, перспективність, доступність). 6.3. Рекомендації з визначення об'єкта і предмета дослідження.	С36	Об'єкт і предмет дослідження		Об'єкт і предмет дослідження
Тема 7.	Тема наукового дослідження 7.1. Ключові слова у назві теми наукового дослідження. 7.2. Особливості термінології у назві теми дисертації.	С37	Тема наукового дослідження		Тема наукового дослідження
Тема 8.	Презентація теми дисертації 8.1. Основні атрибути презентації. 8.2. Орієнтовний перелік ілюстрацій. 8.3. Рекомендації до побудови доповіді.	С38	Презентація теми дисертації		Презентація теми дисертації
Тема 9.	Створення алгоритму початкового етапу роботи над дисертацією. 9.1. Аналіз запитань, зауважень і пропозицій. 9.2. Формування нормативно-правових документів та бібліографії за темою дисертації. 9.3. Підготовка орієнтованого проекту загальної методики майбутніх наукових досліджень. 9.4. Складання орієнтовного плану роботи на кожен календарний рік. 9.5. Першочергові завдання. 9.6. Формування тезаріусу за темою дисертації.	С39	Створення алгоритму початкового етапу роботи над дисертацією		Створення алгоритму початкового етапу роботи над дисертацією
Тема 10.	Підготовка і захист докторських проєктів.	С310	Підготовка і захист докторських проєктів		Підготовка і захист докторських проєктів

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Волошин М. І. Алгоритм обґрунтування теми дисертації. К.: ДІА, 2015. 64 с.
2. Порядок присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії / Постанова Кабінету Міністрів України від 12 січня 2022 р. №44. Київ.

Методичне забезпечення

1. Михайлов В. М. Підготовка докторського проекту (методичні рекомендації до семінарських занять): навчально-методичне видання. Х.: ХДУХТ, 2021. 46 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь здобувачів СВО доктор філософії з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю. Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включають контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять. Підсумковий контроль проводиться у формі захисту докторського проекту. Рейтинг визначається за 100 бальною шкалою і складається з оцінки поточного контролю (36-60 балів) і підсумкового контролю (24-40 балів). Рейтинг здобувача визначається за 100-бальною шкалою відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	робота на семінарських заняттях
		до 50	виконання завдань

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.