



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



### МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	Нормативна загальноосвітня
освітня програма	Харчові технології	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Третій (доктор філософії)	кафедра	технології м'яса

#### ВИКЛАДАЧ

#### Гринченко Наталя Геннадіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Технологія харчових продуктів тваринного походження» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) освітнього рівня;
- Лауреат Премії Президента України для молодих вчених
- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасниця понад 25 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасниця наукових і методичних конференцій
- керівник та учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції

телефон	+38 097 375 01 01	електронна пошта	tatagr1201@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	-------------------	------------------	----------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	придбання, систематизація та закріплення теоретичних знань, а також формування компетентностей з виявлення, постановки та розв'язування завдань дослідницького характеру, представлення, оцінювання та забезпечення якості виконуваних робіт
Формат	лекції, семінарські заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проект
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<p>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 (ЗК1, СК1) / <b>індивідуальні завдання</b></p> <p>РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи (ЗК3, СК3) / <b>імітаційний командний проект</b></p> <p>РН4. Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення (СК1, СК3, СК5) / <b>імітаційний командний проект, індивідуальні завдання</b></p> <p>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 (ЗК1, ЗК2, СК5) / <b>індивідуальні завдання</b></p>
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 20 годин лекції, 20 годин семінарських занять; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, нестандартне мислення, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Компетентності</b>	<p><b>ЗК1.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК2.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p><b>ЗК3.</b> Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</p> <p><b>СК1.</b> Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p><b>СК3.</b> 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.</p> <p><b>СК5.</b> Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p><b>РН2.</b> 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.</p> <p><b>РН3.</b> Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.</p> <p><b>РН4.</b> Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.</p> <p><b>РН7.</b> 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</p>
-----------------------	---	--------------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

<b>Лекція 1 (Л1)</b>	Поняття наукового дослідження та вимоги до нього	<b>Практичне заняття 1 (ПЗ 1)</b>	Сутність інформації. Роль інформації в наукових дослідженнях. Джерела наукової інформації	<b>Самостійна робота</b>	<p>Організація роботи з науковою літературою, методи пошуку наукової інформації</p> <p>Матеріально-технічне та апаратне забезпечення наукового дослідження</p> <p>Аналіз та методи обробки одержаних результатів</p> <p>Комп'ютерні технології та інструментарій у наукових дослідженнях</p> <p>Оцінка економічної ефективності наукового дослідження</p> <p>Наукові школи, їх сутність та ознаки</p> <p>Етика наукових досліджень</p>
<b>Лекція 2 (Л2)</b>	Інформаційне забезпечення наукової роботи				
<b>Лекція 3 (Л3)</b>	Розробка концептуальних положень і апарату дослідження (гіпотези, етапи, об'єкти, предмети дослідження). Вивчення теоретичного і практичного стану проблеми	<b>Практичне заняття 2 (ПЗ 2)</b>	Розробка плану, календарного графіку та організаційних заходів щодо проведення наукового дослідження		
<b>Лекція 4 (Л4)</b>	Методологія, методи та організація наукових досліджень				
<b>Лекція 5 (Л5)</b>	Емпіричні методи наукових досліджень				
<b>Лекція 6 (Л6)</b>	Теоретичні методи наукових досліджень	<b>Практичне заняття 3 (ПЗ 3)</b>	Основні методи наукових досліджень та їх характеристика		
<b>Лекція 7 (Л7)</b>	Системний підхід, сутність методу системного аналізу				
<b>Лекція 8 (Л8)</b>	Розробка моделей та їх експериментальна перевірка	<b>Практичне заняття 4 (ПЗ 4)</b>	Форми відображення результатів наукових досліджень		
<b>Лекція 9 (Л9)</b>	Способи оприлюднення та апробації наукових результатів				
<b>Лекція 10 (Л10)</b>	Академічна доброчесність здобувачів освіти та її забезпечення під час науково-дослідної роботи	<b>Практичне заняття 5 (ПЗ 5)</b>	Методичні вимоги щодо оформлення та представлення кваліфікаційної роботи		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» : у 2-х частинах. Ч.1 /Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та інш. / за заг. Редакцією Ладика В.І. – Херсон : Олді+, 2022 – 222 с.
2. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» : у 2-х частинах. Ч.2 /Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та інш. / за заг. Редакцією Ладика В.І. – Херсон : Олді+, 2022 – 352 с.
3. Методологія та організація наукових досліджень (у структурно-логічних схемах і таблицях) / Медвідь В.Ю., Данько Ю.І., Коблянська І.І. : навч. посіб. Суми: СНАУ, 2020. 220 с.

Методичне забезпечення

1. Гринченко Н.Г. Методологія та організація наукових досліджень : робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.
2. Гринченко Н.Г. Методологія та організація наукових досліджень : опорний конспект лекцій. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.
3. Гринченко Н.Г. Методологія та організація наукових досліджень : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.
4. Гринченко Н.Г. Методологія та організація наукових досліджень : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2022.

## 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	50-ти бальна сумарна	до 20	усні відповіді на практичних заняттях та тестування
		до 20	результати виконання індивідуальних завдань
		до 10	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