

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

спеціальність	G 13 Харкові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	факультет	переробних та харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Олійник Світлана Георгіївна



Вища освіта – спеціальність Технологія громадського харчування
 Науковий ступень - кандидат технічних наук, наукова спеціальність 05.18.16 - Технологія продуктів харчування
 Вчене звання - професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів
 Досвід роботи – більше 20 років
 Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка більше 30 тематичних науково-методичних розробок;
- співавторка 9 монографій, 5 навчальних посібників, більше 50 тематичних наукових статей;
- учасниця науково-практичних та науково-методичних конференцій.

телефон	0506967584	електронна пошта	svitlana.oliinyk@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	----------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: канд. техн. наук, доцент Болховітіна Олена Іванівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних підприємств, що передбачають здійснення дослідницько-інноваційної діяльності
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, імітаційна ділова гра
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- знання і розуміння теоретичних основ та етичних засад наукової діяльності, здатність забезпечувати інноваційний характер науково-дослідної роботи, самостійно обирати актуальну тему, формулювати мету та завдання дослідження (ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК2, СК5, РН1, РН2, РН7) / оцінювання результатів виконання лабораторної роботи, індивідуального завдання та самостійної роботи; - здатність систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій (ЗК1, ЗК4, ЗК5, РН1, РН2) / оцінювання результатів виконання лабораторної роботи, індивідуального завдання та самостійної роботи; - здатність самостійно планувати, організовувати, проводити наукові дослідження з використанням сучасних методів досліджень, аналізувати та інтерпретувати їх результати, обґрунтовувати висновки та пропозиції з метою удосконалення існуючих та розроблення нових технологій хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів (ЗК2, СК1, РН2, РН3, РН4, РН10)/ оцінювання результатів виконання лабораторної роботи та самостійної роботи; - вміння складати наукові твори, презентувати результати науково-дослідної діяльності професійній аудиторії, здійснювати їх апробацію шляхом організації дегустаційних нарад наукові звіти, доповіді та тези доповідей, статті (ЗК3, ЗК4, ЗК5, СК5, РН2, РН7/ оцінювання результатів виконання лабораторної роботи та індивідуального завдання, самостійної роботи та участі у імітаційній діловій грі
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 16 лекцій, 28 годин лабораторні роботи; 76 самостійна робота, підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

Компетенції	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) ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне	Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та
-------------	--	-------------------------------	---

забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

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.

інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, зокрема технологіях хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, в тому числі технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, зокрема технологій хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ НАУКОВОГО ПІЗНАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Тема 1	Сутність науки та етичні засади наукової діяльності	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Вибір теми науково-дослідної роботи. Складання літературного огляду за темою	Самостійна робота	Складання літературного огляду за темою досліджень Опрацювання теоретичного матеріалу за темою лабораторної роботи
Лекція 2	Етапи наукового дослідження	ЛЗ 2	Обґрунтування актуальності теми наукового дослідження. Формулювання мети і завдань, визначення об'єкту і предмету наукового дослідження		Формулювання актуальності обраної теми дослідження Складання літературного огляду за темою досліджень. Опрацювання теоретичного матеріалу за темою лабораторної роботи
Лекція 3	Методологія і методи наукового дослідження	ЛЗ 3	Планування і проведення експерименту		Опрацювання теоретичного матеріалу за темою лабораторної роботи
Лекція 4	Експериментальні дослідження: організація та аналіз отриманих результатів	ЛЗ 4	Статистична обробка і аналіз результатів досліджень		Інтерпретація результатів досліджень

Розділ 2. АПРОБАЦІЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ДОСЛІДЖЕНЬ

Лекція 5	Організація і проведення дегустаційних нарад з апробації нових харчових продуктів	ЛЗ 5	Організація та проведення дегустаційних нарад	Самостійна робота	Підготовка зразків розробленої продукції для її оцінки на дегустаційній нараді
Лекція 6	Написання наукових творів	ЛЗ 6	Написання наукових творів		Підготовка статті за результатами досліджень
Лекція 7	Презентація результатів досліджень	ЛЗ 7	Ділова імітаційна гра «Наукова конференція»		Підготовка доповіді і презентації до неї Підготовка до участі у діловій грі: ознайомлення з функціями відповідно до виконуваної ролі
Лекція 8	Впровадження результатів наукових досліджень у виробництво і освітній процес				Оформлення актів про впровадження результатів досліджень у виробництво та навчальний процес

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Шидакова-Каменюка О.Г. Методологія та організація наукових досліджень/ О.Г. Шидакова-Каменюка, О.В. Самохвалова, С.Г. Олійник, О.І. Кравченко. Харків: ХДУХТ, 2016.180 с. 2. Власенко Л, Ладанюк А., Кишенько В. Методологія наукових досліджень: навч. посіб. Харків: Ліра-К, 2018. 352 с. 3. Данильян О.Г. Методологія наукових досліджень: Підручник. / О.Г. Данильян, О.П. Дзьобань. Харків: Право, 2019. 368 с. 4. Ткаченко О.Б., Каменева Н.В., Тітлова О.О. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посібник. Одеса: Видавничий дім «Гельветика», 2020. 304 с. 5. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладика В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 222 с. 6. Bailey S. Academic writing: A handbook for international students. – 5-е вид. – London: Routledge, 2018. – 314 с.	Методичне забезпечення	1. Методологія та організація наукових досліджень: метод. вказівки та робочий зошит до виконання лабораторних робіт з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / Держ. біотехнологічний ун-т; авт.-уклад.: С. Г. Олійник, О.В. Самохвалова., Болховітіна О.І., Білаш Б.Г. – Харків : [б. в.], 2024. – 57 с. 2. Методологія та організація наукових досліджень: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / Держ. біотехнологічний ун-т ; авт.-уклад.: С. Г. Олійник, Болховітіна О.І. – Харків: [б. в.], 2025. – 95 с. 3. Методологія та організація наукових досліджень: метод. вказівки до самост. вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / Держ. біотехнологічний ун-т ; авт.-уклад.: С. Г. Олійник, Болховітіна О.І. – Харків: [б. в.], 2025. – 25 с.
------------	--	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	сумарні результати поточного оцінювання
Поточне 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.