



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 виробництв
освітній рівень	Другий (магістерський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧ

ДЕЙНИЧЕНКО ГРИГОРІЙ ВІКТОРОВИЧ



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – доктор технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – професор кафедри устаткування підприємств харчування

Досвід роботи – більше 30 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор більше 30 наукових та навчально-методичних розробок,
- учасник понад 48 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок;
- консультант з розроблення та упровадження харчових технологій в підприємствах галузі;
- діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та громадських об'єднаннях;
- консультант із захисту інтелектуальної власності.

телефон 057-349-45-56

електронна пошта

deinychenkogv@ukr.net

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду 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, практичні заняття, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, командна робота

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Деталізація результатів навчання і форм їх контролю

- 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 та на практичному занятті;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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.

Обсяг і форми контролю

5 кредитів ECTS (150 годин): 14 годин лекції, 28 годин практичні заняття; індивідуальне науково-дослідне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – диференційний залік.

Вимоги викладача

вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота

Умови зарахування

згідно з навчальним планом та робочою програмою дисципліни

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Загальні 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).
 ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
 ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, властиві харчовим виробництвам та закладам ресторанної індустрії, науково-об-ґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії.

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

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування закладів ресторанної індустрії відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

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

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі, зокрема в ресторанній індустрії.

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

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, із зосередженням на технологіях ресторанної індустрії, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

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

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, зокрема в ресторанній індустрії, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

РН 5. Обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій та ресторанної індустрії.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі, зокрема ресторанної індустрії, на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

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

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у технології ресторанної індустрії, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема в ресторанній індустрії.

Лекція 1.	Вступ. Загальні відомості про науку та наукові дослідження	Практичне заняття (ПЗ)		Самостійна робота	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.
Лекція 2.	Вибір та обґрунтування теми наукового дослідження	ПЗ 1	Вибір та обґрунтування теми наукового дослідження		
		ПЗ 2	Інформаційне забезпечення науково-дослідної роботи		
Лекція 3.	Інформаційне забезпечення науково-дослідної роботи. Основні джерела наукової інформації (третинні, вторинні, первинні). Освоєння сучасних методів організованого пошуку наукової інформації (патентний пошук, електронні бази, тощо).	ПЗ 3	Сутність і методологія науково-дослідної роботи		
Лекція 4.	Сутність і методологія науково-дослідної роботи. Формування наукової гіпотези, її обґрунтування.	ПЗ 4	Алгоритм написання та оформлення тез доповідей		
Лекція 5.	Експериментальні дослідження . Апроксимація результатів експериментальних досліджень. Регресивний аналіз результатів експериментальних досліджень. Комп'ютерні технології та інструментарій у наукових дослідженнях	ПЗ 5	Експериментальні дослідження		
Лекція 6.	Планування експерименту та аналіз його результатів. Сутність математичного планування експерименту. Повні факторні плани	ПЗ 6	Планування експерименту та аналіз його результатів		
Лекція 7	Виконання наукового дослідження і техніка оформлення його результатів. Презентація наукового дослідження	ПЗ 7			

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	Основна література	Методичне забезпечення	1. Матеріали дисципліни «Методологія наукових досліджень» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338.
	1. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. Сучасні технології харчової науки: навч. посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології». Суми.: Олді Плюс. 2022. 352 с. 2. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. Методологія наукових досліджень : навч. посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології». Суми.: Олді Плюс. 2022. 222 с. 3. Важинський С. Е., Щербак Т. І., Методика та організація наукових досліджень: навч. Посібник. – Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. – 260 с.		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. 2. Методологія наукових досліджень: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Укладачі: проф. Дейниченко Г.В., проф. Федак Н.В., доц. Радченко А.Е. 3. Методологія наукових досліджень: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Укладачі: проф. Дейниченко Г.В., проф. Федак Н.В. , доц. Радченко А.Е. 4. Методологія наукових досліджень: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Укладачі: проф. Дейниченко Г.В., проф. Федак Н.В. 5. Методологія наукових досліджень: тестові завдання до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Укладачі: проф. Дейниченко Г.В., проф. Федак Н.В.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	індивідуальне науково-дослідне завдання
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 20	відповіді на тестові питання
		до 50	усні відповіді на 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.