



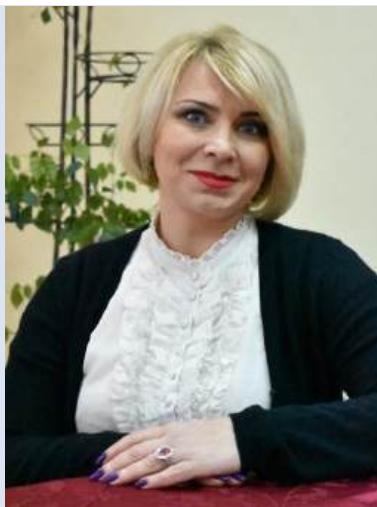
СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Методи дослідження в науці

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
Освітня програма	Технології зернопродуктів та зернові ресурси	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістр)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Гавриш Тетяна Володимирівна



Вища освіта – спеціальністі: інженер технологія громадського харчування
Науковий ступінь-кандидат технічних наук 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів
Досвід роботи – 20 років

телефон

0661758947

Електронна пошта

gavrishtanya@ukr.net

дистанційна підтримка

Google Meet

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	поглиблення методологічних знань студентів щодо організації наукових досліджень та застосування сучасних інструментальних методів аналізу харчових продуктів і продукції галузі
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, командна робота
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • Здатність здійснювати пошук, систематизацію та критичний аналіз науково-технічної інформації з різних джерел для формульовання цілей і завдань дослідження (ЗК1, ЗК2, СК2, РН1, РН7, РН10) / індивідуальні завдання • Уміння застосовувати сучасні методи збору та обробки наукових даних, у тому числі статистичні методи та спеціалізоване програмне забезпечення (ЗК2, СК1, РН3, РН4, РН10) / практичні завдання • Здатність планувати і виконувати наукові експерименти з урахуванням світових тенденцій розвитку науки та технологій, аналізувати результати і формулювати висновки (ЗК2, СК2, СК5, РН3, РН4, РН10) / практичні завдання та командна робота
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин):10 годин лекції, 20 годин-лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	Вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	Програмні результати навчання		
		1	2
ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері технологій зберігання і переробки зерна.		
ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп’ютерне моделювання для розв’язання складних задач у технології зернопродуктів.		
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 технологій зберігання і переробки зерна	РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі технологій зберігання і переробки зерна, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.		
СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі	РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері технологій зберігання і переробки зерна, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.		
СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері технологій зберігання і переробки зерна, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.		

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

№	тема	Практичне заняття		Самостійна робота	Тематика
Лекція 1	Філософські основи методології наукового дослідження	ЛПЗ 1	Дослідження структурно-механічних властивостей харчових продуктів		Сутність буденного і наукового пізнання Ознаки буденного пізнання. Основна задача, головна мета і вища цінність, критерії наукового пізнання. Структура наукового пізнання. Склад структури наукового дослідження: суб'єкт пізнання, об'єкт наукового дослідження, засоби і методи наукового пізнання. Послідовність наукового дослідження: емпіричний і теоретичний рівні наукового дослідження; постановка наукових проблем і гіпотез; формулювання різних наукових законів, принципів і теорій.
Лекція 2	Логіка процесу наукового дослідження	ЛПЗ 2	Застосування оптичних методів дослідження для аналізу борошняних продуктів		Поняття про метод і методологію наукового дослідження Визначення "методу", "методології" і "методики" наукового пізнання. Методологія як система певних способів (прийомів) і як вчення про цю систему. Основні відмінності теорії і методу.
Лекція 3	Рівні і методи наукового дослідження	ЛПЗ 3	Дослідження стану вологи в борошняних продуктах термогравіметричним методом		Типологія методів наукового дослідження Типологія методів наукового дослідження. Розділення методів науки на групи (або класи): по ролі і місцю в процесі наукового пізнання, за способом отримання наукової інформації, за способом представлення наукової інформації, за призначенням, по використовуванню, об'єктів, що за змістом вивчаються, по ступеню спільноти і сфері дії. Загальні філософські методи. Особливості діалектичного і метафізичного методу наукового дослідження
Лекція 4	Загальна характеристика інструментальних фізико-хімічних, оптичних та хроматографічних методів досліджень	ЛПЗ 4	Визначення буферних властивостей білків борошна методом потенціометричного титрування		Класифікація спектроскопічних методів аналізу по властивостях електромагнітного випромінювання. Методи, засновані на властивостях атомних систем, що дають спектри. Методи ядерної спектроскопії. Аналітичні методи атомної спектроскопії.
		ЛПЗ 5	Використання мікрокопічних методів для аналізу морфології крохмальних зерен і білкових структур		Методи, що розрізняються за способом утворення спектру. Емісійна спектроскопія, полум'яна фотометрія, адсорбційна спектроскопія. Атомно-адсорбційна і молекулярно-адсорбційна спектроскопія.
			*(2 год) Позааудиторна робота		Характеристика фотометричних методів. Особливості фотометричного методу аналізу. Спектрометрія атомно-абсорбції як метод кількісного елементного аналізу по атомних спектрах поглинання (абсорбція). Сучасні методи і спектроскопічне устаткування. Хроматографія як явище, процес, метод і наука. Умови хроматографічного розділення. Теорія хроматографії.

				<p><i>Устаткування для хроматографії. Схема газового хроматографа.</i> <i>Сорбенти для хроматографічних розділень.</i></p> <p>Характеристика високо- і надвисокочастотних методів.</p> <p><i>Суть високочастотного методу. Залежність е від W і її апроксимація.</i> <i>Надвисокочастотні методи вимірювання (НВЧ-методи) і їх суть.</i> <i>Класифікація НВЧ-методів. Графік проходження електромагнітної хвилі в газовому середовищі і у вологому матеріалі.</i></p> <p>Методи радіоактивації аналізу.</p> <p><i>Активаційний аналіз як метод якісного і кількісного елементного аналізу речовини; основа методу. Особливості методу ЯМР. Основні достоїнства методу ЯМР. Стационарний або CW-метод вимірювання.</i> <i>Імпульсний метод ЯМР. Властивості сигналу ЯМР. Сучасне устаткування для проведення аналізу продуктів частотними методами.</i></p> <p>Сутність методу потенціометричного аналізу.</p> <p><i>Вид кривої потенціометричного титрування. Поняття кінцевої точки титрування (КТТ). Особливості прямої потенціометрії (іонометрія, pH-метрія, редокс-метрія), потенціометричне титрування, метод добавок</i></p>
--	--	--	--	---

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> Ладика В. І. та ін. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / В. І. Ладика, Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой та ін.; за заг. ред. В. І. Ладики. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 222 с. Полумбрік М. О., Осипенкова І. І., Котляр Є. О. Фізико-хімічні методи дослідження якості харчових продуктів : навчальний посібник / М. О. Полумбрік, І. І. Осипенкова, Є. О. Котляр; за ред. О. М. Полумбрика. — Черкаси : ЧДТУ, 2018. — 190 с. Ладанюк А. П. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. / А. П. Ладанюк, Л. О. Власенко та ін. - Київ : Ліра-К, 2018. - 352 с. 	Методичнезабезпечення	Додаткова література
			<ol style="list-style-type: none"> Методи наукових досліджень : конспект лекцій / Д. В. Ломотько, А. Л. Обухова, О. В. Ковальова, Я. В. Запара. – Харків : УкрДАЗТ, 2014. – 83 с. Краус Н.М. Методологія та організація наукових досліджень: навчально-методичний посібник. – Полтава: Орієнта, 2012. – 183 с. Білецький В. С. Методологія наукових досліджень технічних об'єктів та їх оптимізація : навч. посібник / В. С. Білецький ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Київ : ФОП Халіков Руслан Халікович, 2023. – 118 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ,ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	сумарні результати поточного оцінювання
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 25 до 45 до 30	відповіді на тестові завдання усні відповіді на лабораторних заняттях результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

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