

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Методологія та організація наукових досліджень

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Другий (магістерський)	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 – понад 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів» спеціальності G 13 «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;
- учасник понад 20 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
- сертифікований аудитор системи HACCP

телефон

097 375 01 01

електронна пошта

0973750101@biotechuniv.edu.ua
tatagrin1201@gmail.com

дистанційна
підтримка

Moodle

ВИКЛАДАЧ

Головко Тетяна Миколаївна



Вища освіта – спеціальність товарознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступень – доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

Вчене звання - професор кафедри технології м'яса

Досвід роботи – 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- з 2021 р. по теперішній час – експертка секції 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибережних та внутрішніх вод, біоекономіка» Конкурсу проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених (Міністерство освіти і науки України)
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0677096521

електронна
пошта

golovko.tatyana.10@gmail.com

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета

формування у здобувачів вищої освіти знань з методології, методики наукових досліджень; освоєння навиків використання методологічної позиції наукового дослідження; вдосконалення вмінь у пошуку, доборі й опрацюванні наукової інформації, у точному формулюванні мети, завдань і висновків дослідження та рекомендацій щодо впровадження результатів наукового дослідження в практичну діяльність.

Формат

лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота.

Деталізація результатів
навчання і **форм їх
контролю**

- вести пошук, накопичення та обробку наукової інформації (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3, СК 2, СК 5; РН 1, РН 2, РН 4) / **індивідуальні завдання**
- здатність планувати та організовувати наукові дослідження (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 3; СК 1, СК 2; РН 1, РН 3, РН 10) / **індивідуальні практичні завдання**
- впроваджувати результати наукового дослідження в практичну діяльність та формулювати висновки та пропозиції (ЗК 2, ЗК 3, ЗК 5; СК 2, СК 5; РН 4, РН 7, РН 10) / **індивідуальні завдання**

Обсяг і форми контролю

4 кредити ECTS (120 годин): 28 годин лабораторні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційний залік.

Вимоги викладача

вчасне виконання завдань, активність.

Умови зарахування

згідно з навчальним планом.

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

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 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, зокрема властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій з зосередженням на продуктах тваринного походження СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку м'ясопереробної галузі СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	Результати навчання	РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів. РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, з зосередженням на промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, 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 харчових технологіях, зокрема м'ясопереробної галузі. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
-------------	--	---------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Лабораторне заняття 1	Поняття, зміст і функції науки	Самостійна робота	Передісторія та основні етапи розвитку науки. Свобода наукового пізнання та соціальна відповідальність вченого.
Лабораторне заняття 2	Види та етапи наукових досліджень		Класичні концепції розуміння й аналізу науки. Системність сучасної наукової методології. Система методів наукового пізнання.
Лабораторне заняття 3	Методи наукових досліджень		Емпіричні методи дослідження. Загальнологічні методи і прийоми. Евристичні методи наукового пізнання. Спеціальні методи наукових досліджень.
Лабораторне заняття 4	Методологічні підходи у наукових дослідженнях		Класичні методологічні підходи у наукових дослідженнях. Особливості сучасних методологічних підходів.
Лабораторне заняття 5	Сутність та логіка процесу наукових досліджень		Наукові дослідження: сутність та загальні вимоги. Логіка наукового дослідження.

Модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МЕТОДИКА НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Лабораторне заняття 6	Технологія наукових досліджень	Самостійна робота	Формулювання теми наукового дослідження. Визначення мети, завдань, об'єкта та предмета дослідження. Виконання теоретичних та прикладних досліджень.
Лабораторне заняття 7	Наукові публікації: поняття та різновиди		Наукові публікації: поняття та різновиди, основні вимоги. Наукометричні бази даних та показники цитування науковця.
Лабораторне заняття 8	Науковий текст: специфіка та основні вимоги		Специфіка і структура наукового тексту. Написання тез доповідей та статей.
Лабораторне заняття 9	Винахідницька діяльність		Винахідництво та розвиток наукової творчості. Відкриття та винаходи. Раціоналізаторські пропозиції.
Лабораторне заняття 10	Структура та оформлення наукової роботи		Оформлення наукової 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.	Методичне забезпечення	1. Гринченко Н.Г., Головка Т.М. Методологія та організація наукових досліджень: Робоча програма навчальної дисципліни. - Х.: ДБТУ, 2024.-14 с.
	2. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Методологія і організація наукових досліджень: навч. посіб. К. Центр учбової літератури, 2014. 142 с.		2. Головка Т.М. І Методологія та організація наукових досліджень: методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024. – 24 с.
	3. Основи методології та організації наукових досліджень: навчальний посібник/ За ред. чл-кор. НАН України, д.ф.н, проф. А. Є. Конверського. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 352 с.		3. Головка Т.М. Методологія та організація наукових досліджень: Опорний конспект лекцій для студентів. - Х.: ДБТУ, 2024.-87 с.
	4. Методологія наукових досліджень: навч.посіб. / В.С. Антонюк, Л.Г. Полонський, В.І. Аверченков, Ю.А. Малахов. – К.: НТУУ «КПІ», 2015. – 276 с.		4. Головка Т.М. Методологія та організація наукових досліджень: тести для самостійної підготовки та перевірки знань з дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2024. – 17 с.
	5. Мокін Б.І. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник/ Б.І. Мокін, О.Б. Мокін. – Вінниця: ВНТУ, 2014. – 180 с.		

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	підсумкове тестування
Модульне 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.