МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«*Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях*»
(http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/**)**

Викладач (і) д.т.н., проф. Прісс Олеся Петрівна
http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/
Кількість кредитів 6
Загальна кількість годин 180

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. «Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях» є обов'язковою навчальною дисципліною освітньо -наукової програми третього освітнього рівня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології».

Метою навчальної дисципліни «Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях» є поглиблення методологічних знань здобувачів щодо планування, організації і виконання наукових досліджень та застосування сучасних методів аналізу харчової сировини і готової продукції.

Завданням навчальної дисципліни «Методологія науки і методи досліджень в харчових технологіях» є опанування теоретичних знань щодо програми, методології, методів, предмету і об'єкту досліджень і практичних вмінь щодо планування експериментів та обробки результатів досліджень.

Результати навчання (компетентності)
Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК2. Здатність працювати в міжнародному контексті. ЗК3. Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду з дотриманням принципів професійної	ФК1. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямах. ФК3. 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	РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності. РН2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків

	етики та академічної доброчесності	освітній діяльності у сфері харчових технологій. ФК4. Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій. ФК5. Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості. ФК6. Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти. ФК 7. Здатність розробляти та впроваджувати інноваційні технології зберігання та перероблення сировини у високоякісні та безпечні харчові продукти, в тому числі зі застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин для вирішення актуальних завдань у сфері харчових технологій. ФК 8. Здатність використовувати сучасну лабораторно-інструментальну базу для проведення експериментальних досліджень та визначення фізико-хімічних, мікробіологічних показників якості, безпеки сировини та готової продукції і контролю технологічного процесу в обраній сфері харчової науки.	належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані. 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. РН4. Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення. РН5. Мати передові та концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки. 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. РН10. Володіти сучасними методами досліджень фізико-хімічних, мікробіологічних показників продовольчої сировини, готової продукції, знати фактори, що впливають на точність результатів аналізів, методів математичної обробки отриманих результатів

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Стратегія організації наукової діяльності
2. Моделі та їх роль у підготовці дослідника
3. Організація та проведення експериментальних досліджень
4. Методи оброблення та аналізу експериментальних даних
5. Техніко-економічна оцінка результатів досліджень
6. Апробація результатів наукових досліджень
7. Методика написання кваліфікаційної роботи

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Методи та методика наукового дослідження.
2. Мета, гіпотеза, об'єкт та предмет дослідження.
3. Суть і особливості програм і методик теоретичних та експериментальних досліджень.
4. Визначення вмісту біологічно активних речовин.
5. Сучасні методи біохімічних досліджень.
6. Сучасні методи мікробіологічних досліджень.
7. Статистична обробка експериментальних даних.

Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Надикто В.Т. Основи наукових досліджень. Підручник. — Мелітополь, 2015. — 202 с.
2. Свідло К.В., Лазарева Т.А., Бачієва Л.О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Підручник. — Харків: Світ книг, 2018. —225 с.
3. Організації і проведення наукових досліджень: Навч. посіб. для магістрів, аспірантів та докторантів / Є.В.Гаврилко [та ін.], Держ. ун-т телекомунікацій, – К.: 2018. – 88 с.
4. Дослідницький практикум. Частина 1. Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції / М. Є. Сердюк., О. П. Прісс, Н. А. Гапріндашвілі, Л. М. Здоровцева, О. І. Сухаренко, І. Є. Іванова. Підручник. – Мелітополь: 2019. – 387с

Гарант освітньої програми _____ **Олеся Прісс**

(підпис)