

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ НАУKОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань № 18 «Виробництво та технології»

Код та найменування спеціальності № 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ ТА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**»

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності № 181 «Харчові технології»

« _____ » _____ 2023 р. протокол № _____ .

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

Викладач: **Тележенко Любов Миколаївна**, завідувачка кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, професор, доктор технічних наук



Контакти:
telegenko@ukr.net,
048-712-41-17

Профайл

Викладач: **Бурдо Алла Костянтинівна**, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук



Контакти:
alenushka.new@gmail.com,
048-712-40-78

Профайл

Освітній компонент викладається на 1 курсі у I семестрі
Кількість: кредитів - 5, годин – 150

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	50	20	30
заочна	32	12	20
Самостійна робота, годин	Денна – 100		Заочна – 118

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Методологія та організація наукових досліджень». Дисципліна розроблена і викладається для здобувачів вищої освіти другого рівня підготовки - магістр. Дисципліна включає класичну методологію наукового дослідження, що широко застосовуються нині науковцями при написанні кваліфікаційних робіт магістрів (актуальність, проблема, мета, завдання, об'єкт, предмет, гіпотези, методологічна основа, методи, організація та інші параметри дослідження)

Методологія та організація наукового дослідження постає як форма організації наукового знання та наукової діяльності, що містить основні принципи, відповідність структури і змісту дослідження, зокрема методи, перевірку істинності результатів, їх інтерпретацію.

Освітній компонент «Методологія та організація наукових досліджень» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Вища математика», «Біохімія з основами фізіології харчування», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчова хімія», «Технології харчових виробництв», «Мікробіологія галузі», «Основи наукових досліджень», «Автоматизація виробничих процесів», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Науково-дослідна робота» та «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни “Методологія та організація наукових досліджень” є:

- одержання майбутніми фахівцями сучасних знань про науково–дослідну діяльність та придбання навичок проведення самостійних досліджень;
- підвищення рівня підготовки фахівців через засвоєння основ професійно–творчої діяльності, методів, прийомів і навичок виконання навчально–дослідних, проектних і конструкторських робіт;
- розвиток здібностей та фахових компетентностей до наукової і технічної творчості, самостійності, ініціативи стосовно аргументованого вибору, наукового конструювання і рефлексивного застосування форм, методів, засобів та інструментів ефективної дослідницької діяльності на той чи інший чітко сформульований чи обраний предмет пошуку й відтак компетентне оволодіння цими принципами.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Методологія та організація наукових досліджень» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»](#) та [«Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» підготовки магістрів](#).

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

- ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.
- СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання:

- РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- 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 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- РН 6. Розробляти та реалізовувати програму розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.
- РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і

корисні моделі.

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

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Загальна характеристика методології наукових досліджень			
1	Теоретичні та методологічні основи наукового пізнання та творчості. Використання інформаційних і комп'ютерних технологій у наукових дослідженнях. Пошук, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	2	1
2	Дипломна робота магістрів як кваліфікаційна праця. Основні вимоги до кваліфікаційної науково-дослідної роботи. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	2	1
3	Вибір напрямку дослідження та етапи науково-дослідної роботи. Підходи до вибору науково-обґрунтованих технологій продуктів здорового харчування та продуктів кулінарного виробництва; застосування сучасних принципів створення маловідходних, ресурсозберігаючих технологій; використання сучасних методів контролю за технологічними процесами та якістю готової продукції.	2	
4	Основні принципи, як підґрунтя наукових досліджень Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	2	2
5	Застосування спеціального обладнання, сучасних методів та інструментів, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	2	2
Змістовний модуль 2. Методологія виконання наукової роботи магістра			
1	Вибір напрямку дослідження та етапи науково-дослідної роботи. Обґрунтування вибору напрямку наукового дослідження і його актуальності, формулювання теми дослідження, мети і завдань дослідження, розроблення програми дослідження, визначення об'єкту і предмету дослідження.	2	2
2	Фактори пов'язані з розробкою нової наукової теорії. , Інтерпретація, дослідження та визначення тенденції розвитку підприємств; розроблення та розглядання пропозицій щодо розширення асортименту та розроблення нових видів продуктів харчування, як для щоденного вживання, так і спеціального призначення.	2	1
3	Програма та методи наукового дослідження. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій	2	1
4	Планування і виконання наукових досліджень з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. Проведення теоретичних та експериментальних досліджень, здійснення математичної обробки отриманих даних, виконання узагальнення результатів роботи	2	1
5	Презентація та обговорення результатів наукових досліджень і проектів.. Формулювання висновків і рекомендацій, представлення та захист отриманих наукових результатів, оформлення рукопису наукової роботи у відповідності до чинних нормативних документів	2	1
Разом за ОК:		20	12

5.2 Перелік практичних/лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної/лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Робота над темою дослідження. Обґрунтування вибору теми і визначення її наукового та практичного значення. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	4	4
2	Вивчення стану питання та огляд літератури. Пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	4	4
3	Проведення патентно-бібліографічного пошуку. Інтелектуальна власність у сфері харчових технологій та її захист	4	2
4	Планування і виконання наукових досліджень у сфері харчових технологій. аналіз їх результати, аргументувати висновки. Планування змісту дослідження. Вибір методів дослідження. Вибір об'єкту та предмету дослідження, мети і завдань дослідження	4	2
5	Ознайомлення з фізичними, хімічними, біохімічними та мікробіологічними методами дослідження предмету Вибір методів дослідження	4	4
6	Проведення досліджень, пошук, оброблення та аналіз отриманої інформації. Аналіз результатів дослідження, формулювання аргументованих висновків.	4	1
7	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. Проведення корегування даних експерименту	4	1
8	Обговорення результатів наукової роботи. Порядок оформлення матеріалу. Наукова доповідь.	2	2
Всього за ОК:		30	20

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка письмових відповідей до звіту: Визначення теми наукової роботи. Об'єкт, предмет дослідження. Здійснення захисту інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконання відповідних патентних досліджень, підготування документів на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	10	10
2	Підготовка до лабораторних занять та написання протоколу. Аналіз літературних джерел за визначеною тематикою. Пошук, систематизація та аналізування науково-технічної інформації з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	10	20
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції. Огляд методів проведення досліджень за різними напрямками (фізичні, хімічні, мікробіологічні, органолептичні).	10	20
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань. Проведення експериментальних досліджень. Визначення динаміки зміни показників.	10	20
5	Написання звіту за обраною науковою тематикою	20	20
6	Виконання індивідуального завдання	40	28
Всього за ОК:		100	118

5.3.1. Індивідуальні завдання

№ з\п	Назва індивідуального завдання
1.	Проаналізувати теми магістерських дипломних робіт, визначити протиріччя, яке лежить в основі проблеми
2.	Проаналізуйте об'єкти і предмети досліджень декількох магістерських дипломних робіт. Оберіть об'єкт і предмет дослідження за темою, що розробляєте
3.	Проведіть літературний огляд досліджуваної тематики, зазначте основні види інформаційних джерел
4.	Проаналізуйте різні методи визначення показників якості продуктів, що лежить в основі цих методів досліджень?
5.	Проаналізуйте, як змінюються властивості сировини при її переробці у продукти, що ви розробляєте.
6.	Основні підходи до організації і проведення роботи з впровадження прогресивних технологій, підвищення якості продуктів здорового харчування
7.	Визначити підходи до вибору та розробки науково-обґрунтованих технологій продуктів здорового харчування

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист практичних/лабораторних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. Загальна характеристика методології наукових досліджень		
Лекційний курс *опрацювання	5	5
Практичні/лабораторні роботи*	15	15
Самостійна робота*	20	20
Тест*	10	10
Всього за змістовний модуль 1	50	50
Змістовний модуль 2. Методологія виконання наукової роботи магістра		
Лекційний курс *опрацювання	6	6
Практичні/лабораторні роботи*	15	15
Самостійна робота*	20	20
Захист звіту	9	9
Всього за змістовний модуль 2	50	50
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському](#)

Контрольні заходи під час лекційного курсу для денної та заочної форми

<i>денна</i>	<i>заочна</i>		
0,8-1 балів	1,6-2 балів	Надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
		При відповіді допущені неточності	дуже добре
0,6-0,7 балів	1,2-1,5 балів	Відповіді неповні, допущені помилки	добре
		Відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-0,5 балів	0-1,1 балів	Не відповідали або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Лабораторні/практичні роботи (оцінювання однієї роботи) денна/заочна

3,5 - 4 балів	<i>Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
3,2-3,4 балів	<i>Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
3-3,1 балів	<i>Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	добре
2,4-3 балів	<i>Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки</i>	достатньо
0-2,3 балів	<i>Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Самостійна робота для денної (заочної) форми

17,5 –20,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
16,0-17,4 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
14,7 – 15,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
12– 14,6 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 11 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування (оцінювання)

9,0-10,0	<i>90 - 100 % правильних відповідей</i>	відмінно
8,0 -8,9	<i>74 – 89% правильних відповідей</i>	дуже добре
7,0 – 7,9	<i>60 – 73% правильних відповідей</i>	добре
5,0 – 6,9	<i>35 – 59 % правильних відповідей</i>	достатньо
0 – 4,9	<i>0-35 % правильних відповідей</i>	незадовільно

Захист звіту (оцінювання)

8,0-9,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
7,2 -7,9	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
6,7 – 7,1	60 – 73% правильних відповідей	добре
5,4 – 6,6	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 4,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: *Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод.*

Практичні заняття: *аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання), технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань.*

Лабораторні заняття: *виконання лабораторних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.*

Самостійна робота: *робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація, реферування, конспектування тощо).*

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Інноваційні технології галузі та методологія наукових досліджень [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, Г. В. Дідух, Ю. О. Козонова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Освіта України, 2018. — 276 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cn.v.BibRecord.164218>

2. Конспект лекцій з дисципліни "Методологія наукових досліджень" [Електронний ресурс] : галузь знань - 18 "Виробництво та технології", спец. - 181 "Харчові технології", ступінь вищ. освіти "магістр", освіт.-проф. програма "Інноваційні технології ресторанного бізнесу" / Л. М. Тележенко, Ю. О. Козонова, А. К. Бурдо ; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторан. і оздоров. харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 44 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cn.v.BibRecord.165934>

3. Методичні вказівки для лабораторних робіт з курсу "Методологія наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології", що навчаються за освіт. програмами "Інноваційні технології ресторанного бізнесу", "Індустрія здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Я. А. Голінська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 22 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1657587>

4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Методологія наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищ. освіти магістр освіт.-проф. програми "Інноваційні технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / Л. М. Тележенко, А. К. Бурдо, Ю. О. Козонова ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 38 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.166393>

5. Методичні вказівки до оформлення кваліфікаційної роботи магістра [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "магістр" спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Інноваційні технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 28 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2044178>

6. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістрів [Електронний ресурс] : спец. 181 "Харчові технології" галузь знань 18 "Виробництво та технології" СВО "Магістр", освіт.-проф. програми "Інноваційні технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / А. Д. Салавеліс, І. М. Калугіна, С. О. Поплавська, О. В. Землякова ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 25 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1954211>

7. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр. Освітні програми: "Технології ресторанного бізнесу", "Ресторанні технології здорового харчування" ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Дзюба, Я. А. Голінська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 38 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1697213>

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач / _____ / Любов ТЕЛЕЖЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «31» липня 2023 р. № 1

Завідувач кафедри / _____ / Любов ТЕЛЕЖЕНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП *Інноваційні технології
ресторанного бізнесу
та здорового харчування*
доцент, кафедра ТРiОХ

/ _____ / Геннадій ДІДУХ