

**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**«МЕТОДОЛОГІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Обов'язкова навчальна дисципліна
<b>Курс, семестр</b>	1 курс, 1 семестр
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин 90 год. Кількість кредитів 3,0.
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	Викладач: СУКМАНОВ Валерій, д.т.н., професор Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5к <a href="mailto:valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua">valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua</a> , <a href="mailto:sukmanovvaleri@gmail.com">sukmanovvaleri@gmail.com</a> 0503680306, Сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich">https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Засвоєння здобувачами основних понять дисципліни, теоретичного та практичного матеріалу, що стосується формування знань з методології, теорії методу та процесу, методичного забезпечення науково-дослідної діяльності, а також методики та організації наукової діяльності для забезпечення їхніх професійних компетенцій як дослідників.
<b>Компетентності</b>	<i>Інтегральна:</i> здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій <i>Загальні:</i> 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). <i>Спеціальні:</i> 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 харчових технологій СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
<b>Результати навчання</b>	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 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають

	<p>сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p>
<b>Методи навчання</b>	<p>- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; - наочні методи: ілюстрування; - практичні методи навчання: практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою; - комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, елементів дистанційного навчання.</p>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<p>Тема 1. Мета, завдання, предмет, об'єкт та зміст курсу «Методологія наукових досліджень».</p> <p>Тема 2. Категоріальний апарат наукового дослідження.</p> <p>Тема 3. Технологія наукових досліджень.</p> <p>Тема 4. Методологія наукових досліджень.</p> <p>Тема 5. Теоретичні та емпіричні методи дослідження.</p> <p>Тема 6. Інформаційне забезпечення наукових досліджень.</p> <p>Тема 7. Методологія наукових досліджень в галузі харчових технологій.</p> <p>Тема 8. Представлення матеріалів дослідження у наукових роботах.</p>
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p>Форми поточного контролю знань:</p> <p>опитування (денна форма – 16 балів, заочна форма – 8 балів);</p> <p>виконання вправ на практичних заняттях (денна форма – 26 балів, заочна форма – 18 балів);</p> <p>виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 18 балів, заочна форма – 30 балів);</p> <p>контрольна робота (підсумкова) (денна форма – 20 балів, заочна форма – 14 балів).</p> <p>Форма семестрового контролю – екзамен (денна форма – 20 балів, заочна форма – 20 балів).</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Політика щодо термінів виконання та перескладання</u>: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).</li> <li>○ <u>Політика щодо відвідування</u>: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>○ <u>Політика щодо академічної доброчесності</u>: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.</li> <li>○ <u>Політика щодо відвідування</u>: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.</li> <li>○ Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за <u>програмами академічної мобільності</u> (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.</li> <li>○ На здобувачів вищої освіти поширюється право про <u>визнання</u></li> </ul>

	результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Ділова іноземна мова
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеофільми
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закон України «Про науку і науково-технічну діяльність» №1977-ХІІ від 13.12.91 р. Нормативно-правові акти про науку та науково-технічну діяльність у вищих навчальних закладах України: У 2 кн. / За ред. Ю.І. Горобця та М.І. Панова. Харків: Право. 2001. Кн. 1. С. 43-63.</li> <li>2. Стратегія розвитку Полтавської області 2021-2027. Затверджено Рішенням пленарного засідання п'ятої сесії обласної ради восьмого скликання 06.07.2021 № 188.</li> <li>3. Сукманов В.О., Радчук О.В. Основи наукових досліджень (Науково-дослідна робота студентів): навчальний посібник, Суми-Полтава. 2021. 154 с.</li> <li>4. Методологія наукових досліджень Ч 1.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021. 274 с.</li> <li>5. Сучасні досягнення харчової науки Ч 2.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., та ін.. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021. 426 с.</li> <li>6. Цехмістрова Г.С. Основи наукових досліджень: навч. Посібник. К.: Видавничий Дім «Слово», 2003. 240 с.</li> <li>7. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень: навч. посібник. К.: Видавництво «Центр учбової літератури», 2007. 254 с.</li> <li>8. Колесников О. В. Основи наукових досліджень. 2-ге вид. випр.. та доп. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 144 с.</li> <li>9. Основи наукових досліджень: конспект лекцій / укладач Е. В. Колісніченко. Суми : Сумський державний університет, 2012. 83 с.</li> <li>10. Філіпенко А. С. Основи наукових досліджень. Конспект лекцій : Посібник. К.: Академвидавництво, 2004. 208 с.</li> <li>11. Єріна А. М. Методологія наукових досліджень : Навч. посібник Київ : Вища школа, 2004. 212 с.</li> <li>12. Важинський С.Е., Щербак Т.І. Методика та організація наукових досліджень : Навч. посіб. Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. 260 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Research Methodology : An Introduction Google Accessed 8. Howell, K. E. (2013) Introduction to the Philosophy of Methodology. London: Sage Publications.</li> <li>2. Lodico, Marguerite G.; Spaulding, Dean T.; Voegtler, Katherine H. (2010). Methods in Educational Research: From Theory to Practice. Wiley. ISBN 978-0-470-58869-7.</li> <li>3. Igbokwe Philomemna (2009) Introduction to Research and Research Methodology. Research Methodology and Grant writing pg1-10 published</li> </ol>

by Rex Charles & Patrick Ltd. Anambra State, Nigeria ISBN:978-978-49233-0-9.

4. Chinelo Igwenagu. Fundamentals of research methodology and data collection. Publisher: LAP Lambert Academic Publishing ( 2016-04-19 ). 2016. ISBN: 978-3-659-86884-9

5. *Наукові журнали:*

- Journal of Food Science and Technology, <https://www.springer.com/journal/13197> ,

- Journal of Food Science, <http://surl.li/cvphk>;

- Journal of Agricultural & Food Chemistry, <https://pubs.acs.org/journal/jafcau>;

- Food Reviews International, <https://www.tandfonline.com/journals/lfri20>;

- European Food Research & Technology, <https://www.springer.com/journal/217>;

- Trends in Food Science & Technology, <https://www.sciencedirect.com/journal/trends-in-food-science-and-technology>;

- Journal of Food Engineering, <https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-food-engineering> .

*Українські видання закладів вищої освіти, що включені до міжнародних баз цитування Scopus та Web of science:*

- Ukrainian Food Journal (НУХТ), <http://ufj.ho.ua/> ;

- Food Science and Technology (ОНАХТ), <https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/journal> ;

- Journal of Chemistry and Technologies (Вісник Дніпровського університета ім. Олеся Гончара), <https://www.dnu.dp.ua/visnik/fhim/20>;

- Eastern-european journal of enterprise technologies (Харків), <http://journals.uran.ua/eejet>

Рік введення

2023