

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Ступінь вищої освіти: *магістр*

Спеціальність: *181 Харчові технології*

Освітньо-наукова програма: *Сенсорний аналіз в харчових технологіях*

Викладач: Маноли Тетяна Анатоліївна, доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент

[Профайл викладача](#)

Е-mail: manoli.tatiana68@gmail.com

(048) 712-41-04

Викладач: Каменева Наталя Валеріївна, професор кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, доктор сільськогосподарських наук, професор

[Профайл викладача](#)

Е-mail: kamenevavin@gmail.com,

(048) 712-41-04

Технології вина та сенсорного аналізу

Контактні телефони: (048) 712-41-04, (048) 712-41-04,
e-mail: kafedratvie@gmail.com



Кафедра:

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у першому семестрі

Кількість кредитів - 5,0 годин - 150

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	50	14	36
Самостійна робота, годин	Денна - 100		

[Розклад занять](#)

2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Методологія та організація наукових досліджень» належить до переліку обов'язкових навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу професійної підготовки магістрів освітньо-наукової програми «Сенсорний аналіз в харчових технологіях». Дисципліна забезпечує загальний та професійний розвиток здобувача вищої освіти та спрямована на отримання поглиблених знань з методології науки та системи організації науково-дослідницької діяльності, необхідних для подальшої успішної самостійної експериментальної роботи.

Попередні – основи сенсорного аналізу харчових продуктів, науково-дослідна робота студентів, основи наукових досліджень, професійно-наукова мова; послідовні – інтелектуальна власність, наукові аспекти харчових технологій, методика викладання у закладах вищої освіти, кваліфікаційна робота магістра.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання дисципліни «Методологія та організація наукових досліджень» – навчання методикам та засобам самостійного проведення та вирішення наукових і технічних задач, навичкам роботи в наукових колективах, оволодіння навичками дослідження під час написання рефератів та магістерських робіт.

В результаті вивчення курсу «*Методологія та організація наукових досліджень*» студенти повинні

знати:

- методи планування наукових досліджень з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;
- особливості захисту прав інтелектуальної власності у сфері харчових технологій.
- теоретичні та методологічні принципи науки;
- структуру наукової роботи ЗВО, методика її виконання та оформлення;
- методи пошуку та оформлення творчих завдань і рішень;
- національну систему науково-технічної інформації, види, джерела інформації та режим доступу до неї.

вміти:

- відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
- застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
- здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.
- планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.
- виявити науково-практичну проблему галузі;
- сформулювати мету, задачі наукового дослідження;
- обґрунтувати вибір об'єкту та предмету дослідження, сировини та методик здійснення дослідної частини практикуму;
- презентувати власні дослідження, написати тези наукової доповіді.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «*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 [освітньо-науковій програмі «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»](#) підготовки магістрів.

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий, диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладачі:

ПІДПИСАНО

Тетяна МАНОЛІ

Підпис

ПІДПИСАНО

Наталя КАМЕНЕВА

Підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Оксана ТКАЧЕНКО

Підпис