

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи

Протокол № ____ від “ _____ ” 2016 р.
Зав. кафедри

_____ Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«МЕТОДОЛОГІЯ НАУКОВОЇ ТВОРЧОСТІ»

Галузь знань _____ 18 Виробництво та технологія _____
(шифр і назва)
спеціальність _____ 181 Харчові технології _____
(шифр і назва)
спеціалізація _____ Технології в ресторанному господарстві _____
(назва спеціальності)
навчально-науковий інститут _____ ресторанно-готельного бізнесу _____
(назва)

2016 – 2017 навчальний рік

Розробник: Гніщевич В.А., д.т.н, професор кафедри ТРГ та ГРС

© Гніщевич В.А., 2016 рік
© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2016 рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Обов’язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»	
Загальна кількість годин – 150	Семестр	
	1-й	3-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 7,5	26 год.	8 год.
	Практичні/семінарські заняття	
	26 год.	6 год.
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	98 год.	136 год.
	Вид контролю: екзамен	

2. Мета та завдання дисципліни

Мета – одержання майбутніми магістрами знань методології і організації наукових досліджень та придбання навичок дослідницької роботи.

Завдання – надання теоретичних знань і практичних вмінь студентам з організації та проведення науково-дослідних робіт та застосування математичного планування експерименту для пошуку оптимальних умов проведення процесу, який досліджується.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усьо го	у тому числі				усьо го	у тому числі			
		л	п/ с	лаб.	сам. робота		л	п/с	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Метод та методологія наукових досліджень										
Тема 1. Поняття про метод і методологію наукового дослідження.	18	4	4		10	14	2	2		10
Тема 2. Типологія методів наукового дослідження, їх класифікація	18	4	4		10	11	1			10
Тема 3. Логіка процесу наукового дослідження	24	4	4		16	23	1	2		20
Разом за змістовим модулем 1	60	12	12		36	48	4	4		40
Змістовий модуль 2. Етапи проведення наукового дослідження										
Тема 1. Стратегія і тактика наукових досліджень	23	4	4		15	20				20
Тема 2. Моделювання як спосіб представлення систем харчових технологій	23	4	4		15	22	2			20
Разом за змістовим модулем 2	46	8	8		30	42	2			40
Змістовий модуль 3. Організація наукової роботи										
Тема 1. Організація наукових досліджень	24	4	4		16	30				30
Тема 2. Правові основи у сфері науки і науково-технічній діяльності	20	2	2		16	30	2	2		26
Разом за змістовим модулем 3	44	6	6		32	60	2	2		56
Усього годин	150	26	26		98	150	8	6		136

4. Теми практичних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1.	Наука як предмет діяльності	2
2.	Методологія наукових досліджень	2
3.	Методи та прийоми наукових досліджень	2
4.	Типологія методів наукового дослідження	2
5.	Емпіричні методи та прийоми наукових досліджень.	2
6.	Теоретичні методи та прийоми наукових досліджень	2
7.	Методи та прийоми соціологічних досліджень	2
8.	Логіка процесу наукового дослідження	2
9.	Послідовність і взаємозв'язок етапів дослідження.	2
10.	Основні характеристики праці науковця.	2
11.	Етичні норми наукової діяльності	2
12.	Основні характеристики наукового стилю як мови опису результатів наукового дослідження	2
13.	Підготовка до написання магістерської роботи. Основні етапи.	2
	Всього	26

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Метод та методологія наукових досліджень			
Тема 1. Поняття про метод і методологію наукового дослідження.	10	Відповідно до теми магістерської дипломної роботи, напрямком дослідження визначити методологію проведення роботи	Обговорення теоретичних питань теми
Тема 2. Типологія методів наукового дослідження, їх класифікація	10	Визначитися з основними методами проведення дослідження Виконання індивідуального завдання.	Обговорення теоретичних питань теми, обговорення індивідуального завдання.
Тема 3. Логіка процесу наукового дослідження	16	Визначити наукові факти за темою дослідження та розробити наукову гіпотезу роботи Виконання індивідуального завдання.	Обговорення теоретичних питань теми, обговорення індивідуального завдання.
Змістовий модуль 2. Етапи проведення наукового дослідження			
Тема 1. Стратегія і тактика наукових досліджень	15	Скласти структурно-логічну схему дослідження Виконання індивідуального завдання.	Обговорення теоретичних питань теми, обговорення індивідуального завдання.
Тема 2. Моделювання як спосіб представлення систем харчових технологій	15	Розробити модель технологічного процесу з урахуванням напряму дослідження Виконання індивідуального завдання.	Обговорення теоретичних питань теми, обговорення індивідуального завдання.
Змістовий модуль 3. Організація наукової роботи			
Тема 1. Організація наукових досліджень	16	Організувати робоче місце для проведення експерименту	Обговорення теоретичних питань теми
Тема 2. Правові основи у сфері науки і науково-технічній діяльності	16	Розроблення проекту патентного чи нормативного документу	Обговорення теоретичних питань теми
	98		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності								
	Загальні					Предметно-спеціальні			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4
1. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність; уміння працювати у колективі та команді		+							
2. Здатність до творчої ініціативності, працювати самостійно і автономно;			+						
3. Здатність до інноваційного мислення, логічність передачі інформації,				+					
4. Здатність оцінювати ідеї інших науковців,				+					
5. Набуття високого рівня абстрактно-теоретичного мислення, наукової інтуїції,				+					
6. Здатність оперувати методологією наукової творчості				+					
7. Здатність ефективно спілкуватися, надавати складну комплексну інформацію у стислій формі					+				
8. Здатність виявляти та формулювати проблеми, визначати об'єкт і предмет дослідження, формулювати мету та гіпотезу дослідження, визначати основні задачі						+			
9. Здатність науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій та сервісу							+		
10. Здатність опанування методології і методики проведення наукових досліджень; здатність до вибору напрямку та теми наукового дослідження,								+	
11. Здатність до організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності;								+	
12. Здатність опанування методів збирання даних та опрацювання різноманітних джерел інформації.								+	

8. Форми навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), виконання індивідуальних завдань.

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів);

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1			2			2
Тема 2			2	5		7
Тема 3			2	5		7
Разом змістовий модуль 1			6	10	5	21
Змістовий модуль 2						
Тема 1			2	5		7
Тема 2			3	5		8
Разом змістовий модуль 2			5	10	5	20
Змістовий модуль 3						
Тема 1			2			2
Тема 2			2			2
Разом змістовий модуль 3			4		5	9
Разом						50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань).

Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій з дисципліни «Методологія наукової творчості» для студентів спеціальності 8.05170101 «Технології в ресторанному господарстві» ден. і заоч. форм навчання / В.А. Гніцевич; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 136 с.
2. Тестові завдання по курсу
3. Слайди по курсу
4. МВ по самостійному вивченню курсу «Методологія наукової творчості»
5. МВ для проведення семінарських занять і виконання індивідуального завдання

12. Рекомендована література

Базова

1. Єріна А.М. Методологія наукових досліджень: Навчальний посібник / А.М.Єріна, В. Б. Захожай, Д. Л.Єрін / Київ: Центр навчальної літератури, 2004.- 212с.
2. Лудченко А.А. Основы научных исследований: Учеб. пособие / Под ред. А.А. Лудченко. - К.: Т-во «Знання», КОО, 2000. - 114 с.
3. Мочерний С.В. Методологія економічного дослідження / С.В. Мочерний / - Л.: Світ, 2001. - 419 с.
4. Стіченко Д.М. Методологія наукових досліджень / Д.М. Стіченко / Підручник. К. : Знання - Прес, 2005. – 300с.
5. Баскаков А.Я. Методология научного исследования / А.Я Баскаков, Н.В. Туленков / Киев, МАУП, 2002.- 213 с.
6. Грищенко І.М. Основи наукових досліджень / І.М.Грищенко, О.М. Григоренко, В.А. Борисенко / Навч. посіб. – К.: КНЕУ, 2001.- 186 с.

7. Адлер Ю.П. Планирование эксперимента при поиске оптимальных условий. / Ю.П.Адлер, Е.В.Маркова, Ю.В. Грановский / М.: Наука, 1976. – 272 с.
8. 7.Андреев В.Д. Основы научных исследований / В.Д. Андреев / М.: 1990.
9. Гнищевич В.А. Методология научных исследований /В.А.Гнищевич / Опорный конспект лекций.- Донецк, Дон ГУЭТ, 2006 г – 52 с.

Допоміжна

1. Белый И.В , Основы научных исследований и технического творчества / И.В Белый, К.П. Власов, В.Б. Клепиков /. – Х.: Вища школа, Узд-во при Харьк. ун-те, 1989. – 200 с.
2. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования: теория, методология и практика / Е.П. Голубков / - М.: Пресс, 1998.
3. ДСТУ 3008-95. Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення. – К.: Держстандарт України, 1995. – 35 с.
4. Лямец В.И. Системный анализ. / В.И. Лямец, А.Д. Тевяшев / Вводный курс: Учебное пособие. – Харьков: ХТУРЭ, 1998. – 252 с.
5. Перегудов Ф.И. Введение в системный анализ / Ф.И. Перегудов, Ф.П. Тарасенко / – М.: Высшая школа, 1989. – 367 с.
6. Системные исследования технологий переработки продуктов питания / О.Н. Сафонова и др. – Харьков / Харьк. гос. академия технол. и орган. питания; Харьк. гос. ун-т сельского хоз-ва, 2000. – 200 с.
7. Турко А. Научные исследования - организация. / А.Турко, С. Хаскенежел / М.: Прогрес, 1991.

Інформаційні ресурси

1. http://www.npu.edu.ua!/e-book/book/djvu/A/ikpp_kl_Sabitov.Osn_naychn_isledjv..pdf
2. <http://www.bestreferat.ru/referat-203892.html>
3. <http://www.masters.donntu.edu.ua/2009/mech/kolokolova/library/article4.htm>
4. www.methodolog.ru