



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Методологія і організація наукових досліджень»

Ступінь вищої освіти – Магістр

Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**

Рік навчання **1**, семестр **1**

Форма навчання **денна**

Кількість кредитів ЄКТС **4**

Мова викладання **українська**

Лектор навчальної
дисципліни

д.е.н., професор Мельниченко Світлана Володимирівна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
s.melnychenko@nubip.edu.ua

URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4253>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Методологія і організація наукових досліджень» є обов'язковою для підготовки здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та формує у здобувачів знання щодо застосовування методів і форм наукового пізнання у практичній діяльності, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською та економічною діяльністю на ринку готельно-ресторанних послуг; застосування теоретичних і методологічних положень економічних, управлінських наук в організації наукових досліджень і написанні випускної кваліфікаційної роботи (ВКР), імплементації методів економічного та регіонально-географічного аналізу в туризмі, аналізу основ організації праці наукового працівника, підготовки ВКР та апробації результатів дослідження в наукових публікаціях, на конференціях, семінарах та інших наукових заходах.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи;

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

спеціальні компетентності спеціальності (СК):

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний

інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Програмні результати навчання

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців, зокрема до осіб, які навчаються.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи науки та наукової діяльності				
Тема 1. Наука і наукове мислення	2/2	Знати: - понятійний і термінологічний апарат навчальної дисципліни. Вміти: - опановувати теоретичні засади наукової діяльності	Усне опитування. Дискусії. Тестування (у т.ч. в elearn)	10

Тема 2. Наукові дослідження в готельно-ресторанному бізнесі	2/2	Знати: - сутність і класифікацію принципів, методів і понять наукових досліджень; - методи проведення теоретичних та експериментальних досліджень готельно-ресторанному бізнесі; - методи дослідження розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). Вміти: - збирати та обробляти інформацію, необхідну для проведення наукових досліджень; - застосовувати різні методи при проведенні наукових досліджень залежно від поставленої мети.	Усне опитування. Дискусії. Тестування (у т.ч. в elearn)	10
Тема 3. Наукова організація дослідного процесу моделей розвитку готельних і ресторанних мереж	2/2	Знати: - особливості пошуку, накопичення та обробки наукової інформації, у т.ч. із застосуванням цифрових технологій; - особливості наукової організації процесу дослідження міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). Вміти: - логічно будувати наукове дослідження відповідно до мети та завдань дослідження.	Усне опитування. Дискусії. Тестування (у т.ч. в elearn)	10
Разом за модулем 1	6/6			30
Змістовий модуль 2. Технологія наукового дослідження				
Тема 4. Дослідження та інноваційна діяльність у випускній кваліфікаційній роботі	4/4	Знати: - особливості дослідження та провадження інноваційної діяльності з метою отримання нових знань та створення нових технологій і видів послуг в сфері готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням об'єкту	Опитування, дискусії. Практичні завдання. Тестування (у т.ч. в elearn). Виконання самостійної роботи (у т.ч. в elearn).	20

		дослідження; - інноваційні технології, що застосовуються у сфері готельного та ресторанного бізнесу; - основні принципи організації наукової роботи здобувачів вищої освіти ступеня «магістр»; - вимоги та оформлення результатів наукових досліджень. Вміти: - оформляти результати наукових досліджень; - використовувати набуті знання в практичній діяльності.		
Тема 5. Інформаційне забезпечення наукового дослідження	4/2	Знати: - вимоги та оформлення результатів наукових досліджень; - міжнародні наукометричні бази даних. Вміти: - використовувати інформаційно-комунікаційні технології у наукових дослідженнях; - систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Опитування, дискусії. Практичні завдання. Тестування (у т.ч. в elearn). Виконання самостійної роботи (у т.ч. в elearn).	10
Тема 6. Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності	2/2	Знати: - об'єкти інтелектуальної власності та напрями їх комерціалізації. Вміти: - використовувати набуті знання в практичній діяльності.	Опитування, дискусії. Тестування (у т.ч. в elearn). Виконання самостійної роботи (у т.ч. в elearn).	10
Разом за модулем 2	10/8			40
Екзамен				30
Всього за семестр	16/14			100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати, ессе, короткі письмові повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна

1. Про вищу освіту. Закон України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
2. Про наукову і науково-технічну діяльність. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text>
3. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 142 с.
4. Галян О.В. Методологія та організація наукових досліджень: навч.-метод. видання. / О.В.Галян. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 26 с.
5. Добронравова І.С., Руденко О.В., Сидоренко Л.І. та ін. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник. К.: ВПЦ «Київський університет», 2018. 607 с.
6. Євтушенко М.Ю., Хижняк М.І. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посібник. – К. : ЦНЛ, 2019. 350 с.
7. Корягін М.В., Чік М.Ю. Основи наукових досліджень : навч. посібник. – К. : ЦНЛ, 2019. 492 с.
8. Медвідь В. Ю., Данько Ю. І., Коблянська І. І. Методологія та організація наукових досліджень (у структурно-логічних схемах і таблицях): навч. посіб. Суми: СНАУ, 2020. 220 с.

Допоміжна

1. Міжнародні наукометричні бази даних. URL: <https://library.dmu.edu.ua/images/Naukovcam/pdf/Mijnarnaukbazda>

n.pdf

2. Міжнародні та вітчизняні наукометричні бази даних. URL: <https://ukr-socium.org.ua/uk/pro-zhurnal/mizhnarodni-ta-vitchiznyani-naukometrichni-bazi-danih/>

3. Назаровець Сергій. Наукометричні ресурси: у допомогу проведення та представлення наукових досліджень. URL: <http://ekmair.ukma.edu.ua/bitstream/handle/123456789/3015/scientometrics.pdf>

4. Наукометричні бази даних. URL: <https://suitt.edu.ua/naukometrichni-bazi-danih/>

5. Web of Science - колиска наукової літератури світового масштабу. URL: <https://ua.publ.science/uk/blog/web-of-science-kolybel-nauchnoy-literatury-mirovogo-masshtaba>

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України:

URL: <https://mon.gov.ua/ua/tag/nauka>

2. Електронні ресурси Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/2116>

3. Сторінка Верховної Ради України. URL : <http://www.rada.gov.ua>

4. Сторінка Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

5. Сторінка Кабінету Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua>

6. Наукометричні бази даних. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/1367>

7. Збірник наукових праць "Географія та туризм". URL: <http://univ.kiev.ua/ua/science/journals/csp-gt>

8. Journal of Hospitality and Tourism Research. URL: <https://journals.sagepub.com/home/jht>

9. Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/>

10. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. URL: <http://itsf.chdtu.edu.ua/>

11. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>

12. Journal of Sustainable Tourism. URL: <http://www.tandfonline.com/toc/rsus20/current#.UwcYyc60mh>