

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
**«Основи наукових досліджень»**  
на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Столярчук Валентина Миколаївна**

К.Т.Н.,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-068-154-91-91
Електронна адреса	wstolyarchuk@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php">http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=832">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=832</a>

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу проводити наукову діяльність
<b>Тривалість</b>	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань з організації роботи готелів і ресторанів
<b>Мова викладання</b>	Українська

### Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації	СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формувати бізнес-ідею розвитку

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### **Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Теоретичні основи наукових досліджень</b>		
Тема 1. Наука як сфера людської діяльності	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Визначити перспективну форму участі в студентській науковій діяльності та представленні результатів наукової роботи (участь у науковій конференції, вебінарі, грантових програмах, публікація статті чи тез доповіді тощо) та ознайомитися з вимогами
Тема 2. Організаційні основи науково-дослідних робіт	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Визначитися з напрямом наукового дослідження та провести аналіз інформаційних джерел за темою
Тема 3. Методологічні засади наукового пізнання та творчості	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Ознайомитися з методологією наукових досліджень у готельно-ресторанній сфері та визначити методи, які доцільно застосувати при проведенні наукового дослідження за обраною темою
<b>Модуль 2. Наукові дослідження, обробка та практична реалізація їх результатів</b>		
Тема 4. Організація та проведення наукових досліджень.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Виконати наукове дослідження за узгодженою із викладачем темою і планом
Тема 5. Обробка та апробація результатів наукових досліджень	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На основі проведеного дослідження підготувати доповідь і взяти участь у студентській науковій конференції, вебінарі тощо

### **Інформаційні джерела**

1. Основи методології та організації наукових досліджень [Текст] : навч. посібник / за ред. А.Є. Конверський. – К. : Центр учб. л-ри, 2010. – 352 с
2. Прокопенко, І. Ф. Методика і методологія економічного аналізу [Текст] : навч. посібник / І. Ф. Прокопенко, В.І. Ганін. – К. : Центр учб. л-ри, 2008. – 430 с.
3. Стеченко, Д. М. Методологія наукових досліджень [Текст] : підручник / Д. М. Стеченко, О.С. Чмир. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : Знання, 2007.
4. Ганін, В.І. Методологія соціально-економічного дослідження [Текст] : навч. посібник / В.І. Ганін, Н.В. Ганіна, К.Д. Гурова. – К. : , 2008. – 224 с
5. Капліна Т.В., Капліна АС Методологія та організація наукових досліджень наукових досліджень: навчальний посібник для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Т.В. Капліна, АС Капліна – Полтава: ПУЕТ, 2019.
6. Капліна Т.В. Методологія і організація наукових досліджень: навчально-методичний посібник / Т.В. Капліна, – Полтава: ПУЕТ, 2013. -79 с.

7. Капліна Т.В., Столярчук В.М. Основи наукових досліджень і технічної творчості : навчальний посібник / Т.В. Капліна, В.М. Столярчук.. – Полтава: ПУЕТ, 2018. -240 с.
8. Крушельницька, О.В. Методологія та організація наукових досліджень : Навч. посібник / О.В. Крушельницька. – К. : Кондор, 2006. – 206 с.
9. Нечаєв В.П. Теорія планування експерименту [Текст] : навч. посібник / В.П. Нечаєв, Т.М. Берідзе, В. В. Кононенко, [та ін.]. – К. : Кондор, 2009. – 232 с.
10. Стеченко, Д. М. Методологія наукових досліджень : Підручник / Д. М. Стеченко, О.С. Чмир. – К. : Знання, 2005. – 309 с.
11. Шимановська-Діанич, Л. М. Методологія та організація наукових досліджень [Текст] : навч.-метод. посібник / Л. М. Шимановська-Діанич, В. А. Власенко. – Полтава : ПУЕТ, 2011. – 135 с. – Те саме [Електронний ресурс]. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ.
12. Шкурупій, О. В. Методологія та організація наукових досліджень [Електронний ресурс] : навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу / О. В. Шкурупій. – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011 . – Спосіб доступу: локальна мережа ПУЕТ

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

### **Оцінювання**

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (3 бали); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (6 бали); виконання навчальних завдань (6 балів); завдання самостійної роботи (7 балів); тестування (6 бали); поточна модульна робота (10 балів)	44
Модуль 2 (теми 4-5): відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (10 балів); обговорення матеріалу занять (10 бали); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (10 балів)	56
Разом	100

### **Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни