

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

«Методи наукових досліджень у сфері обслуговування»

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни підготовки

доктор філософії третього (освітньо-наукового) рівня

(рівень вищої освіти)

галузь знань **24 «Сфера обслуговування»**
(шифр і назва напрямку)

спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
(шифр і назва спеціальності)

Львів-2024

Робоча програма з дисципліни «Методи наукових досліджень у сфері обслуговування» для аспірантів 1-го року навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Розробник: к.т.н., доц., Тесля О.Д.,
д-р.вет.н., професор Паска М.З.

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “___” _____ 20__ року № ___

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(М.З. Паска)

(прізвище та ініціали)

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Основна
Електронний каталог ЛДУФК імені Івана Боберського <i>http://3w.ldufk.edu.ua</i> Електронний репозитарій ЛДУФК імені Івана Боберського <i>http://repository.ldufk.edu.ua/</i>	Спеціальність 241 «Готельно- ресторанна справа»	Рік підготовки:
		1-й
Загальна кількість годин – 90		Семестр
		2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 6 - самостійної роботи студента – 12	Рівень вищої освіти: доктор філософії 1-го року навчання	Лекції
		10 год.
		Семінарські
		-
		Практичні
		20
		Лабораторні
		-
		Самостійна робота
		60 год.
Вид контролю: Залік		

2. Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Методи наукових досліджень у сфері обслуговування» є ознайомлення здобувачів з основами методології та методами науково-дослідної діяльності, зі стратегією та тактикою, етапами наукового пошуку, його значенням, сучасними напрямками наукових досліджень в галузі;

систематизація та закріплення теоретичних знань й практичних вмінь щодо побудови ефективного процесу вирішення наукової задачі, оволодіння методикою оцінки ефективності її вирішення планування експерименту й аналіз його результатів.

Завданнями навчальної дисципліни є формування розуміння з визначення актуальних та проблемних питань галузі; формулювання мети та задач майбутніх наукових досліджень у рамках проблемного питання; визначення об'єктів та предметів досліджень; застосовування сучасних методів експериментальних досліджень, проведення їх обробки та формулювання на їх основі висновків.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- алгоритм формулювання мети та завдання наукового дослідження відповідно до дослідницької тематики НД;
- особливості пошуку наукової інформації і її методології і алгоритму;
- принципи пошуку та діагностики джерел наукової літератури, Інтернет ресурсів існуючих технологій, процесів, пристроїв, виробів тощо;
- методику планування експериментальних досліджень;
- сутність математичного планування експерименту;
- принципи оформлення результатів НД;
- особливості підготовки до прилюдного захисту НД.

вміти:

- відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері обслуговування;
- планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері готельно-ресторанної справи з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення;
- вільно володіти сучасними методами досліджень фізико-хімічних, мікробіологічних показників продовольчої сировини, продуктів харчування, знати фактори, що впливають на точність результатів аналізів, методів математичної обробки отриманих результатів
- застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі готельно-ресторанної справи, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

- здатність до ділового наукового спілкування (ЗК 2);
- володіння методологією наукового дослідження і методами аналізу. Здатність пізнання сучасних закономірностей, масштабних явищ, складних соціально-економічних процесів у суспільстві, економічній системі, соціальній сфері (ЗК 3);
- викладацькі здатності. Здатність до організації й проведення педагогічної роботи, засвоєння методів дидактики і впровадження сучасних методів у навчальний процес (ЗК 6);
- володіння глибокими знаннями теоретичних і прикладних проблем спеціальності (ФК 1);

- розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, засоби і методи інженерних наук для вирішення існуючих проблем та забезпечення подальшого розвитку дієтології, готельної та ресторанної справи з метою задоволення потреб суспільства (РН 06).

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Методологічна основа наукових досліджень

Тема 1. Наука як система знань. Організація наукової діяльності в Україні. Поняття про наукову інформацію та її роль у проведенні наукових досліджень. Характеристика інформаційного забезпечення наукових досліджень. Види наукової інформації.

Практичне заняття 1. Поняття науки і наукового дослідження. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Наукова проблема, напрям та тема наукового дослідження (індивідуальне завдання).

Тема 2. Загальні відомості про патентну інформацію та документацію. Міжнародні класифікації об'єктів промислової власності. Джерела патентної інформації. Загальні відомості про патентні дослідження. Патентне та авторське право України. Види патентів.

Практичне заняття 2. Порядок проведення патентних досліджень. Ознайомлення з інформацією про реформу правової охорони та захисту інтелектуальної власності. Авторське право на кулінарний рецепт (індивідуальне завдання).

Тема 3. Види нормативних документів. Порядок розроблення, затвердження та впровадження нормативних документів.

Практичне заняття 3. Опрацювання Українського класифікатора нормативних документів ДК 004:2008. Ознайомлення з стандартом ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. (40988).

Змістовий модуль 2. Методологія і методи наукових досліджень в галузі

Тема 4. Види й етапи наукових досліджень. Методологія наукового дослідження. Методи наукового дослідження. Системний підхід у наукових дослідженнях. Вибір методів дослідження. Класифікація методів контролю якості харчових продуктів.

Практичне заняття 4. Організація проведення методів контролю якості харчових продуктів в діючій лабораторії.

Тема 5. Поняття експерименту та його класифікація. Загальні вимоги до проведення експерименту. Спеціальні методи дослідження в галузі (молекулярні, імунологічні).

Практичне заняття 5. Реферат на тему «Спеціальні методи дослідження в галузі» (індивідуальне завдання).

Тема 6. Форми висвітлення підсумків наукової роботи та відображення результатів НДР. Впровадження результатів наукового дослідження у виробництво. Структура і правила оформлення дисертаційної роботи. Академічна доброчесність.

Практичне заняття 6. Підведення підсумків наукових досліджень (круглий стіл).

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Денна форма навчання				
	усього	У тому числі			
		Лек	Сем.	Прак.	С.р.
Змістовий модуль 1. Методологічна основа наукових досліджень					
Тема 1. Наука як система знань. Організація наукової діяльності в Україні. Поняття про наукову інформацію та її роль у проведенні наукових досліджень. Характеристика інформаційного забезпечення наукових досліджень. Види наукової інформації. <i>Практичне заняття 1.</i> Поняття науки і наукового дослідження. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Наукова проблема, напрям та тема наукового дослідження (індивідуальне завдання).	14	2	-	4	8
Тема 2. Загальні відомості про патентну інформацію та документацію. Міжнародні класифікації об'єктів промислової власності. Джерела патентної інформації. Загальні відомості про патентні дослідження. Патентне та авторське право України. Види патентів. <i>Практичне заняття 2.</i> Порядок проведення патентних досліджень. Ознайомлення з інформацією про реформу правової охорони та захисту інтелектуальної власності. Авторське право на кулінарний рецепт (індивідуальне завдання).	18	2		4	12
Тема 3. Види нормативних документів. Порядок розроблення, затвердження та впровадження нормативних документів. <i>Практичне заняття 3.</i> Опрацювання Українського класифікатора нормативних документів ДК 004:2008. Ознайомлення з стандартом ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. (40988).	12	-		2	10
Кількість годин в змістовому модулі 1	44	4		10	30
Змістовий модуль 2. Методологія і методи наукових досліджень в галузі					
Тема 4. Види й етапи наукових досліджень. Методологія наукового дослідження. Методи наукового дослідження. Системний підхід у наукових дослідженнях. Вибір методів дослідження. Класифікація методів контролю якості харчових продуктів. <i>Практичне заняття 4.</i> Організація проведення методів контролю якості харчових продуктів в діючій лабораторії.	18	2		4	12

Тема 5. Поняття експерименту та його класифікація. Загальні вимоги до проведення експерименту. Спеціальні методи дослідження в галузі (молекулярні, імунологічні). <i>Практичне заняття 5.</i> Реферат на тему «Спеціальні методи дослідження в галузі» (індивідуальне завдання)	14	2		4	8
Тема 6. Форми висвітлення підсумків наукової роботи та відображення результатів НДР. Впровадження результатів наукового дослідження у виробництво. Структура і правила оформлення дисертаційної роботи. Академічна доброчесність. <i>Практичне заняття 6.</i> Підведення підсумків наукових досліджень (круглий стіл)	14	2		2	10
Кількість годин в змістовому модулі 2	46	6	-	10	30
Всього годин	90	10	-	20	60

5. Теми семінарських занять

Не передбачено

6. Теми практичних занять

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
1	Поняття науки і наукового дослідження. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Наукова проблема, напрям та тема наукового дослідження (індивідуальне завдання)	4
2	Порядок проведення патентних досліджень. Ознайомлення з інформацією про реформу правової охорони та захисту інтелектуальної власності. Авторське право на кулінарний рецепт (індивідуальне завдання)	4
3	Опрацювання Українського класифікатора нормативних документів ДК 004:2008. Ознайомлення з стандартом ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. (40988)	2
4	Організація проведення методів контролю якості харчових продуктів в діючій лабораторії.	4
5	Реферат на тему «Спеціальні методи дослідження в галузі» (індивідуальне завдання)	4
6	Підведення підсумків наукових досліджень (круглий стіл)	2
	Всього годин	20

7. Самостійна робота

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
До змістовного модулю 1		
1	Типологія наукової інформації та основні види видань. Документальна інформація. Архівні документи.	8
2	Визначення, види, етапи та результати патентного пошуку. Патентна інформація. Джерела патентної інформації. Первинна та вторинна патентна документація. Патентування винаходів в Україні та за кордоном. Основні положення Паризької конвенції щодо охорони промислової власності. Авторське право на кулінарний рецепт.	12
3	Порядок перегляду, зміни та скасування нормативних документів. Державний нагляд за додержанням нормативних документів.	10
До змістовного модулю 2		
4	Наукове дослідження та його складові. Мета наукового дослідження. Наукові дослідження – обов'язкова складова діяльності ВНЗ. Інструментальні фізико-хімічні методи аналізу харчових продуктів.	12
5	Етапи підготовки наукового експерименту. Планування експерименту. Органолептична оцінка якості харчових продуктів.	8
6	Усна передача інформації про наукові результати. Фундаментальні принципи академічної доброчесності. Плагіат та його різновиди. Фундаментальні цінності академічної доброчесності.	10
Всього годин		60

8. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

Матеріали самопідготовки.

9. Критерії оцінювання результатів навчання

Для поточного контролю знань студентів з дисципліни, що завершується заліком

Поточне тестування та самостійна робота								Сума
T1	T2	T3	Модульний контроль 1	T4	T5	T6	Модульний контроль 2	100
15	15	20	50	15	15	20	50	

T1, T2 ... T6 – теми занять.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль).

Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: Програмне забезпечення MS Windows XP; Star Office; Internet Explorer; Win RAR; Adobe Reader 9; Outlook Express; Тест 2003.

11. Рекомендована література

Базова:

1. Закон України "Про інноваційну діяльність" (від 26.12.2002 № 380-IV) // Відомості Верховної Ради України, — 2003. — № 10—11.
2. Закон України "Про науково-технічну інформацію" (від 25.06.93 № 3323-XII) // Відомості Верховної Ради України. — 1993. — № 33.
3. Закон України "Про наукову і науково-технічну діяльність" (від 01.12.98 № 284-XIV) // Відомості Верховної Ради України. - 1999. - № 2-3.
4. Закон України "Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки" (від 11.07.2002 № 2623- III) // Відомості Верховної Ради України. — 2001. — №48.

5. ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання [Текст]: (ГОСТ 7.1—2003, ІДТ): — Чинний з 2007.07.01. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. III, III, 47с.; 29 см. — (Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи) (Національний стандарт України). Режим доступу: <http://www.ukrbook.net/DSTU.htm>
6. Антонюк В. С. Методологія наукових досліджень: Навч. посіб. / Л. Г. Полонський, В. І. Аверченков, Ю. А. Малахов. Київ: НТУУ „КПІ”, 2015. 274 с.
7. Бобилев В. П., Іванов І. І., Пройдак Ю. С. Методологія та організація наукових досліджень. Дніпропетровськ: ІМА-пресс, 2014. 643 с.
8. Важинський С.Е., Щербак Т. І. Методика та організація наукових досліджень: Навч. посіб. /С. Е. Важинський, Т. І. Щербак. Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. 260 с.
9. Власенко Л., Ладанюк А., Кишенько В. Методологія наукових досліджень: навч. посіб. Харків: Ліра-К, 2018. 352 с.
10. Данильян О.Г. Методологія наукових досліджень: Підручник. / О.Г. Данильян, О.П. Дзьобань. Харків: Право, 2019. 368 с.
11. Інновації в готельно-ресторанній індустрії / Паска Марія, Радзімовська Ольга, Гузенко Ірина, Гузенко Анастасія, Холявка Володимир // Humanities Studies. - 2022. Вип. 12 (89). С. 153-159. DOI <https://doi.org/10.26661/hst-2022-12-89-17>
12. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. / Скопень М.М. та ін. Київ: Ліра, 2020. 768 с.
13. Клименюк О. В. Виклад та оформлення результатів наукового дослідження: підручник. Ніжин : Аспект-Поліграф, 2007. 398 с.
14. Костюкевич В.М. Основи науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти за ступеннями магістра та доктора філософії: навч. посіб. Київ: КНТ, 2017. 634 с.
15. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2006. 206 с.
16. Кузнецов Ю.М. Патентознавство та авторське право: підручник. Київ: Кондор, 2005. 428 с.
17. Лабій Ю.М. Харчова хімія. Навчальний посібник. /Ю.М. Лабій. Івано-Франківськ: ПНУ, 2012. 104 с.
18. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Ч.1/ О.І.Черевко та ін. Харків : ХДУХТ, 2005. 230 с.
19. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник. Ч.2/ О.І. Черевко та ін. Харків : ХДУХТ, 2008. 242 с.
20. Основи методології та організації наукових досліджень: Навч. посіб. для студентів, курсантів, аспірантів і ад'юнтів / за ред. А.Є.Конверського. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 352 с.
21. Паска М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу Львівщини / Паска Марія // Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни: зб. пр. Міжнар. наук.-практ. форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.). Львів: 2023, С. 459–465.

22. Пілюшенко В.Л., Шкрабак І.В., Славенко Е.І. Наукове дослідження: організація, методологія, інформаційне забезпечення: Навчальний посібник. Київ: Лібра, 2004. С. 83-106.
23. Самсонов В.В., Сільвестров А.М., Тачиніна О.М. Методологія наукових досліджень та приклади її використання: Навч. посібник. Київ: НУХТ, 2022. 385 с.
24. Свідло К.В. Лазарева Т.А., Бачієва Л.О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.
25. Чуканова С. Академічна доброчесність у процесі виконання наукових досліджень / Чуканова С. Київ, 2017. 96 с.
26. Шейко В.М., Кушнарєнко Н.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності. Київ: Знання, 2006. 307 с.

Додаткова:

1. Про наукову і науково-технічну діяльність. Закон України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2016. – № 3. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19>
2. Про освіту. Закон України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2017. – № 38-39. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
3. ДСТУ 3017-95 Видання. Основні види. Терміни та визначення. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2016. 38 с.
4. ДСТУ 3008-95. Документація. Звіти у сфері науки і техніки: Структура і правила оформлення. Введ. 23.02.95. Київ: Держстандарт України, 1995. 38 с.
5. ДСТУ 3582-97. Інформація та документація. Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила. Введ. 01.07.98. Київ: Держстандарт України, 1998. 16 с.
6. Академічна доброчесність у Львівському державному університеті фізичної культури ім. Івана Боберського / підгот. Павленчик Н. Ф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. 17 с.
7. Артемчук Г.І., Курило В.М., Кочерган М.П. Методика організації науково-дослідної роботи: Навч. посіб. для студ. та викл. ВНЗ. Київ. держ. лінгв. унт. Київ: Форум, 2000. 270 с.
8. Білуха М. Т. Основи наукових досліджень: Підручник. Київ: Вища школа, 2010. 214 с.
9. Ганін В.І., Ганіна Н.В., Гурова К.Д. Методологія соціально-економічного дослідження: Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури, 2008. 224 с.
10. Крушельницька О. В. Методологія та організація наукових досліджень: Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2008. 192 с.
11. Методологія наукових досліджень: навч. посіб. / В. І. Зацерковний, І. В. Тішаєв, В. К. Демидов. Ніжин: НДУ ім. М. Гоголя, 2017. 236 с.
12. Методи наукових досліджень та планування експерименту: робоча програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів доктора

- філософії спеціальності 181 «Харчові технології» / розроб. В.М.Махинько, І.І.Шевченко. Київ, 2023. 14 с.
- 13.Методологія харчової науки: програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М.З.Паска, О.Р. Михайлицька. Київ, 2016. 10 с.
 - 14.Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. С. 391-393.
 - 15.Пілюгіна І.С. Хімія та методи дослідження сировини та матеріалів. Загальні основи аналітичної хімії: лабораторний практикум / І.С. Пілюгіна, О.В. Добровольська, Н.В. Мурликіна. Харків : ХДУХТ, 2008. 354 с.
 - 16.Радченко А. Е., Яранцева Є. О. Опорний конспект лекцій дисципліни «Методологія наукових досліджень» для студентів спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків: ДБТУ. 60 с.
 - 17.Стеченко Д.М., Чмир О.С. Методологія наукових досліджень: Підручник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: Знання, 2007. 317 с.
 - 18.Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: підручник / А.А. Дубініна та ін. Київ : Професіонал, 2007. 384 с.
 - 19.Як підготувати і захистити дисертацію на здобуття наукового ступеня: Методичні поради / Авт.-упоряд. Л.А. Пономаренко; Літ. ред. С.С. Зінчук. 2-ге вид., випр. і доп. Київ: Толока, 2001. 80 с.
 - 20.Як просувати цінності академічної доброчесності в українських університетах? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.skeptic.in.ua/>