

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ
НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

(назва навчальної дисципліни)

**ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
підготовки магістр
(рівень вищої освіти)**
**галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва напряму)**
**спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)**

Львів-2020

Програма з дисципліни «Методологія і організація наукових досліджень»
для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(денна і заочна форма навчання)

Розробник: професор Паска М.З.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
Протокол від “31” серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпись)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2020
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020 рік

Вступ

Програма навчальної дисципліни “**Методологія і організація наукових досліджень**” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – викладання навчальної дисципліни є здобуття майбутніми фахівцями глибоких знань із методології і організації наукових досліджень, вибору напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає вирішення таких **завдань**:

- ознайомити студентів з історією розвитку науки, організаційною структурою науки в Україні;
- сприяти формуванню у студентів навичок здійснення наукових досліджень шляхом загальнонаукових і спеціальних методів пізнання;
- підготувати студентів до практичного використання знань, здобутих у результаті теоретичних досліджень.

Об’єкт вивчення навчальної дисципліни – процес організації наукових досліджень.

Предмет вивчення начальної дисципліни – методологічні та організаційні основи проведення наукових досліджень.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: закономірності розвитку науки; основи методології науково-дослідної роботи; основні методи наукових досліджень;

уміти: формулювати цілі і завдання наукових досліджень; працювати з літературними джерелами; відбирати, аналізувати та узагальнювати наукову інформацію; проводити дослідження; оформляти результати наукових досліджень; аналізувати експериментальні дані; робити певні висновки і рекомендації. складати науковий звіт, доповідь чи статтю по результатам виконаного наукового дослідження.

Формування програмних компетентностей

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

1) загальні компетентності:

ЗК1. Здатність до критичного налізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів та розуміння сутності готельно-ресторанної справи.

ЗК2. Здатність до системного творчого мислення, наполегливість у досягненні мети професійної та науково-дослідницької діяльності

ЗК3. Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.

2) фахові компетентності:

ФК3. Знання та володіння прикладними методами досліджень в галузі готельно-ресторанного бізнесу.

ФК5. Здатність застосовувати різні методи та інструментарій стратегічного менеджменту для прийняття обґрунтованих управлінських рішень.

Програмні результати навчання:

РН1. Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері обслуговування.

РН4. Вміти систематизувати і оформлювати результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.

РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕМА 1. ПОНЯТТЯ НАУКОВОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ВИМОГИ ДО НЬОГО.

Основні поняття науки. Закономірності функціонування та розвитку науки, еволюція розвитку науки. Особливості структури наукового дослідження, його об'єкт, мета, завдання, основні форми. Вимоги до наукових досліджень. Ефективність наукових досліджень. Основні види наукових досліджень. Поняття наукового дослідження, його основні ознаки та характеристики. Особливості структури наукового дослідження, його об'єкт, мета, завдання, основні форми. Вимоги до наукових досліджень.

Основні види наукових досліджень. Відмінності та спільні риси емпіричних та теоретичних досліджень. Ефективність наукових досліджень.

ТЕМА 2. ПОНЯТТЯ МЕТОДОЛОГІЇ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ЇЇ ВИДИ.

Завдання методології; різновиди та структурні елементи методології; підходи до обґрунтування та визначення методу та методології.

Конкретно наукова методологія. Методи і техніка дослідження. Класифікація методів наукового пізнання. Загальнонаукові принципи дослідження: історичний, термінологічний, функціональний, системний, інформаційний, культурологічний, пізнавальний або когнітивний.

Конкретно наукова методологія. Методи і техніка дослідження. Класифікація методів наукового пізнання.

ТЕМА 3. ЕМПІРИЧНІ МЕТОДИ НАУКОВОГО ДОСЛІДЖЕННЯ.

Поняття та загальна характеристика емпіричних методів наукового дослідження. Радикальний емпіризм. Верифікація. Емпіричне дослідження.

Спостереження як емпіричний метод наукового дослідження. Передбачуваність. Планомірність. Цілеспрямованість. Вибірковість. Системність. Вимоги до спостереження. Етапи проведення спостереження.

Емпіричні методи: вимірювання, порівняння, узагальнення. Розмір одиниці вимірювання. Динамічна похибка. Метод вимірювання.

Інші емпіричні методи дослідження: опитування, опитування-інтерв'ю, анкетні опитування, бесіда, рейтинг, експертна оцінка, метод колективних експертних оціноок, метод „мозкового штурму”, морфологічний метод аналізу, метод семикратного пошуку, метод асоціацій та аналогій, метод колективного блокнота і контрольних запитань, морфологічний ящик.

Сутність гіпотези, її особливості. Етапи розвитку гіпотези, вимоги, що до неї ставляться. Доведення гіпотези, способи встановлення істини: безпосередній та опосередкований, що використовуються у доведенні гіпотези, особливості та відмінності.

ТЕМА 4. ТЕОРЕТИЧНІ МЕТОДИ НАУКОВОГО ДОСЛІДЖЕННЯ.

Сутність теоретичних методів наукового дослідження. Послідовність проведення теоретичних досліджень. Особливість теоретичного дослідження. Порядок використання методів при здійсненні наукового дослідження.

Характеристика основних теоретичних методів наукового дослідження: аналізу та синтезу, індукції та дедукції, порівняння, формалізації, абстрагування та моделювання.

Поняття моделі, вимоги, які до неї ставляться, види, особливості побудови. Особливості логічного та хронологічного підходів при проведенні теоретичних досліджень. Мета, випадки та вимоги до застосування цих методів при здійсненні наукового дослідження.

ТЕМА 5. ЗМІСТ ТА СКЛАДОВІ НАУКОВО-ДОСЛІДНОГО ПРОЦЕСУ.

Стадії науково-дослідного процесу. Суть та складові планування наукової діяльності. Програма та плани наукового дослідження. Формулювання теми дослідження.

Вивчення стану питання і обґрутування обраного напряму дослідження. Мета дослідження. Загальні та конкретні завдання дослідження. Зміст, об'єкт,

предмет дослідження. Вибір методів дослідження. Етапи роботи, календарний план роботи. Попередній та остаточний план наукового дослідження, план-проспект наукового дослідження.

ТЕМА 6. ФОРМИ ВІДОБРАЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.

Форми викладу матеріалів дослідження. Публікації. Функції публікацій.

Наукові видання. Науково-дослідні та джерелознавчі наукові видання. Монографія, автореферат дисертації, препринт, тези доповідей та матеріали наукової конференції, збірник наукових праць.

Наукові неперіодичні видання: книга, брошура, наукові збірки, журнали. Види монографій: наукові та практичні. Formи висвітлення підсумків наукової роботи: тези, тези доповіді, реферат. Види рефератів: інформативні, розширені або зведені, наукові.

Винахідницька діяльність. Результати НДР: нові технологічні процеси й агрегати, матеріали і з'єднання, пристрой і конструкції, які можуть скласти предмет винаходу або відкриття.

Усна передача інформації про наукові результати. Доповідь, повідомлення на нарадах, семінарах, симпозіумах, конференціях. Бесіди при особистих зустрічах.

Методи навчання

Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються такі методи: - лекції із застосуванням технічних засобів (мультимедійний проектор), лекції-тренінги, лекції-дискусії; - семінарські заняття, які головним чином спрямовані на дискусію навколо попередньо визначених тем.

На заняттях використовуються різні методи навчання з метою закріплення знань, а саме методи «мозковий штурм», «круглий стол», «спір», «диспут» тощо. Також на заняттях виконуються ситуативні вправи, наближені до реальних подій, що надає можливість студентам здійснювати дослідницький метод.

Лекційна форма навчання поєднується з різними видами практичних та семінарських занять, на яких закріплюються і поглинюються одержані на лекціях знання, що сприяє виробленню вмінь та навичок практичної діяльності. Необхідним елементом успішного засвоєння навчального матеріалу дисципліни

є самостійна робота студентів з науковою літературою та нормативними актами з питань управління розвитком та проектами у сфері обслуговування.

Методи контролю

Оцінювання якості знань студентів, в умовах організації навчального процесу за кредитно-модульною системою здійснюється шляхом поточного, модульного і підсумкового (семестрового) контролю за 100-балльною шкалою оцінювання, за шкалою ECTS та національною шкалою оцінювання.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах. Студенти, які брали участь у науковій діяльності, отримують додаткові бали. Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового заліку (відповіді на питання (письмові, тестові).

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

Література Основна

1. Бхаттacherджи А. Методологія і організація наукових досліджень: дослідження в соціально-економічних науках / Бхаттacherджи А., Ситник Н. І. :навч. Посіб. – К., 2016. – 159 с.
2. Методологія та організація наукових досліджень : навч. Посіб. / В. М. Михайлов [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 220 с.
3. Методика та організація наукових досліджень : Навч. Посіб. / С. Е. Важинський, Т І. Щербак. – Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. – 260 с.
4. Методологія наукових досліджень : навч. Посіб. / В. І. Зацерковний, І. В. Тішаєв, В. К. Демидов. – Ніжин : НДУ ім. М. Гоголя, 2017. – 236 с.
5. 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.

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.Основи методології та організації наукових досліджень : навчальний посібник для студентів, курсантів, аспірантів і ад'юнтів / за ред. А. Є. Конверського. – Київ : Центр учебової літератури, 2010. – 352 с.
5. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.
6. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.
7. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
8. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.
9. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Food science and technology. - 2018. - Vol. 12, N. 4. - P. 110-116.
10. 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.

11. Маслійчук, О. Б.; Паска, М. З. Спосіб виготовлення м'ясних посічених напівфабрикатів. Патент України 118438, Серп 10, 2017.

12. Характеристика сучасного стану розвитку педагогічної майстерності майбутніх учителів фізичної культури в процесі професійної підготовки / М. З. Паска, І. І. Демченко, Б. А. Максимчук, М. В. Зубаль, І. Є. Шапаренко, С. Г. Мироненко, В. В. Звонар, І. А. Максимчук // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 15:Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт) : зб. наук. праць. - Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. - Вип. 3 (123). - С. 106-113.

ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕОЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.kiev.ua>; <http://www.nau.kiev.ua>; <http://www.ukrpravo.kiev.com>; <http://www.liga.kiev.ua>.

Методологія науки – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <sites.google.com/site/fajrru/Home/scientific>.

3. Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuv.gov.ua>.

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

– дистанційно на платформі Moodle проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.