

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеський національний технологічний університет**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Основи наукових досліджень**

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу  
Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент кафедри готельно-  
ресторанного бізнесу, доцент, кандидат  
політології  
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Протокол від «\_02\_» серпня 2022 р. № 1

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Лебеденко Т.Є.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-  
ресторанна справа», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
(код та найменування спеціальності)

Голова ради \_\_\_\_\_ Ткач В.О.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_ Лебеденко Т.Є.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету  
Протокол від «\_30\_» серпня 2022 р. № 1

Секретар Методичної ради університету \_\_\_\_\_ Мураховський В.Г.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст дисципліни:	7
2.1	Програма змістовних модулів	7
2.2	Теми практичних занять	8
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	8
3	Критерії оцінювання результатів навчання	10
4	Інформаційне забезпечення	10

## 1. Пояснювальна записка

### 1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Основи наукових досліджень» є: формування у студентів, на основі засвоєння теоретичних знань про сутність, роль, функції науки й наукових досліджень у суспільному житті та їхній взаємозв'язок із практикою, навичок організації й проведення наукових досліджень.

**Завданнями** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- основ теорії пізнання;
- з особливостями наукової роботи та її організації;
- значенням сучасних досліджень для науково-технічного прогресу;
- правил написання наукових робіт;
- формування навичок планування і організації наукових досліджень;
- розвитку навичок самостійної роботи над курсовими та дипломними проектами, а також статтями, тезами.

У результаті вивчення курсу «Основи наукових досліджень» студенти повинні

#### **знати:**

- історію та основи методології розвитку сучасної науки в світі та в Україні;
- загальні принципи формулювання та проведення досліджень;
- методи обробки, аналізу та впровадження результатів дослідження;
- основні терміни, поняття, визначення та законодавчі акти, що регулюють розвиток наукової діяльності в Україні.

#### **вміти:**

- користуватись науковою та технічною інформацією;
- визначати актуальність теми, проводити постановку і аналіз досліджень, згідно з етапами наукової роботи;
- аналізувати дані літератури і формулювати задачі досліджень;
- оформляти результати проведення наукових досліджень відповідно вимогам науково-технічної документації;

#### **Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти**

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Основи наукових досліджень» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, що визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

- ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу
- ЗК2. Здатність розуміти і опрацьовувати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів
- ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК4. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання
- ЗК5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- ЗК9. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК13. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК14. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК15. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

ФК7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.

ФК10. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ФК11. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК15. Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги закладу готельно-ресторанного господарства

Програмні результати навчання:

ПРН1. Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів

ПРН2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання

ПРН4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності

ПРН10. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

## 1.1. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні: університетська освіта, інфраструктура готельного і ресторанного господарства; послідовні: інформаційно-комунікаційні технології в готельно-ресторанному господарстві, організація готельного господарства, організація ресторанного господарства.

## 1.2. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторн і
денна	30	14	16
заочна	10	4	6
Самостійна робота, годин	Денна -60		Заочна -80

## 2. Зміст дисципліни

### 2.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Наукове пізнання та організація науково-дослідної роботи

№ теми	Зміст теми	Годин
1.	Наука як система знань. Розкриття сутності поняття «наука», основних періодів її розвитку, понятійного апарату науки та класифікації наук.	2
2.	Організація науково-дослідної роботи в Україні. Сучасна організаційна структура науки в Україні, принципами науково-технічної політики та підготовки наукових кадрів. Інтеграція готельно-ресторанної галузі України до європейського простору.	2
3.	Основні завдання наукознавства. Наукові школи та їх особливостями, визначення мети, завдань та галузей наукознавства.	2
4.	Методологічні основи наукового пізнання та творчості. Поняття про методологію та методи наукового дослідження.	2

Змістовний модуль 2: Етапи та методологія науково-дослідної діяльності.

№ теми	Зміст теми	Годин
1.	Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Основні особливості наукової інформації, її різновидами та методами пошуку необхідної інформації для науково-дослідної роботи. Інформаційні технології як фактор формування інноваційних якостей студентів	2
2.	Етапи наукового дослідження. Основні етапи роботи над науковими дослідженнями в готельно-ресторанній сфері. Сутність кожного етапу дослідження, характеристика роботи над джерелами та композицію наукового дослідження.	2
3.	Методика підготовки наукових робіт. Види наукових досліджень, їх особливості та відмінності. Принципи моральної відповідальності вченого під час написання наукових публікацій.	2

### 2.2. Перелік лабораторних робіт

№ лаб.роб.	Назва лабораторної роботи	Годин
1.1	Наука як система знань.	2
1.2	Організація науково-дослідної роботи в Україні.	2
1.3	Основні завдання наукознавства.	2
1.4	Методологічні основи наукового пізнання та творчості. Поняття про методологію та методи наукового дослідження.	2
2.1	Інформаційне забезпечення наукових досліджень.	2
2.2	Етапи наукового дослідження.	2
2.3	Підготовка публікацій, рефератів, доповідей. Моральна відповідальність вченого при написанні наукових робіт.	2
2.4	Курсова, дипломна роботи: написання, оформлення, захист.	2

### 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Об'єм у год.	Тести[10]
1.	Наука як система знань. Розкриття сутності поняття «наука», основних періодів її розвитку, понятійного апарату науки та класифікації наук.	1	Тести стор. 12. Підготовка презентацій по основним етапам розвитку науки
2.	Організація науково-дослідної роботи в Україні. Сучасна організаційна структура науки в Україні, принципами науково-технічної політики та підготовки наукових кадрів.	1	Тести, стор 13 Підготувати презентацію по основним питанням теми
3.	Основні завдання наукознавства. Наукові школи та їх особливостями, визначення мети, завдань та галузей наукознавства.	1	Тести стор. 14 Підготувати презентацію по науковим школам у світі та в Україні.
4.	Методологічні основи наукового пізнання та творчості. Поняття про методологію та методи наукового дослідження.	1	Тести стор 15 1.Скласти порівняльну таблицю методів емпіричного та теоретичного рівнів дослідження. 2. Охарактеризувати методи дослідження, які ви будете використовувати під час підготовки курсової роботи.
5.	Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Основні особливості наукової інформації, її різновидами та методами пошуку необхідної інформації для науково-дослідної роботи.	1	Тести стор. 16 Підготувати бібліографічний огляд по темі «Інноваційні тенденції у готельному господарстві»
6.	Етапи наукового дослідження. Основні етапи роботи над науковими дослідженнями. Сутність кожного етапу дослідження, характеристика роботи над джерелами та композицію наукового дослідження.	1	Тести стор. 17 1. Оберіть тему для написання тез та охарактеризуйте об'єкт і предмет дослідження. 2. Охарактеризуйте етапи вашого наукового дослідження під час написання курсової роботи та вкажіть ваші дії на кожному з них.
7.	Методика підготовки наукових робіт. Різні види наукових досліджень, їх особливості та відмінності. Принципи моральної відповідальності вченого під час написання наукових публікацій.	1	Тести стор 18-20 Підготувати презентації на теми: 1. Моральна відповідальність вченого при написанні наукових робіт. 2. Плагіат у наукових роботах та методи боротьби з ним. Написати тези на тему: «Інноваційні тенденції у готельному господарстві»

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
1	2	3		4	5		6	7
<b>Змістовий модуль 1. Наукове пізнання та організація науково-дослідної роботи</b>								
Робота на лекціях	0,5	1	4	2	4	1	5	10
Робота на практичних заняттях	1	2	4	4	8	1	10	15
Самостійна робота	0,5	1	10	5	10	10	5	10
Виконання індивідуальних завдань	15	20	1	15	20	1	15	20
Проміжна сума				26	42		35	55
Модульний контроль у поточному семестрі			–	30	40		20	30
Контроль результатів дистанційного модулю	6	8	–	4	18		5	15
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
<b>Змістовий модуль 2. Етапи та методологія науково-дослідної діяльності.</b>								
Робота на лекціях	1	2	3	3	6	1	1	2
Робота на практичних заняттях	1	2	4	4	8	2	2	4
Самостійна робота	0,5	1	10	5	10	1	5	10
Виконання індивідуальних завдань	18	36	1	18	36	1	20	40
Проміжна сума				30	50		30	60
Модульний контроль у поточному семестрі			–	30	50		30	40
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
<b>Можливість отримання додаткових балів</b>								
Рейтинг за творчі здобутки студентів (у тому числі результатів неформальної освіти)	0	10	–	0	10		0	10

### 4. Інформаційні ресурси

1. Андрійчук В.Г. Основи наукових досліджень в агробізнесі [Текст] : навч. посіб. / В. Г. Андрійчук ; Держ. вищ. навч. закл. "Київський національний економічний університет ім.



- В. Гетьмана". — Київ : КНЕУ, 2018. — 491 с
2. Берегова, О. М. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів проф. напрямку 6.051701 ден. форми навчання / О. М. Берегова, О. В. Шалигін ; відп. за вип. О. О. Коваленко ; Каф. технології питної води. — Одеса : ОНАХТ, 2016. — 1 електрон. опт. диск (CD-ROM): 23 с. тексту.
  3. Лебеденко, Т. Є. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів напрямку підгот. 6.051701 "Харчові технології та інженерія" проф. спрямування "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів" ден. і заоч. форм навчання / Т. Є. Лебеденко, О. В. Макарова, Н. Ю. Соколова ; відп. за вип. К. Г. Іоргачова ; Каф. технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчокоцентратів (ТХКМВ і Х). — Одеса : ОНАХТ, 2016. — 1 електрон. опт. диск(CD-ROM): 32 с. тексту.
  4. Методичні вказівки до практичних робіт з курсу "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, Г. М. Станкевич, Л. О. Валевська та ін. ; за ред. Б. В. Єгорова, Г. М. Станкевича, відп. за вип. В. П. Федоряка, Г. М. Станкевич ; Каф. технології зберігання зерна. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — Електрон. текст. дані: 60 с.
  5. Надикто, В.Т. Основи наукових досліджень [Текст] : підручник / В. Т. Надикто ; Таврійський держ. агротехнол. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2017. — 268
  6. Основи наукових досліджень [Текст] : навч. посіб. / В. М. Дорошенко, О. С. Тітлов, Т. А. Сагала, Н. О. Біленко ; МОН України, Одеська нац. акад. харчових технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 156 с.
  7. Основи наукових досліджень [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано, Л. О. Валевська ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Херсон : Вид. Гринь Д.С., 2016. — 192 с. — Бібліогр.: с. 187-190.
  8. Партико, З.В. Основи наукових досліджень: підготовка дисертації [Текст] : навч. посіб. / З. В. Партико. — 2-ге вид., перероб. і допов. — Київ : Ліра-К, 2017. — 232 с.
  9. Халілова-Чуваєва, Ю. О. Методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни "Основи наукових досліджень" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" освіт. ступеня "бакалавр" ден. та заоч. форм навчання / Ю. О. Халілова-Чуваєва, Д. О. Харенко ; відп. за вип. А. К. Д'яконова ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — Електрон. текст. дані: 33 с.
  10. Khalilova-Chuvayeva, Yu. O. Methodical instructions to practical classes on discipline "basics of the scientific research" [Електронний ресурс] : for students studying in the specialty 241 Hotel and Restaurant Business a bachelor's degree of full-time and part-time study / Yu. O. Khalilova-Chuvayeva ; Responsible for the issue A. Dyakonova ; Reviewer: O. V Dyskantuyuk ; Department of hotel and restaurant business. — Odessa : ONAFT, 2019. — Електрон. текст. дані: 27 р.
  11. Урядовий портал [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
  12. <http://sciseek.com.ua> - пошук наукової інформації
  13. GovSpot: <http://www.govspot.com/ua> - Пошукові системи
  14. Захист авторських прав: <https://www.solor.gov.ua/>