



**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Методологія і організація наукових досліджень»**

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 рік навчання, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	3 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 18 год. Практичні (семінарські) – 12 год. Самостійна робота – 60 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Хаустова Тетяна Миколаївна, викладач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
Контактна інформація викладача	haustenok@ukr.net +380683005500
Дні занять	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	Чат в ПНС, Zoom конференції. Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв'язку або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.
<b>Мета</b> навчальної дисципліни: розвиток у студентів навиків проведення самостійних наукових пошуків щодо оволодіння методологією та методами наукових досліджень, формування системи знань про критерії науковості та вимоги щодо організації та аргументації дослідження, аналізу його результатів.	
<b>Передумови для навчання</b> Перелік попередньо прослуханих дисциплін: дисципліни першого (бакалаврського) рівня	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи наукових досліджень	
Тема 1. Сучасна наука як сфера суспільної діяльності.	
Тема 2. Методологія і методи наукових досліджень.	
Тема 3. Інформаційне забезпечення наукових досліджень у сфері індустрії гостинності.	
Тема 4. Науковий текст та вимоги до нього.	
Тема 5. Аргументація як складова науки.	
Змістовий модуль 2. Практичні аспекти організації наукових досліджень в індустрії гостинності	
Тема 6. Пошук інформації у процесі наукової роботи.	
Тема 7. Кваліфікаційні роботи студентів.	
Тема 8. Академічна доброчесність в наукових дослідженнях.	
Тема 9. Апробація та публікація результатів наукового дослідження у сфері гостинності.	
<b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни</b> Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім С Кузнеця, ZOOM	
Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	<a href="https://pns.hneu.edu.ua/">https://pns.hneu.edu.ua/</a>



### **Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, лабораторні а також виконання самостійної роботи

Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів, – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

### **Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

*Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*