ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Семестр	*1*
Кредит./годин	*5 /150*
Мова викладання	*Українська*
Форма підсумкового контролю	*Екзамен*
Лектор курсу:	***Кривохижа Євген Михайлович,*** *д.с.-г.н, професоркафедри харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу;*
Профайл:	*http://chite.edu.ua/ua/content/download/ktorg/kolektiv/kryvokhyzha.pdf*
E-mail:	*ye.kryvokhyzha@ukr.net*
Вимоги лектора:	*Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішані формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.*
Відповідальність лектора:	*Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусій.* *Зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру (http://chite.edu.ua/opyt_monitoring/) .*
Види занять:	*Лекції, практичні, самостійна робота.*
Методи навчання:	*Під час навчання можуть бути запропоновані інтерактивні та бінарні лекції, практичні вправи, ситуаційні завдання, кейси, індивідуальні/творчі завдання, ділові ігри, обговорення на круглих столах, обмін думками (think-pair-share), тести та інші інтерактивні методи навчання.*
Форми навчання:	*Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність)*
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	*Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет), програмне забезпечення (ProChef; «Програмний комплекс обліку ресурсів», у складі якого є модуль «Ресторан»2).* *Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).*

Доступ до дисципліни:	*Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ (http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/course/view.php?id=993).* *Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу (розклади занять: http://chite.edu.ua/grafiki_rozkladi/) за посиланням http://surl.li/rnjezi або за попередньою домовленістю лектора зі студентами на іншому сервері конференції.* *Доступ до дисципліни на платформі Moodle: http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/course/view.php?id=993*
Неформальна та інформальна освіта	*Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_neform_inf_osvit.pdf. Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах (http://chite.edu.ua/nef_osvita/), для наступного перезарахування результатів навчання. Важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні. Рекомендовані куси розміщуються в НМКД дисципліни на сервері дистанційного навчання.*
Поєднання навчання і дослідження	*Здобувачі вищої освіти мають можливість виконати індивідуальне дослідницьке завдання за темами навчальної дисципліни з подальшою їх презентацією під час участі у Круглих столах, науково-практичних конференціях, форумах, засіданнях наукових гуртків, або публікацією результатів досліджень.*

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Під час вивчення дисципліни здобувачі сфокусуються на класифікації наукових досліджень, принципах вибору теми та розробки робочої гіпотези, ознайомлюються з техніко-економічним обґрунтування наукових робіт, плануванням, організацією та документуванням НДР. Вивчають загальнонаукові та спеціальні методи досліджень, методи встановлення причинно-наслідкових зв'язків, підходи до організації соціологічних досліджень та методи збору, аналізу й інтерпретації інформації.

Студенти засвоюють принципи інформаційного забезпечення наукової діяльності, структуру науково-технічної інформації, форми професійної комунікації та нормативно-правові засади роботи з інформацією відповідно до законодавства України. Аналізують документи первинної та вторинної інформації, інформаційні ресурси, вимоги до інформаційних продуктів і послуг. Важливим компонентом є опанування правил підготовки та оформлення наукових публікацій – монографій, статей, тез доповідей, звітів з НДР, а також вимог до структури наукової роботи та критеріїв її оцінювання. Студенти засвоюють принципи раціональної організації науково-дослідного процесу, принципи нормування праці дослідників, планування робочого часу та організації робочого місця.

Студенти ознайомлюються з: методами оцінювання ефективності НДР; визначенням економічних, соціальних та науково-технічних результатів, репрезентативності та критеріїв якості досліджень; класифікацією наукових та науково-педагогічних кадрів; структурою наукових установ України та їх роллю у розвитку науки. Студенти опановують методику організації самостійної роботи, принципи раціонального планування навчальної діяльності, правила опрацювання наукової літератури та роботи з першоджерелами. У межах дисципліни висвітлюються: основи практичної підготовки здобувачів; порядок проходження практики, завдання та зміст практичної діяльності, включно з можливостями дистанційної практики; принципи патентного пошуку, класифікація патентної документації, порядок подання заявки на корисну модель та винахід.

Студенти зможуть вміло використовувати сучасні підходи під час проведення наукових

досліджень у сфері готельно-ресторанного сервісу: знаходити та аналізувати інформацію, формувати наукові гіпотези, планувати й організовувати НДР, презентувати результати досліджень, дотримуватися академічної доброчесності та забезпечувати впровадження наукових інновацій у практику галузі HoReCa.

Дисципліна спрямована на формування у здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» цілісного розуміння ролі науки у розвитку індустрії HoReCa, засвоєння теоретико-методологічних основ наукової діяльності та набуття навичок організації, проведення й оприлюднення результатів наукових досліджень. У ході опанування дисципліни студенти вивчають сутність, мету та завдання науки, її еволюцію, структуру наукових знань, пізнавальні процеси та логіку формування наукових теорій. Значна увага приділяється ролі науки у професійній підготовці фахівців галузі та її взаємозв'язку з іншими навчальними дисциплінами.

Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?	*Предметом* вивчення дисципліни є система загальних принципів і підходів наукового пізнання, методи, технології пізнання, що пов'язані з науковою та практичною професійною діяльністю у підготовці висококваліфікованих фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу. *Метою вивчення дисципліни* є формуванні в студентів вміння досліджувати, аналізувати і використовувати різні методи наукових досліджень та оволодіння методиками і засобами їх організації для підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
Які цілі вивчення дисципліни?	Завданням вивчення дисципліни є формування у студентів системи знань із проведення наукових досліджень; підготовка фахівців, здатних здійснювати дослідження, аналіз та оцінювання процесів і тенденцій розвитку індустрії HoReCa; набуття умінь застосовувати наукові методи для вивчення сервісних технологій, організації обслуговування та управління якістю в готельно-ресторанному секторі; розвиток інтелектуального потенціалу та здатності впроваджувати сучасні наукові й технологічні досягнення у практику готельно-ресторанного сервісу.
Які результати навчання за дисципліною?	Після проходження курсу здобувач *знатиме:* предмет, мету та завдання дисципліни «Організація наукових досліджень»; основні методи наукових досліджень; структуру і зміст науково-дослідної роботи; загальні вимоги та правила оформлення НДР. *Вміти*: пояснювати, оцінювати, узагальнювати знання про наукову діяльність у контексті системного підходу з елементами структурно-функціонального аналізу; користуватися основними термінами під час виступів на семінарах, в дискусіях, диспутах тощо; користуватися всіма доступними джерелами знань, самостійно добирати матеріал до реферату, відповіді, самостійної роботи; використовувати в роботі засоби масової комунікації, в тому числі комп'ютерні джерела інформації.
Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?	РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (*згідно розкладу*)	ФОРМИ НАВЧАННЯ	
	Контактні години	*Онлайн діяльність*
	Методи навчання	
Лекції *(попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).*	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні *(тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).*	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання письмова робота.
Самостійна робота *(оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).*	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	**Відмінно** /Excellent
75-89	**Добре** /Good
60-74	**Задовільно** /Sufficient
0-59	**Незадовільно** / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf. Більше про оцінювання здобувачів за посиланням : http://chite.edu.ua/koris_info/

ПОЛІТИКА ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТНИХ СИТУАЦІЙ

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового), має право оскаржити результати оцінювання. Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядаються апеляційною комісією, яка діє керуючись Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_apelyac.pdf).

З метою створення комфортного та безпечного освітнього середовища ЧТЕІ ДТЕУ дотримується принципів свободи, доброчесності, гідності, взаємоповаги, психологічної культури та толерантності. Процедури щодо вирішення, своєчасного виявлення, врегулювання та попередження будь яких інших конфліктних ситуацій регулюються Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_konfl_sit.pdf), в тому числі пов'язаних з дискримінацію, сексуальними домаганнями, булінгом, мобінгом, харасментом, приниженням честі та гідності людини у будь- якій формі (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_zapob_sex.pdf), а також корупційними проявами (Антикорупційна програма: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/antikorupz_prgrama.pdf). Також для урегулювання конфліктних ситуацій учасники освітнього процесу можуть звертатись безпосередньо до куратора академічної групи/завідувача кафедрою, за телефоном гарячої лінії, або скористатись скриньками довіри (http://chite.edu.ua/hotline/).

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chite.edu.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf), норм та правил академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводитися до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

Політика щодо використання інструментів штучного інтелекту

Політика використання інструментів штучного інтелекту (ChatGPT, Tome, Midjourney тощо) оголошується викладачем на початку курсу. Несанкціоноване використання інструментів штучного інтелекту є порушенням академічної доброчесності.

Як можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: для мозкового штурму ідей, вивчення можливих відповідей на запитання чи проблеми, а також творчого підходу до матеріалів може бути корисним під час підготовки відповідей на завдання та самостійної підготовки, генерування завдань для перевірки власних знань за певними темами для самопідготовки до форм контролю; генерування (пошук) і обробка інформації відповідно до запиту; підготовка (за потреби) засобів візуалізації результатів курсової/кваліфікаційної роботи/індивідуальних та творчих завдань/рефератів (відеоролики, комп'ютерні презентації тощо); розвиток критичного мислення, шляхом аналізу й порівняння відповідей ШІ з перевіреними джерелами інформації; аналіз, оброблення та перевірка великих наборів даних, виявляючи в них закономірності, шаблони та кореляції; автоматичне створення графіків, діаграм та інших візуальних представлень даних, що допомагають ілюструвати ключові знахідки та тренди; форматування текстів згідно з вимогами які висуваються до них в кожному окремому випадку (наприклад: наукових журналів); перетворення голосової інформації на друкований текст.

Як не можна використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: як єдине джерело інформації, оскільки інформація, що міститься у базах даних ШІ швидко «застаріває»; під час критичного переосмислення наданої інформації, що може призвести до неправильного тлумачення або викривлення результатів; виконуючи наукові дослідження (курсові, кваліфікаційні, наукові статті тощо) у частинах, що стосуються: викладення змісту власних досліджень, формулювання висновків, обґрунтуванні результатів дослідження; використанні в роботах цитат, наведених ШІ без перевірки їхньої достовірності; формуючи список використаних джерел; не рекомендовано використовувати ШІ виконуючи контрольні заходи; під час написання есе на задану тематику (есе повинно містити власні враження, обґрунтування та міркування з конкретного приводу чи питання).

Використовуючи контент, згенерований штучним інтелектом, здобувачу потрібно завжди вказувати на це.

УЗГОДЖЕННЯ ЗМІСТУ ДИСЦИПЛІНИ З ЦІЛЯМИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ (ЦСР)

Ця дисципліна формує у здобувачів уміння здійснювати цілеспрямовану наукову діяльність, спрямовану на створення нових знань, технологій, матеріалів, рішень для сфери готельного та ресторанного бізнесу. Системне опанування методології, етапів, організації та інфраструктури наукової роботи сприяє підготовці фахівців, здатних впроваджувати інновації, що забезпечують сталий розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу, підвищення якості послуг, ефективне використання ресурсів, екологічну безпеку та соціальну відповідальність. Зміст дисципліни безпосередньо пов'язаний з реалізацією Цілей сталого розвитку, оскільки сучасні дослідження у сфері HoReCa орієнтовані на безпечне харчування, відповідальне споживання, розвиток людського капіталу, інноваційність і партнерську взаємодію.

Ціль 2. *Подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства*. У межах дисципліни особлива увага приділяється вибору тематики наукових досліджень, формуванню гіпотез і застосуванню методів аналізу та експериментальної перевірки, що дозволяє майбутнім фахівцям готельно-ресторанної справи розробляти рішення, спрямовані на підвищення якості та безпечності страв і напоїв. Дослідження можуть бути орієнтовані на: удосконалення технологій приготування та зберігання продукції у закладах ресторанного господарства; зменшення харчових втрат і відходів у закладах HoReCa; використання локальної та сезонної сировини; впровадження систем контролю якості та безпечності харчування (HACCP); формування раціонального та збалансованого меню.

Ціль 4. *Забезпечення всеохоплюючої і справедливої якісної освіти та заохочення можливості навчання впродовж усього життя для всіх*. Опанування методології наукових досліджень, принципів академічної доброчесності, інформаційних технологій та правил підготовки наукових і аналітичних робіт є основою якісної професійної підготовки фахівців сфери гостинності. У процесі вивчення дисципліни студенти набувають умінь: здійснювати пошук і аналіз професійної та наукової інформації; критично оцінювати дані ринку готельно-ресторанних послуг; обґрунтовувати управлінські та сервісні рішення; проводити прикладні дослідження відповідно до національних і міжнародних стандартів.

Ціль 5. *Забезпечення гендерної рівності, розширення прав і можливостей усіх жінок та дівчаток*. Організація наукової діяльності в навчальних та наукових установах передбачає рівні можливості для всіх здобувачів, незалежно від статі, у доступі до: наукових лабораторій і матеріально-технічної бази; участі в наукових дослідженнях і проектах; академічної мобільності; наукових грантів та стажувань; кар'єрного розвитку в науці та науково-педагогічній сфері. Під час вивчення дисципліни підкреслюється важливість дотримання принципів гендерної рівності в академічному середовищі, формування етичного та інклюзивного наукового простору.

Ціль 9. *Промисловість, інновації та інфраструктура*. Вивчення методів наукових досліджень, експериментальна робота, аналіз результатів та підготовка інноваційних рішень у сфері готельного та ресторанного бізнесу безпосередньо пов'язані з розвитком промисловості та впровадженням нових технологій. Під час вивчення дисципліни розглядаються: методи моделювання, експерименту та спостереження; процеси розроблення науково-технічної документації; оцінювання ефективності НДР; управління науковими проектами; інтелектуальна власність, патентні дослідження та подання патентних заявок.

Ціль 12. *Відповідальне споживання та виробництво*. Наукові дослідження, які пов'язані з технологіями виробництва якісної продукції для споживачів у системі HoReCa, методами аналізу, експериментальними підходами та оцінюванням ефективності, направлені на: оптимізацію технологічних процесів; зменшення енергозатрат та обсягів відходів; впровадження ресурсозберігаючих технологій; розробку рецептур більш екологічних та безпечних кулінарних виробів для підприємств сфери HoReCa.

Ціль 17. *Партнерство заради сталого розвитку*. Дисципліна підкреслює значення кооперації у науковому середовищі – між дослідниками, освітніми закладами, підприємствами готельно-ресторанного бізнесу, науковими установами та міжнародними партнерами. Студенти знайомляться з: принципами організації комплексних програм наукових досліджень; системою наукових установ України; різними формами співпраці в наукових проектах; особливістю організації міждисциплінарних досліджень.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти:

1. Закон України «Про наукову і науково-технічну діяльність» № 848-XVIII від 26.11.2015 зі зм. та доп. станом на 01.03.2011 р. *Відомості Верховної Ради України*. 2016. № 3. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text.
2. Закон України «Про інформацію» від 02.10.1992 р. № 2657-XII зі зм. та доп. станом на 03.012.2019 р. *Відомості Верховної Ради України*. 1992. № 48. ст. 650. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/2657-12#Text.
3. Закон України «Про авторське право і суміжні права» від 23.12.1993 р. *Відомості Верховної Ради України*. 1994. № 13. ст. 64. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3792-12#Text.

4. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII зі зм. та доп. станом на 18.12.2019 р. *Відомості Верховної Ради України*. 2017. № 38–39. ст. 380. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/cgibin/laws/main.cgi.
5. ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2017-01-07]. Вид. офіц. Київ, 2016. 26 с. (Інформація та документація).

Основний

1. Гуторов О.І. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посібник. Х.: ХНАУ, 2017. 272 с.
2. Невлюдов І.Ш., Олександров Ю.М., Андрусевич А.О., Чала О.О. Основи наукових досліджень: Навч. посібник. Prague: OKTAN PRINT, 2024 468 с.
3. *Колесников О.В. Основи наукових досліджень: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2011. 144 с.*
4. Конверський А.Є. Основи методології та організації наукових досліджень: навч. посібник. К.: Центр навч. л-ри, 2010. 352 с.
5. Шуменко О.А. Основи наукових досліджень : конспект лекцій. Суми : Сумський державний університет, 2025. 74 с.
6. *Палеха Ю., Леміш Н. Основи науково-дослідної роботи: навч. посібник. Київ: Лір-К, 2013. 336 с.*
7. *Свердан М.Р., Свердан М.М. Основи наукових досліджень: підручник. Чернівці: Рута, 2008. 456 с.*

Додатковий

8. Дейниченко Г.В., Горєлков Д.В., Дуб В.В. Інтелектуальна власність: підручник. К.: «Фірма «ІНКОС», 2014. 376 с.
9. *Економічні дослідження (методологія, інструментарій, організація, апробація): навч. посібник / за ред. А.А.Мазаракі. К.:КНТЕУ, 2010. 280 с.*
10. Рашкевич Н.В., Отрош Ю.А. Методологія та організація наукових досліджень: навч. посіб. Харків, 2022. 291 с.
11. Ковальчук В. В. Основи наукових досліджень: навч. посібник. К.: Професіонал, 2004. 208 с.
12. Конверський А. Є. Основи методології та організації наукових досліджень: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2010. 352 с.
13. Корбутяк В. І. Методологія системного підходу та наукових досліджень: навч. посібник. Рівне: НУВГП, 2010. 176 с.
14. Галян О.В. Методологія наукових досліджень та академічна доброчесність. Видання друге, перероблене і доповнене. Луцьк : Вежа-Друк, 2023. 38 с.
15. Кушнаренко Н.М. Наукова обробка документів: підручн. К.: Вікар, 2003. 328 с.
16. Огурцов А. Н. Основи наукових досліджень. Х.: НТУ «ХПІ», 2008. 178 с.
17. *Оспіщев В.І., Кривошей В.В. Технологія наукових досліджень в економіці: навчальний посібник. Київ: Знання, 2013. 255 с.*
18. Єршова Н. Ю. Основи наукових досліджень : текст лекцій. Харків : НТУ «ХПІ», 2021. 95 с.
19. Ростовский В. С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підруч. К.: Центр учбової літератури, 2009. 96 с.
20. *Системний підхід і моделювання в наукових дослідженнях: підручник / за заг. ред. М.П. Бутка.Київ: ЦУЛ, 2014. 360 с.*
21. Філіпенко А. С. Основи наукових досліджень. Конспект лекцій: навч. посібник. К.: Академвидав, 2005. 208 с.
22. Цехмістрова Г. С. Основи наукових досліджень: навч. посібник. Київ: Слово, 2004. 240 с.
23. Шейко В. М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: підручник. К.: Знання, 2006. 307 с.
24. Бруханський Р.Ф. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. Тернопіль : Осадца Ю.В., 2022. 208 с.

25. Кривохижа Є.М., Соломон А.М., Козлов О.В. Безпека харчових продуктів: стандарти та методи контролю якості. *Таврійський науковий вісник*. 2024. Вип. 4. С. 251–259.
URL: https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech/article/view/662

Інформаційні ресурси:

26. Законодавство України. URL : http://www. rada.kiev. ua; http://www. nau.kiev. ua; http://www.ukrpravo. kiev. com; http://www.liga.kiev.ua.
27. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. URL : http://elib.lutsk-ntu.com.ua/book/mbf/mlp/2013/13-54/page9.html
28. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського. URL : http://www.nbuv.gov.ua.
29. Національна парламентська бібліотека України. URL : http://www.nplu.kiev.ua.
30. Організація наукових досліджень. URL : http://pidruchniki.com/1529052760991/dokumentoznavstvo/metodi _naukovogo_doslidzhennya

***** *Курсивом виділені джерела, що є у бібліотеці ЧТЕІ ДТЕУ.*

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин (денна/заочна)				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Всього годин	з них				
		Лекції	Практ./Лаб. заняття	Самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, поняття про науку та її еволюція. Наука як система знань. Мета і завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами; наука як особлива форма людської діяльності; виникнення науки та її еволюція; об'єкт, предмет та мета наукового дослідження.	12/10	2/1	2/1	8/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 2. Організація науково-дослідної роботи (НДР). Поняття, особливості, цілі та завдання науково-дослідної роботи; науковий напрям. Тема; керівництво, планування та облік науково-дослідної роботи.	12/10	2/1	2/1	8/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 3. Застосування методів у наукових дослідженнях. Поняття та класифікація методів дослідження; аксіоматизація знань та причинні зв'язки в методології наукових досліджень; спеціальні методи досліджень.	12/10	2/1	2/1	8/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 4. Інформаційне забезпечення наукових досліджень. Класифікація інформаційного забезпечення наукових досліджень; національна система науково-технічної інформації; види, джерела інформації та режим доступу до неї. Основні види інформації.	15/10	4/1	4/1	7/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 5. Оприлюднення результатів наукових досліджень. Види наукових публікацій; правила оформлення публікацій.	12/10	2/-	2/1	8/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 6. Раціональна організація праці в процесі наукового дослідження. Основи наукової організації дослідного процесу; наукова організація праці; особливості творчої праці в дослідницькій діяльності.	15/10	4/-	4/1	7/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 7. Ефективність науково-дослідних робіт: критерії та проблеми оцінювання. Особливості та проблеми оцінки ефективності НДР; види економічної ефективності: попередня, очікування, фактична.	12/10	2/-	2/0,5	8/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних

						завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 8. Наукові та науково-педагогічні кадри. Класифікація наукових та науково-педагогічних кадрів; форми підготовки науково-педагогічних на наукових кадрів.	12/10	2/-	2/0,5	8/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 9. Самостійна робота студентів в системі навчального процесу. Самостійна робота як окремий вид навчальних занять; основні вимоги до організації і методики самостійної роботи.	12/10	2/-	2/0,5	8/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 10. Загальні вимоги та правила оформлення НДР. Структура науково-дослідної роботи: титульний лист, список виконавців виконавців; вимоги до реферату; доповідь про роботу.	12/10	2/-	2/0,5	8/9	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 11. Практична підготовка студентів. Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти; бази практичної підготовки; організація і керівництво практичною підготовкою; порядок стажування студентів.	12/10	2/-	2/0,5	8/8	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Тема 12. Інтелектуальна власність, як результат науково-технічної творчості. Поняття інтелектуальної власності; види і форми інтелектуальної власності; особливості патентних досліджень.	11/10	2/-	1/0,5	8/8	3-5	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Підсумковий модульний контроль *(Письмове завдання, тести)*	1/-	-	1/-	-	24-40	Письмове тестування, дискусійне обговорення
Разом	**150/120**	**28/4**	**28/10**	**94/106**	**60-100**	
Підсумковий семестровий контроль – екзамен *(Письмове завдання, тести)*					**60-100**	Екзамен