

<p><b>КІЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b></p> <p><b>ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ КНТЕУ</b></p>	<p><b>Науково-дослідницький практикум та наукова презентація</b></p> <p><b>Research workshop and scientific presentation</b></p> <table><tr><td>Ступінь вищої освіти</td><td>Магістр</td></tr><tr><td>Навчальний рік</td><td>2021/2022</td></tr><tr><td>З якого курсу викладається</td><td>1</td></tr><tr><td>В якому семестрі (-ах) викладається</td><td>2</td></tr><tr><td>Обсяг дисципліни (годин / ECTS)</td><td>180/6</td></tr><tr><td>Тижневе навантаження</td><td>4 години</td></tr><tr><td>Мова викладання</td><td>Українська</td></tr><tr><td>Статус дисципліни</td><td>Вибіркова</td></tr></table>	Ступінь вищої освіти	Магістр	Навчальний рік	2021/2022	З якого курсу викладається	1	В якому семестрі (-ах) викладається	2	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6	Тижневе навантаження	4 години	Мова викладання	Українська	Статус дисципліни	Вибіркова
Ступінь вищої освіти	Магістр																
Навчальний рік	2021/2022																
З якого курсу викладається	1																
В якому семестрі (-ах) викладається	2																
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6																
Тижневе навантаження	4 години																
Мова викладання	Українська																
Статус дисципліни	Вибіркова																

## Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Свідло Карина Володимирівна
Науковий ступінь, вчене звання	Доктор технічних наук, професор
Кафедра	Інноваційних харчових і ресторанних технологій
Посада	Завідувач кафедри
Профіль у Google Scholar / ORCID	<a href="#">Google Scholar</a> / <a href="#">ORCID</a>
Контактна інформація	k.svidlo@knute.edu.ua

## Анотація

Дисципліна є основою для подальшої організації самостійної науково-дослідної роботи для написання випускної кваліфікаційного проекту (роботи) магістра з ресторанних технологій, готельно-ресторанної справи або міжнародної туристичної діяльності та застосування її результатів у практичній діяльності.

Зміст дисципліни розкриває історію розвитку наукового дослідження, структури наукової презентації, сприяє формуванню навичок здійснення наукових досліджень шляхом загальнонаукових і спеціальних методів пізнання, підготовка студентів до практичного використання знань, здобутих у результаті теоретичних досліджень.

## **Мета дисципліни**

Формування науково-практичних знань та практичних навичок із методології і методики проведення наукових досліджень, вибору напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

*знати:*

- методологічні основи комплексної оцінки ефективності використання інноваційних ресторанних технологій;

- науково обґрунтовувати зміни, що мають місце при виробництві харчових продуктів під впливом різних факторів;
- філософію, методологію, логіку, принципи об'єктивності наукового пошуку в ресторанній справі, туризмі, готельному господарстві;
- як самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання дослідження в рамках загального наукового процесу;
- основні закони ораторського мистецтва як науки, спрямованої на розвиток інтелекту, та культури мовлення майбутнього фахівця;
- підходи до розуміння механізмів включення України у процес міжнародного наукового співробітництва з країнами ЄС у різних сферах (ресторанні технології, туризм, готельне господарство).

*вміти:*

- обґрунтовувати вибір напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів в практичній діяльності;
- розробити науково-методичне забезпечення навчального процесу у закладах освіти. Викладати та контролювати, оцінювати результати викладання;
- працювати у колективі та команді, проявляти лідерські якості на посаді керівника ;
- адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності;
- використовувати передові прийоми, різноманітні методів та технології дослідження в рамках обраного напрямку дослідження;
- самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання дослідження в рамках обраного напрямку дослідження.

## **Передумови вивчення дисципліни**

Знання теоретичних основ харчової технології та ресторанної справи, або туризму, або готельного господарства.

## **Програма дисципліни**

### *Тема 1. Загальні питання методології науки*

Наука як соціальний інститут. Основні задачі наукознавства. Роль науки у науково-технічному прогресі. Пізнавальні елементи науки, засоби матеріалізації наукових ідей, символічні та ідейні засоби науки. Особливості наукової творчості, деякі закономірності і тенденції розвитку науки. Основні напрями науково-технічного розвитку України та розвитку сфери торгівлі, готельно-ресторанного господарства та туристичного бізнесу. Роль засобів інформації у науково-технічному прогресі. Управління науковим знанням, чотири елементи його базування. Характеристика шкіл управління знаннями, найважливіші проблеми управління знаннями. Тенденції розвитку сучасної науки.

### *Тема 2. Системний підхід у науковому дослідженні*

Методологія науки, методологічний аналіз досягнень науки, принципи загальнонаукових методів дослідження. Наукові факти та їх роль у науковому дослідженні. Збір та систематизація фактів. Фактуалізм і теоретизм. Емпіричний етап дослідження. Теоретичний етап дослідження. Поняття наукової проблеми, її постановка та формулювання. Гіпотеза як форма теоретичного

знання, її висування та обґрунтування. Факт і знання – основа для побудови гіпотези. Види гіпотез, їх характеристики. Система, типи та класифікація. Системний підхід та його методологічна специфіка, системотехніка.

#### *Тема 3. Інформаційна база наукових досліджень і методи відбору матеріалів*

Поняття інформація та класифікація. Характерні особливості інформації у дослідницькій роботі. Джерела наукової інформації та класифікація наукових видань.

Аналіз вихідної інформації та методика роботи з літературними джерелами. Галузева науково-технічна інформація. Автоматизована система пошуку літературних джерел та засоби інформаційного забезпечення пошуку.

Типологія інтерпретації. Поняття, класи понять. Застосування математики в науковому дослідженні: вимірювання, розрахунки характеристик, теорія експерименту, моделювання, теорія математичного аналізу. Формалізація даних. Математичні методи моделювання процесів в управлінні: кореляційно-регресивні, матричні, мережеві моделі, моделі математичного програмування, дослідження операцій, імітаційного та ігрового моделювання.

#### *Тема 4. Методика наукових досліджень у сфері знань*

Основні напрямки науково-дослідної роботи та провідні наукові школи у сфері торгівлі, готельно-ресторанного господарства та туристичного бізнесу. Науково-дослідна діяльність студентів та структура, зміст і форми студентського науково-творчого товариства.

Організація творчої діяльності. Модель наукової комунікації. Організаційно-методична підготовка дослідження: вибір, обґрунтування і затвердження теми наукового дослідження, план досліджень та його розділи.

Застосування ПЕОМ у дослідженнях та презентація результатів науково-дослідної роботи. Оформлення результатів наукових досліджень у вигляді наукових робіт.

Публічний захист результатів наукового дослідження.

Функції емпіричної бази наукового дослідження, етапи формування емпіричної бази. Науковий факт як форма емпіричного знання. Побудова емпіричної бази наукового дослідження.

Гіпотези в дослідженні як форма проблемного, ймовірного знання. Класифікація гіпотез та їх основні функції в науці.

Науковий факт та його роль у дослідженні. Факт як структурне утворення. Класифікація фактів, проблеми стосовно факту в науці. Науковий опис об'єкту та головні проблеми його опису. Наукове доведення і аргументація.

Наукова ідея та її функції. Наукова творчість як процес генерації ідей. Проблеми та особливості народження продуктивної ідеї. Парадоксальність та достовірність. Наукове відкриття та його критерії. Типологія наукових відкриттів. Узагальнення, теоретизування, висновки і рекомендації за наслідками досліджень.

Поняття методу дослідження та їх класифікація. Обґрунтування, аналіз і синтез наукового пізнання.

Діалектична і формальна логіка, закони тотожностей і несуперечності, виключеного третього і достатньої підстави. Індукція і дедукція. Якісний і кількісний аналіз. Їх функції, характеристики, переваги і недоліки.

Моделювання, три умови та ознаки моделі. Класифікація моделей. Структура методу моделювання. Системний аналіз і системний підхід. Структура системного аналізу як сукупність кроків до реалізації системного підходу. Найважливіші проблеми системного світогляду. Функції системного підходу та системні закони.

Синергетичний аналіз та наукове прогнозування. Функції прогнозів у суспільстві, класифікація основних різновидів прогнозів, зв'язок між підставами, змістом і проблемами прогнозування та зв'язок між суб'єктивними передумовами, змістом і проблемами прогнозування. Методи експертних оцінок та екстраполяція. Технологія прогнозування.

#### *Тема 5. Винахідництво та раціоналізаторство. Основи патентування*

Розвиток наукової творчості та конституційні принципи охорони прав винахідників і раціоналізаторів в Україні. Участь студентів у системних наукових розробках творчих колективів закладів вищої освіти.

Наукове відкриття та винаходи. Новизна та технічний характер рішення. Промислова власність. Патент на винахід (корисну модель) України. Правила оформлення патентної документації (написання заяв, реферату, опису і формули винаходу), подання заяви на винахід.

Типи нормативно-технічної документації. Підготовка та вимоги до розроблення нормативно-технічної документації.

#### *Тема 6. Систематизація та впровадження результатів наукового дослідження*

Наукові та інформативні реферати. Наукові статті, план-проект наукової статті. Оформлення звітів з науково-дослідної роботи. Монографія як спеціальне наукове дослідження.

Впровадження результатів наукових досліджень. Визначення економічної ефективності наукових досліджень.

Етапи підготовки випускних кваліфікаційних робіт (проектів). Підготовчий етап – вибір теми, з'ясування об'єкта, предмета і мети дослідження. Перший (початковий) етап – складання структури роботи. Другий етап – вивчення та конспектування літератури з теми науково-дослідницької роботи. Наступний етап – викладення тексту роботи. Кінцевий етап – написання.

#### *Тема 7. Підвищення якості наукового дослідження*

Проблеми якості науки як основи інтелектуального капіталу суспільства. Характеристика типових недоліків наукової роботи. Оцінка якості дисертаційних досліджень.

Основні напрями вдосконалення наукових досліджень. Науково-технічна, економічна та соціальна ефективність наукових досліджень. Управління ефективністю діяльності наукового колективу.

Система законів України про науку. Актуальні питання суспільних змін, що потребують законодавчих рішень у сфері науки.

Експертиза наукового дослідження. Авторське право та plagiat, ознаки plagiatu. Суспільні питання етики науки. Методологічна основа осмислення суті етики науки: теорії, підходи, методи, моральні принципи та парадигми.

### **Особливості та політики дисципліни**

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття дисципліни. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття.

Під час вивчення дисципліни студент може самостійно опанувати курс шляхом покрокового відпрацювання питань за темами, викладеними у методичних вказівках до самостійної роботи студента. Програмне та методичне забезпечення дисципліни викладено на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<https://edu.hlei.kh.ua>), викладання дисципліни не передбачає виїзної заняття, передбачено

залучення провідних науковців та фахівців для консультування здобувачів за обраними напрямками досліджень.

## **Форми та методи оцінювання**

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЕКТС відповідно до діючого **Положення про оцінювання результатів навчання студентів**.

**Поточний контроль (60 балів):** 1) опрацювання логіко-структурних схем, наведених у практикумі з дисципліни; 2) підготовка та захист новин-прикладів щодо розвитку брендингу в світі та застосування його технологій на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<https://edu.hlei.kh.ua>); 3) поточне тестування на Порталі; 4) виконання двох письмових контрольних робіт на Порталі.

**Підсумковий семестровий контроль (40 балів):** письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок ( ситуаційне завдання); завдання на оцінювання професійних вмінь (творче завдання).

Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

## **Рекомендовані джерела інформації**

1. Баскаков А. Я. Методология научного исследования : навчальний посібник / А. Я. Баскаков, Н. В. Туленков – Київ : МАУП, 2002. – 213 с.
2. Грищенко І. М. Основи наукових досліджень : навчальний посібник / І. М. Грищенко, О. М. Григоренко, В. А. Борисенко. – Київ : КНЕУ, 2001. – 186 с.
3. Ладанюк А. П. Методологія наукових досліджень: навчальний посібник / А. П. Ладанюк, Л. О. Власенко, В. Д. Кишенько. – Київ : Ліра-К, 2018. – 352 с.
4. Ковалъчук В. В. Основи наукових досліджень : навчальний посібник / В. В. Ковалъчук, Л. М. Моїсєєв. – 3-е вид., перероб. і допов. – Київ: ВД Професіонал, 2005. – 240 с.
5. Наукові праці Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] : [сайт журналу] – Режим доступу: <http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php/swnuft.issue/archive>. – Станом на 16.08.2019. – Назва з екрану.
6. Нежурбеда Г. Г. Роль национальных библиотек в сохранении Internet-ресурсов // Программа ЮНЕСКО: «Информация для всех»: Всеобщий доступ к информации [Электронный ресурс]: Материалы междунар. конф., г. Санкт-Петербург, 23–25 июня 2004 г. – Электрон. дан. – СПб., 2004. – 1 CD-ROM.
7. Свідло К. В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі : підручник / К. В. Свідло, Т. А. Лазарєва, Л. О. Бачієва. – Харків : Світ книг, 2018. – 265 с.
8. Системний підхід і моделювання в наукових дослідженнях [текст]: підручник. / За заг. ред. Бутка М. П. [М. П. Бутко, І. М. Бутко, М. Ю. Дітковська та ін.] –Київ : Центр учебової літератури, 2014. – 360 с.
9. Электронный Научный Журнал «Процессы и аппараты пищевых производств» : [сайт журналу] – Режим доступу: <http://processes.open-mechanics.com/> – Станом на 16.08.2019. – Назва з екрану.

