

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет економічний
“18” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет Економічний

Розробники: Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО, завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, д.е.н., професор

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни

Дисципліна «Методологія і організація наукових досліджень» є обов'язковою для підготовки здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» та формує у здобувачів знання щодо застосування методів і форм наукового пізнання у практичній діяльності, під час аналізу явищ і процесів, пов'язаних з управлінською та економічною діяльністю на ринку готельно-ресторанних послуг; застосування теоретичних і методологічних положень економічних, управлінських наук в організації наукових досліджень і написанні випускної кваліфікаційної роботи (ВКР), імплементації методів економічного та регіонально-географічного аналізу в туризмі, аналізу основ організації праці наукового працівника, підготовки ВКР та апробації результатів дослідження в наукових публікаціях, на конференціях, семінарах та інших наукових заходах.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	<i>Магістр</i>	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної, заочної та дистанційної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна, дистанційна
Курс (рік підготовки)	1	1
Семестр	1	1
Лекційні заняття	15 год.	6 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	4 год.
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	75 год.	110 год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	3 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою даної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти «магістр» системного наукового світогляду, необхідного для розв'язування актуального наукового завдання у сфері обслуговування, змісту відповідних методологічних принципів та методів обґрунтування нових наукових результатів теоретичного і праксеологічного характеру.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи;

загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК9. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

ПРН 6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й

упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

ПРН 14. Діяти у відповідності з принципами неприпустимості корупції та будь-яких інших принципів недоброчесності.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна, дистанційна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
Модуль 1. Теоретичні основи науки та наукової діяльності														
Тема 1. Наука і наукове мислення	1	13	1	2			10							18
Тема 2. Наукові дослідження в готельно-ресторанному бізнесі	2	15	1	4			10		2	2				18
Тема 3. Наукова організація дослідного процесу моделей розвитку готельних і ресторанних мереж	3	16	2	4			10							18
Разом за модулем 1	44		4	10			30		2	2				54
Модуль 2. Технологія наукового дослідження в готельно-ресторанній справі														
Тема 4. Дослідження та інноваційна діяльність у	4/5	25	4	6			15		2	2				20

випускній кваліфікаційній роботі												
Тема 5. Інформаційне забезпечення наукового дослідження	6/7	18	4	4			10		2			18
Тема 6. Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності	8	16	2	4			10		-			18
Тема 7. Академічна доброчесність	9	17	1	6			10					
Разом за модулем 2	76		11	20			45		4	2		56
Усього годин	120		15	30	-	-	75		6	4		110

3. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Наука і наукове мислення	1
2.	Наукові дослідження в готельно-ресторанному бізнесі	1
3.	Наукова організація дослідного процесу моделей розвитку готельних і ресторанных мереж	2
4.	Дослідження та інноваційна діяльність у випускній кваліфікаційній роботі	4
5.	Інформаційне забезпечення наукового дослідження	4
6.	Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності	2
7.	Академічна доброчесність	1

4. Темі практичних, семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Загальні підходи до організації наукових досліджень на ринку готельно-ресторанних послуг	2
2.	Методологія і процес наукового дослідження з урахуванням галузевої специфіки	4
3.	Організація наукового дослідження у сфері обслуговування	4

4.	Сутність, характер і напрями вирішення наукової проблеми відповідно до теми випускної кваліфікаційної роботи	4
5.	Інформаційне забезпечення наукового дослідження	6
6.	Види оформлення результатів наукових досліджень	4
7.	Законодавчі ініціативи у сфері академічної доброчесності	4
8.	Етика поведінки науковця	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Наука і наукове мислення	10
2.	Наукові дослідження в готельно-ресторанному бізнесі	10
3.	Наукова організація дослідного процесу моделей розвитку готельних і ресторанних мереж	10
4.	Дослідження та інноваційна діяльність у випускній кваліфікаційній роботі	15
5.	Інформаційне забезпечення наукового дослідження	10
6.	Комерціалізація об'єктів інтелектуальної власності	10
7.	Академічна доброчесність та етика поведінки науковця	10

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист проєктів;
- пірінгове оцінювання.

7. Методи навчання:

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно з чинним «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України».

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні основи науки та наукової діяльності		
Практична робота 1. Загальні підходи до організації наукових досліджень на ринку готельно-ресторанних послуг	ПРН 6, 7, 11. Знати: понятійний і термінологічний апарат навчальної дисципліни. Вміти: опанувати теоретичні засади наукової діяльності	20
Практична робота 2. Методологія і процес наукового дослідження з урахуванням галузевої специфіки	ПРН 6, 7, 11. Знати: сутність і класифікацію принципів, методів і понять наукових досліджень; методи проведення теоретичних та експериментальних досліджень. Вміти: збирати та обробляти інформацію, необхідну для проведення наукових досліджень; застосовувати різні методи при проведенні наукових досліджень залежно від поставленої мети.	20
Практична робота 3. Організація наукового дослідження у сфері обслуговування	ПРН 5, 7, 11. Знати: особливості пошуку, накопичення та обробки наукової інформації, у т.ч. із застосуванням цифрових технологій; особливості наукової організації процесу дослідження. Вміти: логічно будувати наукове дослідження відповідно до мети та завдань дослідження.	20
Самостійна робота		10
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Технологія наукового дослідження в готельно-ресторанній справі		
Практична робота 4. Сутність, характер і напрями вирішення наукової проблеми відповідно до теми випускної кваліфікаційної роботи	ПРН 5, 6, 11, 12. Знати: основні принципи організації наукової роботи здобувачів вищої освіти ступеня «магістр»; вимоги та оформлення результатів наукових досліджень. Вміти: оформляти результати наукових досліджень; використовувати набуті знання в практичній діяльності.	12
Практична робота 5. Інформаційне забезпечення наукового дослідження	ПРН 6. Знати: пошукові інформаційні бази; вимоги та оформлення результатів наукових досліджень. Вміти: використовувати інформаційно-комунікаційні технології у наукових дослідженнях.	12
Практична робота 6. Особливості роботи з міжнародними наукометричними базами даних	ПРН 6, 14. Знати: міжнародні наукометричні бази даних. Вміти: опрацьовувати отриману інформацію опубліковану у міжнародних наукометричних базах даних.	12
Практична робота 7. Суб'єкти та об'єкти інтелектуальної	ПРН 11, 14. Знати: об'єкти інтелектуальної власності та напрями їх комерціалізації. Вміти: використовувати набуті знання в практичній	12

власності	діяльності.	
Практична робота 8. Законодавчі ініціативи у сфері академічної доброчесності	ПРН 14. Знати: принципи дотримання академічної доброчесності Вміти: використовувати набуті знання в освітній та науковій діяльності.	12
Самостійна робота		10
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота		$(M1+M2)/2 * 0,7 \leq 70$
Екзамен		30
Всього		(Навчальна робота + залік) ≤ 100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени / заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати, есе повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- Електронний навчальний курс дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/mod/assign/view.php?id=513607>).
- Конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді).
- Програма виробничої (переддипломної) практики.
- Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи.

10. Рекомендовані джерела інформації

Основна

1. Про освіту. Закон України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
2. Про вищу освіту. Закон України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
3. Про наукову і науково-технічну діяльність. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19#Text>
4. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2023. 142 с.
5. Бруханський Р. Ф. Методологія наукових досліджень : навч. посіб. / Р.Ф. Бруханський – Тернопіль : Осадца Ю.В., 2022. – 208 с.
6. Галян О.В. Методологія та організація наукових досліджень: навч.-метод. видання. / О.В. Галян. Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 26 с.
7. Ладанюк А.П., Власенко Л.О., Кишенько В.Д. Методологія наукових досліджень: навчальний посібник. Ліра-К. 2020. 352 с.
8. Медвідь В. Ю., Данько Ю. І., Коблянська І. І. Методологія та організація наукових досліджень (у структурно-логічних схемах і таблицях): навч. посіб. Суми: СНАУ, 2020. 220 с.
9. Методологія і організація наукових досліджень : навчальний посібник [Електронний ресурс] / А. О. Азарова, Н. О. Біліченко, Ю. В. Міронова, Л. М. Ткачук. – Вінниця : ВНТУ, 2022. 117 с.
10. Сфера послуг. Туризм і рекреація : словник / Укладачі С.В. Мельниченко, І.В. Ковальчук, І.П. Кудінова, С.І. Мосіюк, О.Б. Моргулець, В.В. Самсонова, О.А. Стретович, С.Г. Качмарчик. – К. : НУБіП України, Том 1, 2025. – 545 с.
11. Сфера послуг. Готельна справа : словник Том 2 / Укладачі Л.М. Гопкало, С.В. Мельниченко, І.П. Кудінова, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, В.В. Самсонова, Л.І. Шкварун – К. : НУБіП України, 2025. – 403 с.
12. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина I / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К. : НУБіП України, 2026. – 411 с.
13. Сфера послуг. Індустрія гостинності : словник Том 4. Частина II / Укладачі С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало, І.П. Кудінова, Є.В. Козловський, І.В. Ковальчук, О.Б. Моргулець, С.І. Мосіюк, С.М. Неїленко, О.А. Стретович, В.В. Самсонова, – К. : НУБіП України, 2026. – 448 с.
14. Торяник В.М., Сардак С.Е. Джинджоян В.В. Туризмологія : підручник. За загальною редакцією доктора юридичних наук, професора В.О. Негодченка Дніпро: ДГУ, 2022. 306 с.
15. Фесюк В. О. Методологія і організація наукових досліджень: навчальний посібник. Луцьк : ПП Іванюк В. П., 2022. 126 с.

Допоміжна

1. Міжнародні наукометричні бази

даних. URL: <https://library.dmu.edu.ua/images/Naukovcam/pdf/Mijnarnaukbazdan.pdf>

2. Міжнародні та вітчизняні наукометричні бази даних. URL: <https://ukr-socium.org.ua/uk/pro-zhurnal/mizhnarodni-ta-vitchiznyani-naukometrichni-bazi-danih/>

3. Назаровець Сергій. Наукометричні ресурси: у допомогу проведення та представлення наукових досліджень. URL: <http://ekmair.ukma.edu.ua/bitstream/handle/123456789/3015/scientometrics.pdf>

4. Наукометричні бази даних. URL: <https://suitt.edu.ua/naukometrichni-bazi-danih/>

5. Web of Science - колиска наукової літератури світового масштабу. URL: <https://ua.publ.science/uk/blog/web-of-science-kolybel-nauchnoy-literatury-mirovogo-masshtaba>

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України:

URL: <https://mon.gov.ua/ua/tag/nauka>

2. Електронні ресурси Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського

URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/2116>

3. Сторінка Верховної Ради України. URL : <http://www.rada.gov.ua>

4. Сторінка Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

5. Сторінка Кабінету Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua>

6. Наукометричні бази даних. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/1367>

7. Journal of Hospitality and Tourism Research. URL: <https://journals.sagepub.com/home/jht>

8. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. URL: <http://itsf.chdtu.edu.ua/>

9. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>