

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**

**Науково-дослідна практика**

**Рівень вищої освіти: другий (магістерський)**

**Освітня програма: Курортна справа**

**Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»**

**Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»**

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол № 7 від 15.01. 2024 р.

### 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Науково-дослідна практика
Викладач	Доц. Польова Леся Василівна
Контактний телефон викладача	+380509760145
E-mail викладача	<a href="mailto:lesia.polova@pnu.edu.ua">lesia.polova@pnu.edu.ua</a>
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	15 кредитів ЄКТС, 450 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	-
Консультації	Згідно графіку консультацій

### 2. Анотація

**Предметом науково-дослідної практики** є поглиблення навичок самостійної наукової роботи, розширення наукового світогляду студентів, визначати структуру кваліфікаційної роботи здійснюючи:

- дослідження впливу новітніх технологій на якість обслуговування, ефективність управління готелями та ресторанами;
- аналіз успішних кейсів та розробка маркетингових стратегій для приваблення клієнтів та збільшення прибутку;
- вивчення методів контролю якості обслуговування, розробка програм підвищення якості обслуговування для забезпечення задоволеності клієнтів;
- аналіз моделей управління персоналом, вивчення методів мотивації персоналу та підвищення продуктивності праці;
- дослідження впливу екологічних і соціальних аспектів на бізнес у сфері гостинності, розробка стратегій сталого розвитку курортів України.

### 3. Мета та цілі

**Метою** проведення науково-дослідної практики є набуття студентами досвіду самостійної науково-дослідницької роботи та опрацювання методики її проведення, поглиблення теоретичних знань у професійній сфері, підбір фактичного матеріалу для написання кваліфікаційної роботи, формування вмій і навичок опрацювання наукових та інформаційних джерел.

Студенти під час проходження науково-дослідницької практики мають вирішити наступні завдання:

- ознайомлення зі структурою, науковою проблематикою підприємств сфери послуг, та їх провідних фахівців щодо обраного напрямку досліджень;
- вивчення теоретичних класичних джерел за обраною науковою проблемою, пов'язаною зі спеціалізацією випускової кафедри та відповідно до наукової проблеми дослідження щодо дипломної роботи;
- визначення стану досліджень обраної наукової проблеми у вітчизняній та іноземній літературі;
- визначення структури та основних завдань дипломного дослідження;
- оволодіння методикою обробки та аналізу статистичних даних;
- апробація основних теоретичних та практичних рекомендацій дипломної роботи (у формі виступів на конференціях, написанні наукових статей, рекомендацій до органів влади й управління тощо).

**Цілі** науково-дослідної практики:

- виховати у студента творчий підхід до методичної роботи, наукової праці, сформуванню потреби в підвищенні своєї кваліфікації;

- здобути професійні якості науковця-дослідника – вміння проводити науковий експеримент з використанням останніх досліджень у даній галузі науки, чітко, доступно, логічно, послідовно провести аналіз дослідження;
- сформувати вміння критично оцінювати результати дослідження, робити на їх основі висновки щодо вдосконалення методик організації наукової роботи.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання**

##### **Компетентності:**

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

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

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

СК1. 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, ресторанного та курортного бізнесу.

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

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 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному та курортному бізнесі.

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

ПРН 6. Відшукувати 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. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельно-ресторанного та курортного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 10. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного та курортного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

ПРН 13. Здатність систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів.

ПРН 17. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців, зокрема до осіб, які навчаються.

#### **5. Організація навчання**

Обсяг	
Вид заняття	Загальна кількість годин
Науково-дослідна практика	15 кредитів ЄКТС, 450 год.

#### **Ознаки**

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
1,2,3	241 «Готельно-ресторанна справа»	1,2	Обов'язковий компонент

#### 6. Система оцінювання

Загальна система оцінювання	<p>Накопичування балів:  Виконання завдань практики – 50 б.  Оформлення звіту – 20 б.  Виступ з доповіддю на захисті практики – 10 б.  Презентація результатів – 10 б.  Відповіді на запитання – 10 б.  <b>Максимальна кількість балів – 100 б.</b></p>
Основні етапи підготовки та виконання дипломної роботи	<p>вибір та затвердження теми;  складання та затвердження індивідуального завдання;  формування плану роботи;  розробка методики та написання роботи (проекту, творчого проекту, портфоліо тощо);  оформлення роботи.</p>
Дипломна робота повинна містити	<p>системний теоретичний аналіз предмета дослідження;  результати особисто проведених комплексних досліджень і аналіз прикладних проблем відповідно до теми дослідження;  оригінальні особисті результати;  обґрунтовані реальні пропозиції щодо удосконалення різних аспектів;  професійної діяльності відповідно до предмета дослідження</p>
Структура дипломної роботи	<p>вступ;  основну частину:  перший розділ – теоретичний ;  наступні розділи – дослідницько-аналітичні;  висновки до розділів;  загальні висновки;  список використаних джерел;  додатки (за потреби).</p>
Вимоги до дипломної роботи	<p><b>Вступ</b> (не більше ніж 3 сторінки) окреслює наукове обґрунтування актуальності обраної теми, у ньому відзначають мету, завдання, предмет і об'єкт дослідження, наводять перелік застосованих методів дослідження, вказують наукову новизну та практичне значення одержаних результатів, засвідчують апробацію результатів роботи, загальну характеристику структури й обсягу дипломної роботи.  <b>Основна частина дипломної роботи</b> може складатися з розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів.  В основних розділах дипломної роботи автор подає огляд літератури за темою та обґрунтовує вибір напряму досліджень;</p>

	<p>наводить методи вирішення завдань та їхні порівняльні характеристики;</p> <p>описує хід дослідження, вичерпно викладає результати власних досліджень, зазначає в чому полягає їх новизна.</p> <p>Автор повинен дати оцінку повноти вирішення поставлених завдань, оцінку достовірності одержаних результатів та порівняти одержані результати з аналогічними результатами вітчизняних та зарубіжних дослідників, обґрунтувати необхідність додаткових досліджень</p> <p>При написанні основної частини (25 - 35ст.) звіту (відповідає завданням програми практики) необхідно використати нормативні та законодавчі акти України, подати розрахунки, формули, алгоритми, таблиці, діаграми та іншу необхідну інформацію. Статистичний матеріал повинен відображати фактичні дані за 3 останні роки та планові показники діяльності. За відсутності планових показників з окремих видів діяльності допускається використання тільки фактичних даних</p> <p><b>У висновках</b> роблять узагальнення та подають управлінські пропозиції відповідно до поставлених завдань (2-3 ст.).</p> <p><b>У додатках</b> до звіту (за потреби) подають копії та роздруковані матеріали.</p>

## 7. Політика науково-дослідної практики

**Письмові роботи:** Звіт виконують державною мовою на правах рукопису та в електронній формі.

**Академічна доброчесність:** Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В Дипломну роботу на здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти виконують державною мовою у вигляді спеціально підготовленої наукової праці на правах рукопису в твердій або м'якій палітурці та в електронній формі. університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.

## 8. Рекомендована література

### Методична література

1. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 278 с.
2. Засоби діагностики якості вищої освіти : вимоги до державної атестації магістра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Курортна

- справа») / Розробники: Клапчук В.М., Мендела І.Я., Польова Л.В. Івано-Франківськ : Фоліант, 2018. 19 с.
3. Стандарт вищої освіти України другого (магістерського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / [Розробники: Дишкантюк О.В., Бойко М.Г., Бровенко Т.В., Доценко В.Ф., Клапчук В.М. та ін.] / Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. К., 2021. 15 с.
  4. Курортна справа : Освітньо-професійна програма та робочі програми навчальних дисциплін : Навчально-методичний посібник / За заг. ред. проф. В.М. Клапчука / [Клапчук В.М., Польова Л.В., Новосьолов О.В., Мендела І.Я., Стинська В.В., Лояк Л.М., Загнибіда Р.П., Шикеринець В.В.] / Факультет туризму, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Івано-Франківськ, 2022. 246 с.
  5. Клапчук В.М., Мельник Н.В., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: підручник. Івано-Франківськ, 2023. 291 с.
  6. Клапчук В.М., Польова Л.В. Програма з організації та проведення науково-дослідної практики зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна справа «Курортна справа»: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : видавець Кушнір Г.М., 2023. 27 с.

#### **Рекомендована література**

##### **Базова**

7. Богатирьова Г.А. Курортна справа [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / Г.А. Богатирьова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Туризму та країнознавства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. 64 с.
8. Кравець О.М. Курортологія : підручник / О. М. Кравець, А. А. Рябев ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с.
9. Монастирський В.Р. Природні ресурси і рекреаційні комплекси світу : навч. Посібник. ННВК «АТБ». Львів, 2022. 200 с.

##### **Допоміжна**

10. Закон України «Про курорти». ВВР, 2005.
11. Закон України «Про оцінку впливу на довкілля. ВВР, 2017. № 29. Ст. 315). [Із змінами, внесеними згідно із Законами № 199-ІХ від 17.10.2019, ВВР, 2019, № 51, ст. 377 № 733-ІХ від 18.06.2020].
12. Кодекс України про надра. ВВР, 1994. № 36. Ст. 340.
13. Наказ МОЗ України «Про затвердження Інструкції по створенню і веденню Державного кадастру природних лікувальних ресурсів. 23.09.2009 № 687. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0154-10#Text>

##### **Інформаційні ресурси**

14. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / Клапчук В.М. та ін. / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2020. 147 с. (Електронне видання).
15. Клапчук В.М., Мендела І.Я. Курортна справа : організація, територіальне управління, стратегічне планування: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2020. 278 с. (Електронне видання).  
Наукова бібліотека ПНУ. URL: <http://lib.pnu.edu.ua/>

**К.п.н., доцент кафедри готельно-ресторанної**

**та курортної справи**

Л391-

**Польова Л.В.**