ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«МЕТОДОЛОГІЯ УПРАВЛІНСЬКИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ»

ОК 02

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**1**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни Янковська Л.А.

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Методологія управлінських досліджень у сфері гостинності» для здобувачів ступеня магістра є формування здатності планувати, організовувати та здійснювати наукові й прикладні дослідження у сфері готельно-ресторанного бізнесу для обґрунтування управлінських рішень – від перетворення проблеми закладу чи ринку на дослідницьку проблему до оприлюднення та впровадження результатів – з доброчесним, задокументованим і верифікованим використанням інструментів генеративного штучного інтелекту. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Постановка проблеми:** Перетворення практичної проблеми закладу гостинності чи ринку на коректно сформульовану дослідницьку проблему з визначеними об’єктом, предметом, метою та гіпотезами; вибір дизайну дослідження.
2. **Емпірична база:** Робота з джерелами даних сфери гостинності: офіційна статистика, звітність підприємств, дані систем бронювання та POS, відгуки гостей, опитування та інтерв’ю.
3. **Доброчесність і ШІ:** Дотримання вимог Закону України «Про академічну доброчесність» щодо використання результатів, згенерованих штучним інтелектом, зокрема декларування методики генерування та перевірки фактів і джерел.
4. **Оприлюднення результатів:** Оформлення та презентація результатів у формі наукової статті, кваліфікаційної роботи, аналітичної записки для власника чи керівника закладу.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Наука і дослідження у сфері гостинності: специфіка предметного поля.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - готельно-ресторанну справу як міждисциплінарне поле досліджень; - відмінність наукового завдання від управлінського; - типи дослідницьких питань та вимоги кожного з них до даних. Вміти: відрізняти дослідницьку проблему від управлінської; визначати тип власного дослідницького питання.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Методологія і дизайн дослідження.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - рівні методології та систему загальнонаукових і спеціальних методів; - дизайни досліджень: кейс-стаді, порівняльний, експериментальний, змішаний; - логіку формулювання об’єкта, предмета, мети, завдань і гіпотез. Вміти: добирати дизайн дослідження під тип питання; формулювати методологічний апарат кваліфікаційної роботи.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Інформаційне забезпечення дослідження: джерела, бази даних, ШІ-пошук.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - наукометричні бази і сервіси (Scopus, Web of Science, OpenAlex, Crossref, Google Scholar); - джерела даних про ринок гостинності; - обмеження та типові помилки ШІ-інструментів пошуку літератури. Вміти: будувати пошукові стратегії; перевіряти існування і коректність бібліографічних даних.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Аналітичний огляд стану наукової розробки проблеми.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - види оглядів літератури: наративний, систематичний, скопінговий; - способи виявлення дослідницької прогалини; - вимоги ДСТУ 8302:2015 до оформлення бібліографічних посилань. Вміти: складати матрицю джерел; формулювати дослідницьку прогалину; готувати огляд з перевіреними посиланнями.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Академічна доброчесність і правовий режим використання штучного інтелекту.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - види порушень академічної доброчесності за Законом України «Про академічну доброчесність»; - вимоги до повідомлення про використання об’єктів, згенерованих ШІ; - міжнародні орієнтири щодо генеративного ШІ в освіті й дослідженнях.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		Вміти: розмежовувати допустиме і недоброчесне використання ШІ; складати декларацію про використання ШІ; вести дослідницький журнал.		
Тема 6. Емпіричні методи та етика досліджень у сфері гостинності.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - методи збирання даних: анкетування гостей і персоналу, інтерв'ю, спостереження, «таємний гість», аналіз відгуків; - принципи вибірки; - етичні вимоги та захист персональних даних. Вміти: розробляти анкету й гайд інтерв'ю; планувати вибірку; готувати документи щодо етики дослідження.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Опрацювання, аналіз і візуалізація даних.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - методи кількісного та якісного аналізу даних; - аналіз текстових даних (відгуків гостей); - принципи коректної візуалізації. Вміти: обробляти дані в табличних процесорах і програмних засобах; перевіряти розрахунки, виконані за допомогою ШІ.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Оформлення, публікація та впровадження результатів.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - структуру та вимоги до кваліфікаційної роботи магістра і наукової статті; - критерії вибору видання, рецензування, ORCID і DOI; - форми апробації та впровадження результатів у закладах гостинності. Вміти: оформлювати результати відповідно до вимог; готувати аналітичну записку для керівника закладу; презентувати результати.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Систематичний огляд літератури за протоколом PRISMA. 2. Відкрита наука: препринти, відкриті дані, ORCID, репозитарії. 3. Метод «таємного гостя» як інструмент дослідження. 4. Аналіз онлайн-відгуків гостей: методи й обмеження. 5. Експерименти в ресторанному бізнесі (A/B-тестування меню). 6. Етика досліджень за участі гостей і персоналу. 7. Промптинг для дослідницьких завдань і верифікація відповідей ШІ. 8. Перевірка текстів на академічний плагіат. 9. Візуалізація даних для управлінських рішень.		
Всього	16/16/58			
Всього балів за поточний контроль				**40**
Залікова оцінка				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері готельно-ресторанної справи та кейтерингу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	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 і ресторанного бізнесу. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН02. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ПРН06. 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. ПРН11. 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. ПРН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
Методи навчання і оцінювання	ПРН02 – підготовка англомовної анотації та тез, робота з англомовними базами даних; контроль – письмове завдання, презентація. ПРН06 – практикум пошуку в Scopus, Web of Science, Google Scholar, робота з ШІ-інструментами під контролем; контроль – аналітичний огляд літератури, тест. ПРН11 – проєктування дизайну власного дослідження, практикум з опрацювання даних; контроль – захист програми дослідження, розрахункове завдання. ПРН12 – підготовка тез і презентації результатів, взаємне рецензування; контроль – презентація, оцінювання тез. Підсумковий контроль – залік.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

1. Про академічну доброчесність : Закон України від 18.12.2025 № 4742-IX. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4742-20
2. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18
3. Про наукову і науково-технічну діяльність : Закон України від 26.11.2015 № 848-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19
4. Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для другого (магістерського) рівня вищої освіти : затв. наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 № 26. Київ, 2021.
5. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 16 с.
6. Рекомендації щодо відповідального впровадження та використання технологій штучного інтелекту в закладах вищої освіти / Міністерство освіти і науки України, Міністерство цифрової трансформації України. 2025. URL: https://mon.gov.ua/news/shtuchnyi-intelekt-u-zakladakh-vyshchoi-osvity-rekomendatsii-dlia-vykladachiv-studentiv-i-pratsivnykiv-zvo

	7. Основи методології та організації наукових досліджень : навч. посіб. / за ред. А. Є. Конверського. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 352 с. 8. Veal A. J. Research Methods for Leisure and Tourism. 5th ed. Harlow : Pearson, 2018. 606 p. 9. Miao F., Holmes W. Guidance for generative AI in education and research. Paris : UNESCO, 2023. 44 p. URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000386693 10. Creswell J. W., Creswell J. D. Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. 6th ed. Thousand Oaks, CA : SAGE Publications, 2022. 320 p. 11. Okumus F., Rasoolimanesh S. M., Jahani S. (Eds.) Advanced Research Methods in Hospitality and Tourism. Bingley : Emerald Publishing, 2022. 12. Крушельницька О. В. Методологія та організація наукових досліджень : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2006. 206 с. 13. Стеченко Д. М., Чмир О. С. Методологія наукових досліджень : підручник. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Знання, 2007. 317 с. 14. Романчиков В. І. Основи наукових досліджень : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 254 с. **Інформаційні ресурси:** 1. SAGE Publishing. Creswell J. W., Creswell J. D. Research Design, 6th ed. (2022). URL: https://www.sagepub.com/shop/buy-a-book/research-design-6-270550 2. Emerald Publishing. Advanced Research Methods in Hospitality and Tourism (2022). URL: https://bookstore.emerald.com/advanced-research-methods-in-hospitality-and-tourism.html 3. Committee on Publication Ethics (COPE). Authorship and AI tools – position statement (2023). URL: https://publicationethics.org/node/56046 4. PRISMA Statement – офіційний сайт звітування систематичних оглядів літератури. URL: https://www.prisma-statement.org/ 5. Elsevier. Scopus – реферативна база даних. URL: https://www.elsevier.com/products/scopus