

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

Кафедра статистики та економічного аналізу


«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Декан економічного факультету
Діброва А. Д.
«11» _____ 2022 р.

«СХВАЛЕНО»
на засіданні кафедри статистики
та економічного аналізу
Протокол № 10 від «11» 05 2022 р.
 Завідувач кафедри
Лазаришина І. Д.

«РОЗГЛЯНУТО»
Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
 к.е.н., доц. Гопкало Л.М.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ВСТУП ДО ФАХУ»

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Факультет (ННІ) Економічний факультет
Розробники: к.е.н., доцент Микицей Т.Д.
к.е.н., доц. Гопкало Л.М.

Київ – 2022 р.

1. Опис навчальної дисципліни
«ВСТУП ДО ФАХУ»
(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»	
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	90	
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	I курс	
Семестр	1	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	15 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Програма вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» складена у відповідності до освітньо-професійної програми підготовки «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є сутність та значення спеціальності та організація професійної підготовки фахівця з готельно-ресторанної справи у вищому навчальному закладі.

Міждисциплінарні зв'язки. Навчальна дисципліна «Вступ до фаху» є основною дисципліною циклу професійної підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» й органічно пов'язана з усіма навчальними дисциплінами, які викладаються студентам спеціальності «Готельно-ресторанна справа» упродовж чотирирічного курсу навчання.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є ознайомлення студентів I курсу зі сферою професійної діяльності та змістом їх майбутньої професії, особливостями практичної діяльності готельних та ресторанних підприємств, з посадами та видами професійної діяльності, особливостями діяльності підприємств різних форм власності та організаційно-правових форм господарювання, державних органів управління галуззю, світовим та регіональним споживчим ринком.

Теми лекцій та практичних занять направлені на усвідомлення студентами, що сфера їх майбутньої діяльності стає все більш значущою в економічному розвитку незалежної України, а у на світовому рівні стрімко перетворюється на високорентабельний сектор економіки. Важливою передумовою опанування фаху є необхідність набуття комплексу фундаментальних і професійних знань, усвідомлення специфіки функціонування підприємств готельно-ресторанного бізнесу на ринку споживчих товарів і послуг, встановлення активної творчої та громадської позиції.

Особливе значення в процесі вивчення дисципліни має ознайомлення студентів-першокурсників із професійним призначенням; кваліфікаційними вимогами, основними виробничими функціями працівників на посадах різних організаційних рівнів; зі специфікою організації підприємств готельно-ресторанного бізнесу різних типів та категорій, інших підприємств галузі; з основними завданнями діяльності фахівця з готельно-ресторанного бізнесу, які викладені в *Стандарті вищої освіти і затверджено наказом МОН України від «4» березня 2020 р. № 384.*

Завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху»:

- прищепити любов до майбутньої професії;
- визначити місце та роль фахівця туристичного обслуговування в розвитку ринку туристичних послуг, господарській і фінансово-економічній діяльності підприємства;
- ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів і категорій підприємств, які обслуговують подорожан та місцеве населення;
- довести до відома перелік посад, що може обіймати бакалавр з туризму в підприємствах туристичної індустрії;
- ознайомити із загальними питаннями галузевого стандарту вищої освіти в Україні та організаційно-методичним підґрунтям навчання у ВНЗ;
- ознайомити зі змістом навчального плану за фаховим спрямуванням, структурою, послідовністю і взаємозв'язком між дисциплінами нормативного циклу, дисциплінами професійного спрямування та спеціальними дисциплінами, які формують фахівця;
- вказати види, місце, зміст і терміни навчальної та комплексної бакалаврської практик у забезпеченні ґрунтовних практичних умінь і навичок у підготовці фахівця;
- ознайомити з особливостями організації навчальної, науково-дослідної, самостійної виховної роботи в ВНЗ, на факультеті, на випусковій кафедрі;
- охарактеризувати новітні інноваційні і комп'ютерні технології, методи активізації

навчання під час проведення лекційних, семінарських занять, практикумів, поточного і підсумкового контролю знань, державної діагностики якості підготовки студентів.

Загальні компетентності.

ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Програмні результати навчання.

ПРН1. Знання та усвідомлення принципів та тенденцій соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, ролі і місця готельного та ресторанного бізнесу в туристичній сфері.

ПРН 28. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній сфері.

ПРН 32. Володіння усною та письмовою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах; знання фахової термінології українською та іноземною мовами.

ПРН 38. Здатність усвідомлювати потребу навчання впродовж усього життя з метою сприяння розвитку творчого потенціалу працівників.

ПРН 39. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи, самостійно приймати рішення, організовувати взаємодію та узгодженість відносин усіх учасників туристичного процесу.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Організація підготовки фахівців у вищому навчальному закладі

Тема 1. Сутність та значення вищої освіти в готельно-ресторанній справі. Галуzeвий стандарт вищої освіти в Україні.

Система вищої освіти в Україні та перспективи її розвитку. Ступеневість вищої освіти, стисла характеристика освітньо-кваліфікаційних рівнів підготовки фахівців «молодший спеціаліст», «бакалавр», «спеціаліст, магістр».

Вища освіта в готельно-ресторанному бізнесі: сходинки кар'єрного зростання.

Система управління якістю освіти. Місце університету в системі вищої освіти, в системі підготовки кадрів вищими закладами освіти для національної економіки та для готельно-ресторанного бізнесу України.

Болонський процес як засіб інтеграції та демократизації вищої освіти країн Європи. Головні цілі, що викладені у спільній Декларації міністрів освіти Європи, підписаній у м. Болонья 19 червня 1999 р. Європейська кредитно-трансферна система (ECTS). Таблиця відповідності шкали оцінювання ECTS з національною системою оцінювання в Україні та у ВНЗ.

Тема 2. Структура вищого навчального закладу. Основні засади навчально-виховного процесу.

Загальні відомості про Національний університет біоресурсів і природокористування України. Основні структурні підрозділи вищого навчального закладу (ВНЗ): ректорат, інститут, деканат, кафедри, бібліотека, допоміжні служби.

Місце та роль Інституту неперервної освіти і туризму в організації навчально-виховного процесу студентів. Інститут: історія, традиції, правила внутрішнього розпорядку, організація навчальної, виховної, культурно-масової роботи.

Роль навчальної, науково-дослідної, самостійної та громадської діяльності студентів у формуванні фахівця з готельно-ресторанного бізнесу.

Органи самоврядування студентів у ВНЗ та на факультеті; їх роль в організації навчального процесу, побуту, відпочинку. Організація соціальної захищеності студентів.

Асоціація випускників. Професійна студентська спілка університету.

Тема 3. Історія і традиції Національного університету біоресурсів і природокористування України

Історичні віхи розвитку ВНЗ: становлення, розширення освітнього простору, розвиток науково-методичної бази; відомі випускники ВНЗ, вихід на міжнародний рівень освітньо-наукової співдружності.

Історія прапору і гербу ВНЗ.

Формування навчального комплексу ВНЗ, геолокація навчальних корпусів, лабораторій, дослідницьких підрозділів. Матеріально-технічна база ВНЗ та її удосконалення.

Роль ректорів, викладачів – відомих діячів науки та працівників освіти, студентів та випускників – у розвитку та формуванні сучасного іміджу ВНЗ.

Найбільш відомі досягнення в науці та практиці: наукові праці, підручники, посібники; свідоцтва, патенти та інші.

Нагороди колективу та професорсько-викладацького складу ВНЗ. Міжнародні зв'язки ВНЗ. Підготовка іноземних громадян у ВНЗ. Почесні гості та делегації в ВНЗ. Наукові видання. Друковані органи ВНЗ.

Тема 4. Організація навчання у Національному університеті біоресурсів і природокористування України

Види і зміст навчальних занять, їх роль в організації навчального процесу.

Види аудиторних занять: лекції, семінарські і практичні заняття.

Види лекцій (установча, оглядова, проблемна, співбесіда та ін.), форми організації та проведення, візуальне супроводження. Опорні конспекти лекцій, порядок конспектування лекційного матеріалу, його засвоєння.

Форми проведення семінарських і практичних занять. Особливості використання методів активного навчання, персональної електронно-обчислювальної техніки та інформаційних технологій на цих видах занять.

Організація самостійної роботи студентів під час підготовки до семінарських і практичних, лабораторних занять. Значення індивідуальних консультацій. Практична підготовка студентів з фаху. Роль і місце навчальної практики у підготовці фахівця з готельно-ресторанного бізнесу.

Положення про комплексну, виробничу і переддипломну практики. Види практик, їх місце у формуванні професійних знань і практичних навичок фахівця вищої кваліфікації.

Застосування нових технологій навчання під час проведення усіх видів навчальних занять у вищому навчальному закладі, в організації самостійної роботи.

Організація і методика впровадження різноманітних форм контролю знань студентів. Сутність комплексної діагностики знань студентів у ВНЗ. Тестування як провідний метод діагностики якості знань студентів. Проведення рубіжних і підсумкових атестацій. Модульний

контроль та система оцінки знань студентів. Технологія проведення фахових державних випробувань.

Організація самостійної (індивідуальної) роботи студентів (СРС) та форми її контролю. Практична цілеспрямованість завдань для самостійної (індивідуальної) роботи студентів. Нормативно-методична забезпеченість виконання самостійної роботи. Порядок використання студентами навчально-методичних розробок кафедр ВНЗ, нормативних документів, галузевих та періодичних видань під час виконання СРС.

Тема 5. Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу у Національному університеті біоресурсів і природокористування України

Суть і складові інформаційно-методичного забезпечення навчального процесу у ВНЗ. Класифікація джерел загальної, спеціальної, методичної та наукової літератури, галузевих видань. Роль і місце інформаційно-методичного забезпечення у навчальній та науково-дослідній діяльності студентів.

Бібліотека університету як центр інформаційного забезпечення студентів. Основи бібліотекознавства та бібліографії. Принципи та організація бібліотечної справи. Порядок роботи у бібліотеці. Правила користування бібліотекою.

Каталог електронних видань – організація електронної бази бібліотеки університету, правила користування.

Особливості роботи зі спеціальною, методичною та періодичною літературою. Довідково-бібліографічний апарат бібліотеки. Можливості використання вітчизняної та зарубіжної літератури. Пошук літературних джерел у бібліографічній базі даних із використанням автоматизованої системи «УДФ «Бібліотека». Самостійна робота з книгою. Система обслуговування читачів у головній бібліотеці та тематичних філіалах. Порядок користування літературою на абонементі, в читальному залі, залі надходжень нової літератури. Пошук літературних джерел та спеціальних матеріалів в мережі Інтернет. Обов'язки читачів бібліотеки.

Інформаційні можливості сайту ВНЗ. Загальні відомості: історія ВНЗ, керівництво; інститути, факультети, кафедри, викладачі; дистанційне навчання; структурні підрозділи; міжнародні зв'язки. Інформаційно-бібліотечний центр: бібліотека; видання ВНЗ; журнали. Сьогодення ВУЗу: новини; ВНЗ в Болонському процесі; план організаційних заходів на поточний навчальний рік; студентське життя; довідник студента; розклад занять, іспитів. Наука: напрями наукових досліджень; наукові школи університету; наукові конференції; відділ аспірантури і докторантури.

Змістовий модуль 2.

Особливості професійної підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Тема 6. Професія «фахівець з готельно-ресторанної справи»: зміст, характер та сфера майбутньої діяльності. Специфіка змісту підготовки фахівців у Національному університеті біоресурсів і природокористування України.

Ринкові реформи та інтеграція України у світовий економічний та освітянський простір. Тенденції розвитку сучасного готельного та ресторанного ринку і бізнесу.

Особливості підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи нового типу в Україні. Роль і місце фахівця з готельно-ресторанної справи в розвитку галузі, який керується сучасними знаннями з технології обслуговування, психології, інфраструктури ринку готельно-ресторанних послуг.

Бакалавр з готельно-ресторанної справи - первинні посади відповідно до професійних назв робіт; а також посади визначені згідно з галузевими нормативними документами або

штатними розписами підприємств галузі з урахуванням принципів формування назв посад, викладених у нормативних документах сфери праці.

Роль фахівця з готельно-ресторанної справи в розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; організаційні, виробничі, управлінські функції фахівців з готельно-ресторанного бізнесу.

Особливості підготовки фахівців для готельно-ресторанного освітніх рівнів «бакалавр», «магістр». Співвідношення та зв'язок фундаментальної (загальної) і спеціальної (фахової) підготовки. Місце професійно-орієнтованих дисциплін у формуванні фахівця з готельно-ресторанної справи.

Тема 7. Роль випускової кафедри в підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи

Ознайомлення з системою кафедр ВНЗ. Перелік професійно-орієнтованих дисциплін окремих кафедр.

Роль випускової кафедри у забезпеченні змісту та організації підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи, розробка та удосконалення освітньо-професійної програми, навчальних планів; формування навчально-методичного комплексу з фаху; організація усіх видів практики та керування ними; викладання профільних професійно-орієнтованих дисциплін; державна діагностика рівня знань студентів.

Кадровий склад випускової кафедри. Організація навчальної роботи на випусковій кафедрі. Матеріально-технічна база випускової кафедри. Організація виховної роботи на випусковій кафедрі зі студентами.

Освітньо-професійна програма та Навчальний план – сутність та значення у організації навчального процесу та структура, роль у формуванні майбутнього фахівця. Графік навчання, навчальні дисципліни та послідовність їх. Вивчення, структурно-логічна схема, загальний обсяг навчальних годин та їх структура за формами організації навчання (аудиторна, самостійна робота), видами аудиторних занять (лекції, практичні та лабораторні заняття). Характеристика та зміст навчально-методичних комплексів дисциплін з фаху.

Характеристика основних (нормативних) та спеціальних (вибіркових) дисциплін, закріплених за випусковою кафедрою. Організація індивідуальної роботи зі студентами. Порядок навчально-методичної роботи на кафедрі. Організація науково-дослідної діяльності викладачів і студентів, зв'язки з практикою.

Міжнародні зв'язки випускової кафедри, її ефективність.

Особливості організації навчального процесу студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у ВНЗ. Роль та місце науково-дослідної діяльності студентів у професійній підготовці бакалавра з готельно-ресторанної справи. Організація проведення та види наукової роботи на випусковій кафедрі. Тематична спрямованість та практична значущість наукових досліджень. Результати наукових досліджень та їх впровадження в практичну діяльність.

Основи науково-дослідної роботи студентів. Критерії та порядок вибору студентами теми досліджень. Формування мети, завдань та етапів роботи. Збирання конкретної інформації на підприємствах, її аналітична обробка. Обґрунтування реальних практичних пропозицій щодо удосконалення організації обслуговування туристів та екскурсантів, управлінських рішень стосовно підвищення ефективності окремих напрямів господарської діяльності підприємств. Форми впровадження результатів наукових досліджень студентів.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л.	п.	лаб.	інд.	сам.		л.	п.	лаб.	інд.	сам.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Організація підготовки фахівців у вищому навчальному закладі												
Тема 1. Сутність та значення вищої освіти в готельно-ресторанній справі. Галузевий стандарт вищої освіти в Україні.	8	2	2			12						
Тема 2. Структура вищого навчального закладу. Основні засади навчально-виховного процесу	8	2	2			12						
Тема 3. Історія і традиції Національного університету біоресурсів і природокористування України	8	2	2			12						
Тема 4. Організація навчання у Національному університеті біоресурсів і природокористування України	6	1	1			12						
Тема 5. Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу у Національному університеті біоресурсів і природокористування України	6	1	1			12						
Разом за змістовим модулем 1	36	8	8			60						
Змістовий модуль 2. Особливості професійної підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа»												
Тема 6. Професія «фахівець з готельно-ресторанної справи»: зміст, характер та сфера майбутньої діяльності. Специфіка змісту підготовки фахівців у Національному університеті біоресурсів і природокористування України	13	4	4			15						
Тема 7. Роль випускової кафедри в підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи	11	3	3			15						
Разом за змістовим модулем 2	23	7	7			30						
Усього годин	60	15	15	-	-	90						

4. Теми практичних занять

Змістовий модуль 1. Організація підготовки фахівців у вищому навчальному закладі		
1	Тема 1. Поняття про вищу освіту. Галузевий стандарт вищої освіти в Україні	2
2	Тема 2. Історичний розвиток Національного університету біоресурсів і природокористування України	2
3	Тема 3. Історія і традиції Національного університету біоресурсів і природокористування	2
4	Тема 4. Організація навчального процесу у ВНЗ	1
5	Тема 5. Інформаційне та методичне забезпечення навчання у ВНЗ	1
Змістовий модуль 2. Особливості професійної підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанної справи»		
6	Тема 6. Готельно-ресторанний бізнес як сфера світової економічної діяльності	2
7	Тема 7. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні	2
8	Тема 8. Професійний портрет фахівця з готельно-ресторанної справи	2
9	Разом	15

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

5.1. Контрольні питання

1. Сутність вищої освіти, її завдання та функції.
2. Освітньо-кваліфікаційні рівні та ступені вищої освіти в Україні.
3. Болонський процес і проблеми вищої освіти в Україні. Система управління якістю освіти в Україні.
4. Поняття про вищі навчальні заклади, їх різновиди.
5. Статус вищих навчальних закладів за нормативними актами про вищу освіту в Україні.
6. Статут Національного університету біоресурсів і природокористування України, як базовий нормативний документ ВНЗ.
7. Права та обов'язки учасників навчального процесу у ВНЗ.
8. Структура вищого навчального закладу. Характеристика основних підрозділів, їх завдання та функції.
9. Органи самоврядування студентів у ВНЗ, їх роль в організації навчального процесу, побуту, відпочинку. Організація соціального захисту студентів у ВНЗ.
10. Основні засади навчально-виховного процесу у вищому навчальному закладі.
11. Науково-технічні й культурно-освітні здобутки Національного університету біоресурсів і природокористування України. Визначні педагоги та випускники Національного університету біоресурсів і природокористування України, та їх внесок у різні галузі суспільного та державного життя.
12. Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України: історія, кадровий склад, професійні досягнення.
13. Кредитно-модульна система організації навчального процесу.
14. Організація навчального часу студента. Індивідуальний навчальний план студента, його складові.
15. Навчальні заняття як форма організації навчання у вищій школі.
16. Самостійна робота як форма організації навчання у вищій школі.
17. Практична підготовка як форма організації навчання у вищій школі.
18. Індивідуальні завдання як форма організації навчання у вищій школі.
19. Контрольні заходи як форма організації навчання у вищій школі.
20. Особливості використання методів активного навчання у ВНЗ.
21. Джерела інформації, їх різновиди. Роль наукової інформації у підготовці фахівців.
22. Методика пошуку наукової інформації. Робота з бібліографічними даними.
23. Інформаційне забезпечення студентів: шляхи, форми та методи. Бібліотека ВНЗ як центр інформаційного забезпечення студентів.
24. Роль інтернет-ресурсів у навчальній роботі студентів. Інформаційні можливості сайту ВНЗ.
25. Передумови та чинники розвитку готельно-ресторанної справи.
26. Поняття про готельно-ресторанну справу.
27. Сутність та зміст підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи.
28. Готельно-ресторанний бізнес, його функції, властивості, складові елементи
29. Регулювання та організація готельно-ресторанної справи
30. Особливості розвитку готельної справи в світі та Україні
31. Особливості розвитку ресторанної справи в світі та Україні.
32. Державне регулювання розвитку готельно-ресторанної справи.
33. Споживчий ринок, як головний фактор розвитку готельно-ресторанної справи.
34. Поняття про комплексну готельну послугу, види послуг в готелях.
35. Поняття про процес виробництва та обслуговування в закладах харчування.
36. Ринок готельних послуг та механізми його функціонування.
37. Ринок ресторанних послуг та механізми його функціонування.

38. Готельний бізнес як об'єкт наукового пізнання.
39. Ресторанний бізнес як об'єкт наукового пізнання
40. Роль фахівця з готельно-ресторанної справи на ринку послуг.
41. Форми та напрями підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа».
42. Основні вимоги до професійної компетентності сучасного фахівця з готельно-ресторанної справи.
43. Організація підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа» в Національного університету біоресурсів і природокористування України.

5.2.Тестові завдання з дисципліни для проведення поточного контролю

1. Метою навчальної дисципліни "Вступ до фаху" є:

- а. формування уявлень про майбутню професійну діяльність фахівця;
- б. формування початкових знань, умінь та навичок з основного предмету своєї спеціальності на базі понятійно-термінологічного апарату галузі;
- в. формування знань щодо вимог стосовно підготовки фахівця із вищою освітою відповідно до європейського стандарту вищої освіти;
- г. усі перелічені варіанти відповідей правильні.

2. В основу підготовки фахівця з готельно-ресторанної справи покладено основні цикли дисциплін як:

- а. гуманітарні та соціально-економічні;
- б. фундаментальні;
- в. професійно орієнтовані;
- г. всі перелічені.

3. Підготовку фахівців з готельно-ресторанної справи ведуть для:

- а. для державних органів управління в галузі;
- б. для громадських організацій;
- в. для освітньої галузі;
- г. усі перелічені варіанти відповідей правильні.

Другий рівень складності. Дайте визначення термінам і поняттям.

1. Дайте характеристику поняттю «студент вищого навчального закладу».
2. Розкрийте сутність терміну «готельно-ресторанна справа».
3. Розтлумачте у чому різниця денної та заочної форми навчання

Третій рівень складності.

Охарактеризуйте механізм функціонування ринку готельних та ресторанних послуг (навести конкретні приклади).

Варіант II

Перший рівень складності. Обрати правильну відповідь.

1. Дошкільна освіта, загальна середня освіта, позашкільна освіта, професійно-технічна освіта, вища освіта, післядипломна освіта, аспірантура, докторантура та самоосвіта – це складові:

- а. структури освіти;
- б. системи освіти;
- в. державного стандарту освіти;
- г. освітніх програм;

2. Ступеневість вищої освіти – це:

- а. поетапне навчання у навчальних закладах різного рівня акредитації;
- б. здобуття різних освітньо-кваліфікаційних рівнів на відповідних етапах(ступенях) освіти;
- в. здобуття освіти на базі відповідних освітніх рівнів;
- г. здобуття певного рівня освіти або кваліфікації на відповідних етапах освіти.

3. Студент (слухач) – це:

- а. особа, яка в установленому порядку зарахована до вищого навчального закладу і навчається за денною(очною), вечірньою, заочною або дистанційною формами навчання з метою здобуття певних освітнього та освітньо-кваліфікаційного рівнів;
- б. особа, яка навчається у навчальному закладі III-IV рівня акредитації;
- в. особа, яка навчається у навчальному закладі I-II рівня акредитації;
- г. особа, яка в установленому порядку зарахована до вищого навчального закладу, має відповідний освітній, освітньо-кваліфікаційний рівень і навчається за екстернатною формою навчання з метою здобуття певних освітнього та освітньо-кваліфікаційного рівнів.

Другий рівень складності. Дайте визначення термінам і поняттям.

- 1. Поясніть поняття «готель» і «ресторан».
- 2. Розкрийте сутність роботи випускової кафедри
- 3. Поясніть як організовуються лабораторних занять

Третій рівень складності.

Охарактеризуйте типи підприємств готельного господарства (навести конкретні приклади).

Варіант III

Перший рівень складності. Обрати правильну відповідь.

1. Повна вища освіта відповідає освітньо-кваліфікаційному рівню:

- а. молодший спеціаліст;
- б. бакалавр;
- в. спеціаліст, магістр;
- г. усім переліченим рівням.

2. Система навчання, соціалізації та розвитку, спрямована на засвоєння індивідом системи елементів об'єктивного досвіду людства, необхідного для успішного здійснення ним діяльності у обраній сфері суспільної практики, та визнана суспільством як певний рівень розвитку індивіда – це:

- а. освіта;
- б. системи освіти;
- в. структура освіти;
- г. державний стандарт освіти;

3. Система освіти – це:

- а. сукупність взаємодіючих освітніх програм;
- б. мережа освітніх установ, що реалізують їх незалежно від організаційно-правових форм, типів і видів;
- в. система органів управління освітою і підвідомчих їм установ і організацій;
- г. сукупність всіх вищезазначених складових.

Другий рівень складності. Дайте визначення термінам і поняттям.

- 1. Поясніть відмінності між поняттями «виробництво» і «обслуговування».
- 2. Розкрийте сутність терміну «фахівець з готельно-ресторанного бізнесу».
- 3. Поясніть відмінність лекційних і практичних занять

Третій рівень складності.

Охарактеризуйте класифікаційну структуру готельних та ресторанних підприємств (навести конкретні приклади).

6. Методи навчання.

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

- 1) в аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація);
- 2) в аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні);
- 3) в аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача;
- 4) в аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові бали за реферати, статті, тези);
- 5) в аспекті самостійної діяльності: навчальний модуль: питання типу «есе»; вибіркові тести.

7. Форми контролю

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Вступ до фаху» є лекції, практичні заняття, консультації, самостійна індивідуальна робота студентів.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання модульних контрольних робіт та залік за період вивчення дисципліни.

Контрольні заходи, які проводяться в університеті визначають відповідність рівня набутих студентами знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо вищої освіти і забезпечують своєчасне коригування навчального процесу.

При вивченні навчальної дисципліни «Вступ до фаху» використовуються такі види контролю: вхідний, поточний, рубіжний, підсумковий та відстрочений.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за змістовими модулями.

Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному модульному контролі.

Рубіжний модульний контроль – це контроль знань студентів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми дисципліни змістового модуля. Рубіжний модульний контроль є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Частота проведення цього виду контролю визначається кількістю змістових модулів протягом навчального семестру.

Семестровий контроль з дисципліни «Вступ до фаху» проводиться відповідно до навчального плану у вигляді заліку в терміни, встановлені графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з «Положенням про екзамени та заліки в Національному університеті біоресурсів і природокористування України».

У НУБіП України використовується рейтингова форма контролю після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних занять (модуля) з певної дисципліни. Її результати враховуються під час виставлення підсумкової оцінки.

Рейтингове оцінювання знань студентів не скасовує традиційну систему оцінювання, а існує поряд із нею. Воно робить систему оцінювання більш гнучкою, об'єктивною і сприяє систематичній та активній самостійній роботі студентів протягом усього періоду навчання, забезпечує здорову конкуренцію між студентами у навчанні, сприяє виявленню і розвитку творчих здібностей студентів.

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та тестуванні тощо), зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань), критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри та зазначаються у робочій програмі навчальної дисципліни «Вступ до фаху» й доводяться до відома студентів на першому занятті.

Залік – це вид підсумкового контролю, при якому засвоєння студентом навчального матеріалу з дисципліни оцінюється на підставі результатів поточного модульного контролю та підсумкової атестації). За рівнем виділяють такі види контролю: самоконтроль, кафедральний, факультетський, ректорський та міністерський.

Самоконтроль при вивченні дисципліни «Вступ до фаху» призначений для самооцінки студентами якості засвоєння навчального матеріалу. З цією метою у робочій програмі навчальної дисципліни передбачаються питання для самоконтролю.

8. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	Заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни РДИС (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи RHP (до 70 балів): $R_{ДИС} = R_{HP} + R_{AT}$

9. Методичне забезпечення

1. Силабус навчальної дисципліни «Вступ до фаху».
2. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни.
3. Методичні вказівки до проведення практичних занять.
4. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів.

10 . Рекомендована література

Законодавча та нормативна

1. Конституція України [Текст] : офіц. текст : [прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р. : станом на 1 січня 2006 р.]. К. : Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.
2. ЗАКОН УКРАЇНИ Про вищу освіту (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст.2004) - – Режимдоступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>
3. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» Закон України від 20 листопада 2003 р. № 1300-IV. Відомості Верховної Ради України. 2004. № 13.С. 434-452

Основна

1. Вища освіта України і Болонський процес: навч. посібник / за ред. В.Г. Кременя. – К.: Освіта, 2004. – 384 с.
2. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
3. 2. Агєєва О. А., Акуленок Д. Н., Васильєв Н. М., Васянін Ю. Л., Жукова М. А. Туризм і готельне господарство: Підручник. – М.: Екмос, 2004. – 400 с.
4. Ніколаєнко С.М. Вища освіта – джерело соціально- економічного і культурного розвитку суспільства / С.М. Ніколаєнко. – К.: Знання, 2005. – 319 с.
5. Січкарук О. Інтерактивні методи навчання у вищій школі: навч. посібник / О. Січкарук. – К.: Таксон, 2006.– 88 с.
6. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2006. – 494 с.

Додаткова

- 1.Левицька І.В., Климчук А.О. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019. № 3. С. 56-61.
- 2.Левицька І.В. Формування попиту та стимулювання збуту послуг готельних підприємств. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019, № 4. С. 43-50
- 3.Левицька І.В., Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств. Бізнесінформ. Харків, 2018. №9 (488). С. 232-238.
- 4.Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
- 5.Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
- 6.Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
7. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Харків : Світ книги, 2014. 411 с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
9. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
10. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
11. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К. : НУХТ, 2014. 93 с.
12. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

