



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ВСТУП ДО ФАХУ»

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Рік навчання 1, семестр 1
Форма навчання денна Кількість
кредитів ЄКТС 2 Мова
викладання українська

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в eLearn

к.е.н., доцент Микицей Тереза Дмитрівна
mykytsei.t.d@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4761>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ (до 1000 друкованих знаків)

Метою вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є ознайомлення студентів 1 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 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*.

Загальні компетентності.

ЗК 01. 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.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Програмні результати навчання.

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
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.	2/2	Знати основні вимоги, що висувуються до навчального процесу, Розуміти концепцію болонської системи, та Галуzeвого стандарту вищої освіти в Україні	Виконання практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	
Тема 2. Структура вищого навчального закладу. Основні засади навчально-виховного процесу.	2/2	Знати структуру вищого навчального закладу, історію, традиції правила внутрішнього розпорядку; Розуміти роль навчальної, науково-дослідної, самостійної та громадської діяльності студентів у формуванні фахівця з готельно-ресторанної справи.	Виконання практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	
Тема 3. Історія і традиції Національного університету біоресурсів і природокористування України	2/2	Знати історію і традиції Національного університету Біоресурсів і природокористування України; Ознайомитися із структурою і матеріально-технічною базою НУБіП України	Виконання практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	
Тема 4. Організація навчання у Національному університеті біоресурсів і природокористування України	2/2	Знати форми організації навчання у ВНЗ, використання методів та технологій навчання під час проведення занять; Вміти користуватися навчально-методичними розробками кафедр ВНЗ, нормативними документами, періодичними виданнями під час виконання СРС	Виконання практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	
Тема 5. Інформаційно-	2/2	Знати складові	Виконання	

методичне забезпечення навчального процесу у Національному університеті біоресурсів і Природокористування України		інформаційно-методичного забезпечення навчального процесу у ВНЗ. Вміти користуватися бібліотечним фондом, зокрема пошуком літературних джерел у бібліографічній базі даних із використанням автоматизованої системи «УДФ «Бібліотека».	практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч.в elearn), опитування, дискусії	
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.	4/4	Знати: зміст, характер та сфера майбутньої професійної діяльності; класифікацію та види готельних та ресторанних підприємств, їх функції; Розуміти основну галузеву термінологію; Ознайомитися з діяльністю готельних та ресторанних підприємств	Виконання практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч.в elearn), опитування, дискусії	
Тема 7. Роль випускової кафедри в підготовці фахівців з готельно-ресторанної справи	3/3	Знати організацію навчальної роботи на випусковій кафедрі, характеристику основних (нормативних) та спеціальних (вибіркових) дисциплін, закріплених за випусковою кафедрою; Володіти Структурою навчального плану та видами практичної підготовки студентів за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»	Виконання практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	
Всього за семестр		15/15		100
Залік				30

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 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)

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи	Рейтинг з додаткової роботи	Рейтинг штрафний R _{штр}	Підсумкова атестація	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4				(екзамен чи залік)	
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{нр}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$R_{нр} = 0,7 \cdot \frac{\sum_{i=1}^n R^{(i)}_{зм} \cdot K^{(i)}_{зм}}{\sum_{i=1}^n K^{(i)}_{зм}} + R_{др} - R_{штр},$$

де $R^{(1)}_{зм}, \dots, R^{(n)}_{зм}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$\sum_{i=1}^n K^{(i)}_{зм}, \dots, K^{(n)}_{зм}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$\sum_{i=1}^n K^{(i)}_{зм} + \dots + \sum_{i=1}^n K^{(n)}_{зм}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{др}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{штр}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $\sum_{i=1}^n K^{(i)}_{зм} = \dots = K^{(n)}_{зм}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot \sum_{i=1}^n (R^{(i)} + \dots + R^{(n)})}{N} + R_{др} - R_{штр}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{др}$ додається до $R_{нр}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{штр}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{нр}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59