



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

к.е.н., доцент Микицей Тереза Дмитрівна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Доцент кафедри статистики та економічного аналізу

Сторінка дисципліни в
eLearn

<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 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.*

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. Галузевий стандарт вищої освіти в Україні.	2/2	Знати основні вимоги, що висуваються до навчального процесу, Розуміти концепцію болонської системи, та Галузевого 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	1/1	Знати форми організації навчання у ВНЗ, використання методів та технологій навчання під час проведення занять; Вміти користуватися навчально-методичними розробками кафедр ВНЗ, нормативними	Виконання практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	

		документами, періодичними виданнями під час виконання СРС		
Тема 5. Інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу у Національному університеті біоресурсів і природокористування України	1/1	Знати складові 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».	Виконання 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	Виконання практичних завдань згідно методичних рекомендацій по курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	

		за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»		
Всього за семестр	15/15			100
Залік				30

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	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)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАЇЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано