



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 Гопкало Лариса Михайлівна

Доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Контактна інформація лектора (e-mail) Сторінка дисципліни veLearn

gopkalolarisa@nubip.edu.ua gopkalolarisa@gmail.com

<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*.

Загальні компетентності.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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.

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

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. 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	2/2	Знати форми організації навчання у ВНЗ, використання	Виконання практичних завдань згідно	

університеті біоресурсів і природокористування України		методів та технологій навчання під час проведення занять; Вміти користуватися навчально-методичними розробками кафедр ВНЗ, нормативними	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	2/2	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, характерта сферамайбутньої професійної діяльності; класифікацію та види готельних та ресторанних підприємств, їх функції; Розуміти основну галузеву термінологію; Ознайомитися з діяльністю готельнихта 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					
				R _{нр}	R _{др}		(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

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

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

n – кількість змістових модулів;

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

$K_{дис} = K^{(1)}_{зм} + \dots + K^{(n)}_{зм}$ – 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 $K^{(1)}_{зм} = \dots = K^{(n)}_{зм}$. Тоді вона буде мати вигляд

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

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