



Силабус навчальної дисципліни «Вступ до фаху»

Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 ЄКТС
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 32 год.
	Лабораторні – 4 год.
	Практичні (семінарські) – 20 год.
	Самостійна робота – 64 год.
Форма семестрового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Жуков Владлен Валерійович, к.е.н., доцент;
Контактна інформація викладача (-ів)	vladlen.zhukov@hneu.net
Дні навчальних занять	Лекції: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти умінь і навичок про обраний ними фах, системи знань про сутність і зміст освітньої програми «Ресторанні та крафтові харчові технології»

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Всесвітня історія	Організація готельного господарства
Основи гостинності	Традиції та культура харчування народів світу

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Організація, контроль та оцінювання навчальних досягнень студентів Харківського національного економічного університету ім. С. Кузнеця в контексті вимог Європейського освітнього простору вищої освіти

Тема 1. Інформаційна система ХНЕУ ім. С. Кузнеця.

Тема 2. Корупція на атоми: феномен корупції від історії до сьогодення

Тема 3. Антикорупційні месники: хто бореться з корупцією в Україні?

Тема 4. Академічна доброчесність у вищій освіті

Тема 5. Дотримання академічної доброчесності у закладі вищої освіти

Тема 6. Тенденції розвитку та забезпечення якості вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця

Тема 7. Предмет, мета і завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху»

Тема 8. Організація, контроль та оцінювання навчального процесу студентів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця

Тема 9. Організація науково-дослідної роботи студентів

Змістовий модуль 2. Загальна характеристика та організація підготовки сучасного фахівця ресторанного та крафтового бізнесу

Тема 10. Підприємницька діяльність



Тема 11. Підприємства малого та середнього бізнесу
Тема 12. Проектування професійного успіху
Тема 13. Місце маркетингу у сучасному бізнесі
Тема 14. Підприємства ресторанного та крафтового бізнесу

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.