



## Силабус навчальної дисципліни «Вступ до фаху»

|                                                                          |                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Спеціальність                                                            | ІІ Готельно-ресторанна справа та кейтерінг                                                                                                                                     |
| Освітня програма                                                         | Готельно-ресторанна справа                                                                                                                                                     |
| Освітній рівень                                                          | Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти                                                                                                                                     |
| Статус дисципліни                                                        | Обов'язкова                                                                                                                                                                    |
| Мова викладання, навчання та оцінювання                                  | Українська                                                                                                                                                                     |
| Курс / семестр                                                           | І курс, І 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: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a> |
| 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><br>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 щодо уяви про обраний ними фах, системи знань про сутність і зміст освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

### 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 готельно-ресторанного 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 готельно-ресторанного 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.***