

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

 Олена КРУКОВСЬКА
від "29" серпня 2024 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Катерина НІКІТЕНКО
Протокол засідання кафедри
Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу ХДАЕУ
від "29" серпня 2024 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Вступ до фаху

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Кропивницький – 2024

1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Вступ до фаху
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Викладач	Кириченко Наталя Валеріївна, к.е.н., доцент, доцент кафедри менеджменту, маркетингу та інформаційних технологій; наукові інтереси: лідерство, активізація та ефективність впровадження інновацій підприємствами. Дуга Вікторія Олександрівна, старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу; наукові інтереси: розвиток індустрії гостинності, агротуризм, сервіс і дизайн у готелях і ресторанах, управління персоналом у закладах індустрії гостинності.
Контактна інформація	Кириченко Наталя Валеріївна: +38(066)1169039; kyrychenko_n@ksaeu.kherson.ua Дуга Вікторія Олександрівна: +38(098)5803023; v.dyga@i.ua ; duga_v@ksaeu.kherson.ua
Графік консультацій	Кириченко Наталя Валеріївна: Консультації online: Telegram +38(066)1169039; Дуга Вікторія Олександрівна: Консультації online: Telegram +38(098)5803023 Zoom https://us05web.zoom.us/j/4947587873?pwd=RmlXaG9JcFoSktXcjNHTmhmY3R3dz09&omn=83046517038
Програма дисципліни	1. Загальні відомості про систему вищої освіти 2. Інформаційне забезпечення навчального процесу 3. Елементи основ наукових досліджень 4. Психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності 5. Ділове спілкування 6. Предмет і метод економічної науки 7. Основи функціонування ринкової економіки 8. Основи підприємницької діяльності
Мова викладання	українська

2. Анотація курсу

Анотація курсу	Навчальна дисципліна «Вступ до фаху» висвітлює теоретичний матеріал щодо сутності економічних явищ і процесів на підприємствах України, їх взаємозв'язків, розвиває у здобувачів вищої освіти практичні навички аналізу ринку послуг. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні досягти певних результатів навчання. Вони сформують комплекс компетенцій, що дозволять: – кваліфіковано і продуктивно виконувати свої професійні обов'язки; – володіти термінологією у сфері послуг, знати особливості організації та тенденції розвитку ринку.
Інформаційний пакет дисципліни	http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/

3. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни є ознайомлення студентів з навчальним закладом, його історією та традиціями, структурою та особливостями діяльності кафедри, навчально-наукового інституту, формування початкової уяви про професію економіста, фахівця індустрії гостинності та туризму, формування системи знань про сутність і зміст спеціальностей, систему організації навчального процесу і вимоги до фахівців, психологічними особливостями навчальної і професійної діяльності, напрямками наукової роботи здобувачів вищої освіти, теоретичними засадами функціонування ринкової економіки, еволюцією економічної науки, основами діяльності підприємства як складної економічної системи.
Завдання вивчення дисципліни	– ознайомитись з основними відомостями про систему вищої освіти в Україні, університет, кафедру; – розглянути структуру навчальної програми спеціальності та форми організації навчального процесу; – проаналізувати освітньо-професійну програму та освітньо-кваліфікаційну характеристику; – розглянути психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності; – вміти користуватися державними та галузевими стандартами України в галузі освіти.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні	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 ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові)	СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	РН 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг

5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2024-2025 н.р.
Семестр	1-й
Курс	1
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Історія суспільства, державності та господарства України», «Іноземна мова (англійська)», «Сервісологія», «Основи екскурсійної справи», «Філософія»
Постреквізити	«Економічна теорія», «Інформаційні системи та технології», «Психологія».

6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3/90
Лекції	16 години
Практичні / Семінарські	14 години
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	Залік

7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: DSpace, MS Office, Zoom, Power Point
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернету

8. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та

	рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт заборонено.

9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
Змістова частина 1. ОСНОВИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ							
1	Тема 1	Загальні відомості про систему вищої освіти	2	-	-	8	8
2	Тема 2	Інформаційне забезпечення навчального процесу	2	-	2	8	8
3	Тема 3	Елементи основ наукових досліджень	2	-	2	8	8
4-5	Тема 4	Психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності	2	-	2	8	8
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота №1					10
Змістова частина 2. ПІДПРИЄМСТВО ЯК ВІДКРИТА ЕКОНОМІЧНА СИСТЕМА							
6-7	Тема 5	Ділове спілкування	2	-	2	6	8
8-9	Тема 6	Предмет і метод економічної науки	2	-	2	8	8
10-11	Тема 7	Основи функціонування ринкової економіки	2	-	2	6	8
12-13	Тема 8	Основи підприємницької діяльності	2	-	2	8	8
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2					10
	Реферат (презентація)						16
	Разом:		16	-	14	60	100

10.Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-
Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

11.Система контролю та оцінювання

Поточний контроль	
Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.	
Підсумковий контроль за змістовою частиною	
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.	
Підсумковий контроль	
Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.	

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)											Підсумкова оцінка (залік)
Змістова частина 1					Змістова частина 2					ІНДЗ (реферат)	
T1	T2	T3	T4	ПК ЗЧ 1	T5	T6	T7	T8	ПК ЗЧ 2		
Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 10	Max8	Max 8	Max 8	Max8	Max 10	16	Max 100

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

12.Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	1. Гриценко Т.Б., та ін. Етика ділового спілкування. Навчальний посібник. К.: 2019 2. Економіка підприємства : підручник / під заг. ред. д.е.н., проф. Ковальської Л.Л. та проф. Кривов'язюка І.В.. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 620 с. 3. Економіка та організація підприємницької діяльності: навч. посіб / За заг. ред. д.е.н. Н. В. Сментини. – К: ФОП Гуляєва В.М, 2019. 320 с. 4. Закон України «Про вищу освіту» [Електронний ресурс]. URL: http://zakon2.rada.gov.ua /laws/show/1556-18 (дата звернення: 04.08.2023) 5. Корягін М.В., Чік М.Ю. Основи наукових досліджень: навч. посіб. 2-ге вид. Київ: Алерта, 2019. 492 с. 6. Мальська М., Паньків Н. Основи наукових досліджень : навчальний посібник / Марта Мальська, Наталія Паньків. – Львів : Видавництво ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 226 с. 7. Орлова К. Є. Управління бізнесом: підручник. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2019. 319 с. 8. Основи підприємництва: Підручник / [Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін.] ; під заг. ред. Н.В. Валінкевич. Житомир : ЖДТУ, 2019. 493 с. 9. Про захист прав споживачів: Закон України від 1991 р., № 30, ст. 379 [Електронний ресурс] // Верховна рада України. – Офіційний веб-сайт. – Режим доступу: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1023-12. 10. Про підприємництво. Закон від 07.02.1991 № 698- XII (Редакція від 11.02.2022). URL: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/698-12.
Додаткова	1. Галузевий стандарт вищої освіти. Освітньо-кваліфікаційна характеристика бакалавра спеціальності «Готельно-ресторанна справа». 2. Освітньо-професійна програма підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа». 3. Бабко Н.М., Мандич О.В., Сєвідова І.О., Романюк І.А., Квятко Т.М. Поведінка споживача: навч. посібник [Електронний ресурс]. Харків: ХНТУСГ, 2020. 170 с. 4. Бородін Є. І. Комарова К. В., Липовська Н. А., Тарасенко Т. М. Соціально-психологічні основи ділового спілкування. Навчальний посібник. Дніпро: ГРАНІ, 2019. 184 с. 5. Дуга В.О. Репутаційний менеджмент як основа благополуччя агротуристичного бізнесу. Інтелект XXI. 2020. Вип. 5. С. 29-37. 6. Педько А.Б. Основи підприємництва і бізнескультури : навч. пос. К.: «Центр навчальної літератури», 2019. 168 с. 7. Підприємництво та основи бізнесу. Практикум: Навчальний посібник / [Біляк Т.О., Бірюченко С.Ю., Бужимська К.О., та ін.]; під заг. ред. Т.П. Остапчук. Житомир : Житомирська політехніка, 2023. 280 с. 8. Поведінка споживача : навч. посіб. / Н. М. Бабко, О. В. Мандич, І. О. Сєвідова та ін. – Харків : ХНТУСГ, 2020. –

	170 с 9. Серета Н.В.Основи ораторської майстерності: навчальний посібник/ Серета Н.В., Квасник О.В. – Харків: НТУ «ХП», 2019. 304 с. 10. Стещенко О.Д. Ризикологія: Навч. посібник. Харків: УкрДУЗТ, 2019. 180 с.
Інформаційні ресурси	1. Бібліотека імені В. Вернадського: www.nbuv.gov.ua 2. Державна служба статистики України: www.ukrstat.gov.ua 3. Державний комітет статистики України URL: http://www.ukrstat.gov.ua 4. Інститут економіки і прогнозування НАН України URL: http://www.ief.org.ua 5. Кабінет Міністрів України: http://www.kmu.gov.ua. 6. Міжнародний центр перспективних досліджень URL: http://www.icps.kiev.ua 7. Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України: www.me.gov.ua 8. Міністерство соціальної політики України: www.minpraci.gov.ua 9. Міністерство фінансів України: www.minfin.gov.ua 10. Офіційний сайт Міжнародного валютного фонду. URL: http://www.imf.org 11. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: http://www.me.gov.ua 12. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України. URL: http://www.mon.gov.ua 13. Офіційний сайт Міністерства фінансів України. URL: http://www.minfin.gov.ua 14. Офіційний сайт Світового банку. URL:http://www.worldbank.org 15. Офіційний сайт Національного банку України.URL: http://www.bank.gov.ua 16. Офіційний сайт Світового банку. URL:http://www.worldbank.org 17. Торгово-промислова палата України: www.ucci.org.ua