

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри готельного,
ресторанного бізнесу
і крафтових технологій
Протокол № 1 від 01.09.2025 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи
Каріна ПЕМАШКАЛО



ВСТУП ДО ФАХУ

робоча програма навчальної дисципліни (РПНД)

Галузь знань
Спеціальність
Освітній рівень
Освітня програма

J Транспорт та послуги
J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Перший (бакалаврський)
Готельно-ресторанна справа

Статус дисципліни

обов'язкова

Мова викладання, навчання та оцінювання

українська

Розробник
канд. економ. наук, доцент

Владлен ЖУКОВ

Завідувач кафедри
готельного, ресторанного
бізнесу і крафтових
технологій

Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми

Віталій БЕЗСОННИЙ

Харків
2026

ВСТУП

Актуальність навчальної дисципліни «Вступ до фаху» – одна з найголовнішої складової вищої освіти. Загальновідомо, що університет це класичний, найстаріший та найпоширеніший тип закладів вищої освіти. Тому логічним є саме на прикладі навчальної дисципліни «Вступ до фаху» аналізувати зміст, сучасні особливості та тенденції розвитку вищої освіти в цілому.

Метою навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є ознайомлення здобувачів з теоретичними засадами майбутньої спеціальності, її місцем у суспільстві та засобами її опанування, з організацією навчально-виховного процесу у вищій школі України, в контексті вимог Європейського простору вищої освіти.

Завданнями навчальної дисципліни є: теоретична та практична підготовка здобувачів з таких питань:

засвоєння теоретичних основ організації освітнього процесу у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця;

використання набутих знань щодо особливості використання інформаційних і комунікаційних технологій у Харківському національному економічному університеті імені Семена Кузнеця;

засвоєння теоретичних основ організації науково-дослідної роботи здобувачів і перспективи їх подальшої освіти;

використання набутих знань щодо впровадження особливості організації підприємств сфери гостинності в Україні та за кордоном;

здійснення успішної діяльності організації процесу обслуговування у підприємствах сфери гостинності;

оцінювання рівню обслуговування клієнтів у підприємствах сфери гостинності різних типів та категорій; організація допоміжних служб і обслуговуючих господарств;

використання набутих знань щодо впровадження організації праці на підприємстві готельного бізнесу;

здійснення успішної діяльності організації виробничого процесу в підрозділах і службах підприємства готельного бізнесу та його контроль.

Предметом навчальної дисципліни є форми, послідовність і закономірності розвитку господарської діяльності підприємств готельного типу.

Значна увага приділяється оволодінню здобувачами професійними компетентностями, серед яких необхідно виділити здатність до:

визначати особливості організації навчального процесу у системі вищої освіти та формувати систему знань про сутність і зміст освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»;

здатність описувати предметну область і зміст професій, на які може претендувати випускник освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

Об'єкт навчальної дисципліни є система дій яка спрямована на формування, просування й реалізацію готельно-ресторанних послуг і специфіку професійної діяльності.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна визначено в табл.1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН 01	ЗК 02, ЗК 12
РН 02	ЗК 03
РН 04	СК 01

де, РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких проявів не доброчесності.

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 і ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

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

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

1.1. Інформаційні ресурси ХНЕУ ім. С. Кузнеця

Корпуси університету. Навігація до обчислювального центру. Сайт ХНЕУ ім. С. Кузнеця, документи університету. Сайт з розкладом занять. Бібліотека, репозитарій.

1.2. Сайт ПНС

Персональні навчальні системи. Moodle. Вхід на сайт, зміна пароля, налаштування профіля. Запис на курс. Інтерактивні елементи системи. Опитування, завдання, тестування, особисті повідомлення, збереження файлів. Служба підтримки ПНС. Склад типового електронного курсу на сайті ПНС.

1.3. Дисципліни за вибором

Індивідуальна траєкторія навчання. Вибір дисципліни на перший рік навчання із використанням ПНС.

1.4. Відповідальне застосування засобів ШІ

Чатботи та ШІ. Популярні чатботи. Для чого доцільно використовувати чатботи в освіті. Проблеми використання чатботів. Для чого не можна використовувати чатботи.

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

2.1. Корупція: суть та походження.

Визначення корупції. Ключові елементи корупції. Історичні витoki корупції (Стародавня Греція, Стародавній Рим, Середні віки, Відродження, Новий час).

2.2. Види і форми корупції.

Види корупції. Форми корупції. Найгучніші випадки корупції.

2.3. Поширеність корупції.

Поширеність корупції в Україні та світі. Індекс сприйняття корупції. Індекс верховенства права.

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

3.1. Загальний погляд на антикорупційні органи.

Мета створення системи антикорупційних органів. Напрями роботи антикорупційних органів. Принципи діяльності антикорупційних органів.

3.2. Система антикорупційних органів в Україні.

Передумови створення системи антикорупційних органів в Україні. Превенція корупції. Антикорупційний уповноважений у ЗВО та його взаємодія зі здобувачами. Національна рада з питань антикорупційної політики. Розслідування корупції. Притягнення до відповідальності. Успіхи української антикорупційної системи.

Тема 4. Академічна доброчесність у вищій освіті

4.1. Поняття академічної культури та академічної доброчесності у вищій освіті.

Дефініції основних понять. Академічна доброчесність і якість освіти. Історія розвитку забезпечення академічної доброчесності у закладах вищої освіти.

4.2. Законодавче та нормативне забезпечення провадження принципів академічної доброчесності у вищій освіті.

Закон «Про освіту», «Закон «Про вищу освіту», Закон України «Про авторське право і суміжні права», Закон України «Про академічну доброчесність» (Проект), нормативне забезпечення академічної доброчесності у

ХНЕУ ім. С. Кузнеця.

4.3. Прояви академічної недоброчесності.

Цінності та принципи академічної доброчесності. Перелік та сутність проявів академічної недоброчесності відповідно законодавчій базі.

4.4. Академічна доброчесність і використання штучного інтелекту.

Вітчизняні та зарубіжні документи щодо використання штучного інтелекту в освіті. Міжнародні рекомендації для подолання можливих викликів, пов'язаних із використанням ШІ в освіті.

4.5. Академічна відповідальність учасників освітнього процесу.

Академічна відповідальність педагогічних, науково-педагогічних та наукових працівників. Академічна відповідальність здобувачів вищої освіти. Декларації про дотримання академічної доброчесності учасників освітнього процесу у ХНЕУ ім. С. Кузнеця.

4.6. Діяльність Комісій з академічної доброчесності.

Структура, функції, повноваження Комісій з академічної доброчесності. Нормативне забезпечення функціонування Комісій з академічної доброчесності у ХНЕУ ім. С. Кузнеця.

4.7. Забезпечення та розвиток академічної доброчесності у ХНЕУ ім. С. Кузнеця.

Інструменти та заходи популяризації принципів академічної доброчесності та попередження їх порушення.

Тема 5. Дотримання академічної доброчесності у закладі вищої освіти

5.1. Види академічного плагіату.

Приклади видів прояву академічного плагіату.

5.2. Запобігання проявів академічної недоброчесності.

Правила оформлення цитувань та посилань. Міжнародні стилі цитування. Вимоги до оформлення бібліографічних списків документів. Сервіси для оформлення цитувань та бібліографічних посилань. Ресурси для перевірки текстів на унікальність.

5.3. Перевірка академічних текстів на унікальність у ХНЕУ ім. С. Кузнеця.

Етапи та зміст перевірки на унікальність академічних текстів здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Текстові маніпуляції. Перевірка на унікальність з використанням інтернет-сервісу StrikePlagiarism.com.

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

6.1. Стратегія розвитку Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця та конкурентні переваги у національному та світовому просторі

Освітній процес: сутність, принципи, регламентація, учасники. Тенденції розвитку та забезпечення якості вищої освіти. Історія розвитку університетської освіти як передумова формування Європейського простору вищої освіти. Етапи

розвитку вищого навчального закладу.

6.2. Державна політика та стандарти в галузі освіт

Організація освітнього процесу. Сучасні аспекти функціонування вищої освіти в Україні в контексті Болонського процесу.

6.3. Міжнародна діяльність та академічна мобільність

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система, як основа Болонського процесу.

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

7.1. Предмет та завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху»

Анотація навчальної дисципліни. Мета викладання навчальної дисципліни. Завдання навчальної дисципліни.

7.2. Освітня програма «Готельно-ресторанна справа / Hotel and restaurant business»

Професійні компетентності. Конкурентні переваги спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

7.3. Навчальний план освітньої програми «Готельно-ресторанна справа / Hotel and restaurant business»

Структура та зміст навчального плану освітньої програми «Готельно-ресторанна справа».

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

8.1. Освітній процес: сутність, принципи, регламентація, учасники. Закон України «Про освіту»

Мета освітнього процесу. Засади та принципи освітнього процесу. Основні вимоги до освітньої програми.

8.2. Стандарти освітньої діяльності та вищої освіти

Зміст та стандарти професійної практичної підготовки здобувача в системі дуальної освіти.

8.3. Організаційна структура університету. Етапи розвитку вищого навчального закладу

Органи самоврядування здобувачів в університеті та на факультеті: роль в організації навчального процесу, побуту та відпочинку. Організація соціальної захищеності здобувачів у ВНЗ.

Тема 9. Організація науково-дослідної роботи здобувача

9.1. Науково-дослідна робота здобувачів і перспективи їх подальшої освіти

Науково-дослідна робота здобувачів і перспективи їх подальшої освіти. Науково-дослідна діяльність здобувачів: сутність, елементи, види, форми. Характерні ознаки наукового дослідження. Основні елементи наукового дослідження. Класифікація наукових досліджень.

9.2. Етапи науково-дослідної діяльності здобувачів та форми втілення наукових досліджень

Виникнення ідей, задумів. Визначення напрямку дослідження та вибір наукової проблеми. Вибір об'єкту дослідження, формулювання мети та завдань. Висунення гіпотез, вибір методів дослідження, розробка методики дослідження. Опрацювання джерел інформації, групування та систематизація матеріалів. Теоретичні дослідження, перевірка гіпотези. Узагальнення наукових фактів, проведення експерименту. Аналіз, оформлення і впровадження наукових досліджень, підтвердження гіпотези.

9.3. Основні форми втілення наукових текстів., як результатів наукових досліджень здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня.

Курсова робота. Наукова стаття. Класифікація наукових статей. Тези. Реферат. Виступ (доповідь, інформаційне повідомлення).

9.4. Академічна доброчесність, як складова науково-дослідної діяльності

Складові академічної доброчесності. Форми прояву академічної недоброчесності в освітньому процесі та науковій діяльності.

Змістовий модуль 2. Загальна характеристика та організація підготовки сучасного фахівця готельно-ресторанної справи

Тема 10. Підприємницька діяльність

10.1. Характеристика підприємницької поведінки: творчість, гнучкість, автономність

Основні характеристики підприємницької поведінки: творчість, гнучкість, автономність. Хто такий підприємець? Хто такий бізнесмен? Що рухає підприємцем? Провідні підприємці світу? Чи всі можуть бути підприємцями? Підприємцями народжуються чи стають?

10.2. Підприємницькі ризики

Види підприємницьких ризиків. Види і особливості економічних, політичних, комерційних, інвестиційних і виробничих ризиків. Способи зменшення ризиків для бізнесу. Роль і види страхування. Франчайзинг і лізинг як способи зниження ризиків.

Тема 11. Підприємства малого та середнього бізнесу

11.1. Основи розвитку та становлення малого та середнього бізнесу в Україні

Проблеми та умови розвитку малого і середнього бізнесу у вітчизняній економіці. Перспективи та заходи щодо розвитку малого і середнього бізнесу.

11.2. Особливості організації та функціонування малого підприємництва в Україні

Основні аргументи на користь особливостей малого підприємництва. Необхідність малого підприємництва.

11.3. Законодавча база щодо функціонування малого бізнесу

Законодавча база щодо функціонування малого бізнесу. Основні показники розвитку малого бізнесу.

Тема 12. Проектування професійного успіху

12.1. Професійна діяльність

Суть та значення професійної діяльності. Основні норми поведінки в готельно-ресторанному закладі. Етична поведінка у закладі готельно-ресторанного господарства. Формування позитивного іміджу закладу.

12.2. Менеджмент персоналу – стратегія успіху підприємництва

Модерація «Економіка успіху».

12.3. Ділова етика

Поняття ділової етики. Професійно етичний кодекс. Етичний кодекс фірми. Поняття іміджу організації та формування привабливого іміджу. Мовна культура ділової розмови. Субординація в ділових відносинах. Організація ділових контактів.

12.4. Портфоліо в професійній діяльності

Портфоліо в професійній діяльності. Особливості компонування портфоліо професійної діяльності. Самопрезентація. Резюме.

Тема 13. Місце маркетингу у сучасному бізнесі

13.1. Основи маркетингу в індустрії гостинності

Сутність поняття маркетингу.

13.2. Основні поняття і терміни маркетингу у сучасному бізнесі

Бренд. Брендинг. Цель брендинга. Основна задача брендинга. Міні-тренінг «Брендинг». Тренди інтернет-маркетингу.

Тема 14. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу

14.1. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу

Загальні засади організації готельно-ресторанного бізнесу. Складові успіху готельно-ресторанного бізнесу. Основи готельно-ресторанного менеджменту.

14.2. Сфера готельного та ресторанного господарства

Індустрія послуг та гостинності в сучасній економіці. Розвиток і становлення готельного бізнесу. Організація готельного господарства. Економіка й організація ресторанного господарства.

14.3. Основи готельно-ресторанного менеджменту

Сутність і основні підходи в менеджменті. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок і взаємодія. Формування і розвиток науки про управління. Зародження науки про управління. Еволюція наукових шкіл менеджменту. Принципи, рівні, цілі, завдання менеджменту.

Перелік практичних (семінарських) та лабораторних занять / завдань за навчальною дисципліною наведено в табл. 2.

Перелік практичних (семінарських) та лабораторних занять / завдань

Назва теми та / або завдання 1	Зміст 2
Тема 1. Лабораторне завдання 1. Початок роботи на сайті персональних навчальних систем	Вхід у систему та налаштування профілю. Запис на електронний курс. Ознайомлення з інтерфейсом системи. Ознайомлення з навчальними ресурсами курсу.
Тема 1. Лабораторне завдання 2. Робота із ресурсами та виконання завдань	Ознайомлення з навчальними матеріалами курсу. Робота із завданнями різних типів. Проходження тестування. Аналіз результатів роботи.
Тема 1. Завдання 1. Корупція на атоми: феномен корупції від історії до сьогодення.	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття.
Тема 2. Завдання 2. Антикорупційні месники: хто бореться з корупцією в Україні?	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття.
Тема 4. Завдання 3. Виявлення проявів академічної недоброчесності	Кейси практичних прикладів виявлення проявів академічної недоброчесності
Тема 5. Завдання 4. Перевірка академічних текстів на унікальність у ХНЕУ ім. С. Кузнеця	Кейси практичних прикладів аналізу перевірки академічних робіт на унікальність на прикладі використання інтернет-сервісу StrikePlagiarism.com
Тема 6. Завдання 5. Тенденції розвитку та забезпечення якості вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця	Стратегія розвитку Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця та конкурентні переваги у національному та світовому просторі. Міжнародна діяльність та академічна мобільність. Збереження здоров'я та фізична реабілітація в системі освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Студентські організації. Університетська освіта в контексті Болонського процесу.
Тема 7. Завдання 6. Предмет, мета і завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху»	Розглянути тематичний план навчальної дисципліни та її зміст за модулями й темами, професійні компетентності, якими повинен володіти здобувач після вивчення дисципліни. Тренінгові вправи, спрямовані на знайомство групи та створення дружньої атмосфери. Психологічне та професійно-орієнтоване тестування. «Майбутня професія як спосіб самореалізації».
Тема 8. Завдання 7. Організація, контроль та оцінювання навчального процесу здобувачів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця	Стандарти освітньої діяльності та вищої освіти. Термінологія Закону України «Про освіту». Рівні, ступені та кваліфікації вищої освіти. Обговорення структури та змісту навчального плану освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Знайомство з організаційною структура університету.
Тема 9. Завдання 8. Організація науково-дослідної роботи здобувачів.	Співбесіда з організації самостійної роботи здобувачів. Процедура добору та опрацювання літературних джерел. Знайомство з науковим журналом здобувачів «Економіка розвитку». Наукові публікації здобувачів. Правила оформлення наукових робіт, здобувачів.

1	2
Тема 10. Завдання 9. Підприємницька діяльність	Індустрія послуг та гостинності в сучасній економіці. Поточне стимулювання й винагорода за кінцевий результат роботи. Суть і можливості застосування винагороди на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Заохочення працівників за допомогою виділення їм вільного часу й надання сприятливих умов роботи. Хто такий підприємець? Хто такий бізнесмен? Що рухає підприємцем? Провідні підприємці світу? Чи всі можуть бути підприємцями? Підприємцями народжуються чи стають? У чому полягає особливість зарубіжних технологій управління працівниками?
Тема 11. Завдання 10. Підприємства малого та середнього бізнесу.	Підприємства малого та середнього бізнесу. Майстер клас. «Як започаткувати власний бізнес?» Круглий стіл «Започаткування власної справи». Зустріч з представниками бізнесу та потенційними роботодавцями. Екскурсії на підприємства готельно-ресторанного бізнесу.
Тема 12. Завдання 11. Проектування професійного успіху	Професійне - самовиховання. «Що можна, а чого не можна робити підприємцю?» Поясніть роль кадрового потенціалу в індустрії гостинності. Охарактеризуйте систему управління трудовими ресурсами та її підсистеми.
Тема 12. Завдання 12. Проектування професійного успіху	Характеристика методів збору інформації, необхідної для прийняття рішень при наборі персоналу. Охарактеризуйте процес навчання кадрів. Портфоліо в професійній діяльності. Особливості компонування портфоліо професійної діяльності. Самопрезентація. Резюме.
Тема 13. Завдання 13. Місце маркетингу у сучасному бізнесі	Перспективні напрямки розвитку підприємств готельно – ресторанного бізнесу. Сучасні інноваційні технології в готельно - ресторанному обслуговуванні. Основи маркетингу в індустрії гостинності. Маркетинг: сутність, місце і роль в бізнесі. Міні-тренінг «Брендинг: інструкція зі застосування». Тренди інтернет-маркетингу.
Тема 14. Завдання 14. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Аналіз чинників формування конкурентних переваг у готельному господарстві регіонів України. Загальні засади організації готельно-ресторанного бізнесу. Сучасний стан та тенденції розвитку світового ринку готельно-ресторанного господарства.

Перелік самостійної роботи

Назва теми та / або завдання	Зміст
1	2
Тема 1. Лабораторне завдання 1. Початок роботи на сайті персональних навчальних систем	Ознайомитися з інтерфейсом та функціоналом персональної навчальної системи, створити акаунт, переглянути доступні курси та навчальні матеріали, виконати перші завдання та залишити повідомлення на форумі.
Тема 1. Лабораторне завдання 2. Робота із ресурсами та виконання завдань	Ознайомитися з навчальними ресурсами курсу, опрацювати матеріали, виконати запропоновані завдання та оформити результати відповідно до вимог викладача.
Тема 1. Завдання 1. Корупція на атоми: феномен корупції від історії до сьогодення.	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття.
Тема 2. Завдання 2. Антикоруційні месники: хто бореться з корупцією в Україні?	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття.
Тема 4. Завдання 3. Виявлення проявів академічної недоброчесності	Підготовка академічного тексту із дотриманням правил оформлення цитувань та посилань відповідно ДСТУ 8302:2015
Тема 5. Завдання 4. Перевірка академічних текстів на унікальність у ХНЕУ імені Семена Кузнеця	Оформлення академічного тексту за допомогою сервісу автоматизованого оформлення посилань і створення списків використаних джерел Grafiati
Тема 6. Завдання 5. Тенденції розвитку та забезпечення якості вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття Виконання самостійної роботи за темою 6 «Результат, що я очікую від навчання».
Тема 7. Завдання 6. Предмет, мета і завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху»	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Підготовка питань для фахівців бізнесу та потенційних роботодавців. Знайомство з освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».
Тема 8. Завдання 7. Організація, контроль та оцінювання навчального процесу здобувачів	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Підготовка твору: «Моя майбутня професія».
Тема 9. Завдання 8. Організація науково-дослідної роботи здобувачів.	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Пошук інформації.
Тема 10. Завдання 9. Підприємницька діяльність	Вивчення лекційного матеріалу. Виконання самостійної роботи за темою: (Підготовка міні-презентації: «Власний бізнес - моя мрія»).
Тема 11. Завдання 10. Підприємства малого та середнього бізнесу.	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Виконання самостійної роботи за темою. (Підготовка міні-презентації: «Власний бізнес - моя мрія»).

1	2
Тема 12. Завдання 11. Проектування професійного успіху	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Виконання самостійної роботи за темою: «Процес професійної орієнтації та соціальної адаптації в колективі».
Тема 12. Завдання 12. Проектування професійного успіху	Охарактеризуйте фахову й внутрішню фірмову кар'єру. Проведення ділових переговорів.
Тема 13. Завдання 13. Місце маркетингу у сучасному бізнесі	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Пошук інформації. Нормативно-правові засади готельної та ресторанної діяльності. Виконання самостійної роботи («Зв'язок компетентності з майбутньою професією»).
Тема 14. Завдання 14. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Вивчення лекційного матеріалу. Міжнародне регулювання ринку готельно-ресторанних послуг в Україні та світі. Складові успіху готельно-ресторанного бізнесу. Виконання самостійної роботи за темою: «Підприємства готельно ресторанного бізнесу - це моя справа». Самопрезентація.

Кількість годин лекційних, практичних (семінарських), лабораторних занять та годин самостійної роботи наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При викладанні навчальної дисципліни «Вступ до фаху» для активізації навчально-пізнавальної діяльності здобувачів передбачено застосування таких методів навчання та викладання як: проблемні лекції, лекції-візуалізації, міні-лекції, дебати, дискусії, робота в малих групах, мозкові атаки, ділові ігри, презентації, ментальні карти, модерація, круглі столи, майстер класи, міні-тренінги.

У процесі викладання навчальної дисципліни «Вступ до фаху» для реалізації визначених компетентностей освітньої програми та активізації освітнього процесу на лекційних та практичних заняттях передбачено застосування таких методів навчання як: міні-лекції (Тема 1, 2, 6), лекції-візуалізації (Тема 3, 4, 5), проблемні лекції (Тема 8), групова робота (Тема 10), семінари-дискусії (Тема 7), Презентації (Тема 5, 6, 9).

Під час проведення лекційних, практичних занять використовуються: пояснювально-ілюстративний, репродуктивні, проблемне викладання, частково-пошуковий, дослідницький методи викладання.

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

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

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

– для дисциплін з формою семестрового контролю залік: максимальна сума

– 100 балів; мінімальна сума – 60 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувача вищої освіти.

Семестровий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається:

– для дисциплін з формою семестрового контролю залік – сумуванням всіх балів, отриманих під час поточного контролю

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: компетентнісно-орієнтовані завдання (60 балів), поточна контрольна робота (10 балів), тестовий контроль (30 балів).

Семестровий контроль: Залік. Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова.- 2-ге вид. перероблене і доповнене. – Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2024. – 494 с. <https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/32675>.
2. Давидова О.Ю. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда. – Харків : нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с. <https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/31380>
3. Сущенко О. А. Економіка рекреації та туризму [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. А. Сущенко, О. О. Стрижак, Н. А. Дехтяр [та ін.] ; Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця. - Електрон. текстові дан. (1,48 МБ). - Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. - 346 с. : іл. - Загол. з титул. екрану. - Бібліогр.: с. 333-340
<https://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/26223>
4. Державні стандарти освіти і національне освітнє законодавство [Текст]: навч. посіб. / Г. В. Лаврик, Г. В. Терела, Т. О. Харченко [та ін.]; за ред. Г. В. Лаврик. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 208 с.
5. Вища освіта України і Болонський процес: Навчальний посібник / За редакцією В. Г. Кременя, – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2004. – 384 с.

Додаткова

6. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
7. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>
8. Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-п>];
9. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 – Режим доступу: https://www.ukrstat.gov.ua/klasf/nac_kls/dc_009.pdf;
10. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010ДК 003:2010 – Режим доступу: <http://www.dk003.com>];
11. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) – Режим доступу: https://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf
12. International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics – Режим доступу: <https://www.uis.unesco.org/en/methods-and-tools/isced>

13. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. № 512 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/2025/03/27/nakaz-mon-512-vid-27-03-2025.pdf>

14. Національний освітній глосарій: вища освіта – Режим доступу: https://erasmusplus.org.ua/wp-content/uploads/2024/03/glosarijvo_2021_here_neo_ivo_napn_2.pdf

15. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд – Режим доступу: https://erasmusplus.org.ua/images/phocadownload/ErasmusPIImpact_QA_21_22Oct_2021_NEO.pdf

16. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача – Режим доступу: https://erasmusplus.org.ua/wp-content/uploads/2016/01/2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian_translation.pdf

17. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти – Режим доступу: <https://erasmusplus.org.ua/wp-content/uploads/2015/02/BolonskyiProcessNewParadigmHE.pdf>

18. Рашкевич Ю. М. БОЛОНСЬКИЙ ПРОЦЕС: ІСТОРІЯ, СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ – Режим доступу: https://science.iea.gov.ua/wp-content/uploads/2018/12/5_16_Rashkevich.pdf

19. TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів – Режим доступу: https://erasmusplus.org.ua/images/phocadownload/HERE_doc/ProgramnyiProfil_Tuning_HERE.pdf

Інформаційні ресурси

20. Сайт Харківського національного економічного університету ім. С. Кузнеця / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hneu.edu.ua/>

21. Методичне забезпечення з навчальної дисципліни «Вступ до фаху» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=12274>

22. Міністерство освіти і науки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua>

23. Вища освіта в Україні і болонський процес – Режим доступу: <https://dspace.cusu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/b9106457-3ae6-49d3-9cc8-da2857c85feb/content>

24. Державна служба статистики України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua