

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталя КИРИЧЕНКО

“ 1 ” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ВСТУП ДО ФАХУ

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь

перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет

економічний

(назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма _____ дисципліни «Вступ до фаху» _____ для
(назва навчальної дисципліни)
 здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою
 «Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Наталя Кириченко, доцент кафедри менеджменту, маркетингу та інформаційних технологій, к.е.н., доцент

Вікторія Дуга, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри _____ готельно-ресторанного та
 туристичного бізнесу

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету _____ економічного

Протокол від „ 1 ” _____ вересня 20 23 року № 2

Завідувач кафедри _____ готельно-ресторанного
 та туристичного бізнесу



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 1 ” _____ вересня 20 23 року

© Наталя Кириченко, 2023 рік

© Вікторія Дуга, 2023 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		1-й	-
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		1-й	-
		Лекції	
		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		14 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		60 год.	-
		Індивідуальні завдання:	
		-	-
		Вид контролю: залік	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи здобувача – 4	Освітній ступінь: <u>перший (бакалаврський)</u>		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 30/60

для заочної форми навчання –

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є ознайомлення здобувачів 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. В результаті вивчення дисципліни, здобувач вищої освіти повинен **знати**:

- основні відомості про систему вищої освіти в Україні, університет, кафедру;
- структуру навчальної програми спеціальності та форми організації навчального процесу;
- освітньо-професійну програму та освітньо-кваліфікаційну характеристику;
- виробничі функції та типові задачі діяльності;
- психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності.

вміти:

- користуватися державними та галузевими стандартами України в галузі освіти;
- узагальнювати інформацію та формувати підходи до вирішення задач за функціями діяльності.

Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни. Вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» базується на вивченні таких дисциплін як «Історія суспільства, державності та господарства України», «Філософія» і є важливою складовою формування системного мислення та створення у здобувачів вищої освіти теоретико-методологічної бази для успішного засвоєння цілої системи наук. Постреквізити: «Економічна теорія», «Інформаційні системи та технології», «Психологія».

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
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.	РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг
ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	

4. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. ОСНОВИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ

Тема 1. Загальні відомості про систему вищої освіти

Дисципліна «Вступ до фаху»: зміст, мета, завдання. Історія вищої освіти. Головні тенденції розвитку вищої освіти в європейських країнах. Болонський процес. Система вищої освіти України. Організація навчального процесу в ХДАЕУ. Академічна доброчесність.

Тема 2. Інформаційне забезпечення навчального процесу

Науково-дослідницька діяльність студентів. Інформаційне забезпечення НДДС. Інформаційні комп'ютерні технології. Проектні технології. Інтерактивні технології.

Тема 3. Елементи основ наукових досліджень

Уявлення про науку і наукове пізнання. Науково-дослідницька діяльність та наукові дослідження. Основні поняття і категорії науки. Науковий результат. Науково-дослідницька діяльність студентів.

Тема 4. Психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності

Поняття “потреби”, “мотиви” і “цілі”. Класифікація потреб. Етика та етикет студента. Ділова етика

Змістова частина 2. ПІДПРИЄМСТВО ЯК ВІДКРИТА ЕКОНОМІЧНА СИСТЕМА

Тема 5. Ділове спілкування

Поняття і функції спілкування. Ділове спілкування. Невербальні засоби спілкування. Культура мовного спілкування. Процес спілкування

Тема 6. Предмет і метод економічної науки

Економічна теорія як теоретико-методологічна база інших економічних наук. Предмет економічної теорії. Еволюція економічної думки. Сучасні економічні школи. Методологія і функції економічної науки. Позитивна і нормативна економічна теорія. Цілі економічної політики.

Тема 7. Основи функціонування ринкової економіки

Загальна характеристика ринкової економіки. Ринок, об'єктивні умови його формування. Закони попиту і пропозиції. Ринковий механізм: сутність і функції. Поняття “ринкове господарство”. Сфера обігу. Товарний обіг. Головні суб'єкти економічних відносин. Вільне підприємництво.

Тема 8. Основи підприємницької діяльності

Підприємництво як форма діяльності в умовах ринкової економіки. Термінологічний вступ. Сутність підприємництва, його функції та умови існування. Види і форми організації підприємницької діяльності. Організаційно-правові форми

підприємництва в Україні. Підприємницький ризик. Морально-етичні принципи підприємництва.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
л		п	лаб	інд	с.р.	л		п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістова частина 1. ОСНОВИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ												
Тема 1. Загальні відомості про систему вищої освіти	10	2	-	-	-	8						
Тема 2. Інформаційне забезпечення навчального процесу	12	2	2	-	-	8						
Тема 3. Елементи основ наукових досліджень	12	2	2	-	-	8						
Тема 4. Психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності	12	2	2	-	-	8						
ПКЗЧ 1												
Разом за змістовою частиною 1	46	8	6	-	-	32						
Змістова частина 2. ПІДПРИЄМСТВО ЯК ВІДКРИТА ЕКОНОМІЧНА СИСТЕМА												
Тема 5. Ділове спілкування	10	2	2	-	-	6						
Тема 6. Предмет і метод економічної науки	12	2	2	-	-	8						
Тема 7. Основи функціонування ринкової економіки	10	2	2	-	-	6						
Тема 8. Основи підприємницької діяльності	12	2	2	-	-	8						
ПКЗЧ 2												
Разом за змістовою частиною 2	44	8	8	-	-	28						
Усього годин	90	16	14	-	-	60						

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	Тема 1. Загальні відомості про систему вищої освіти	2	
2.	Тема 2. Інформаційне забезпечення навчального процесу	2	
3.	Тема 3. Елементи основ наукових досліджень	2	
4.	Тема 4. Психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності	2	
5.	Тема 5. Ділове спілкування	2	
6.	Тема 6. Предмет і метод економічної науки	2	
7.	Тема 7. Основи функціонування ринкової економіки	2	
8.	Тема 8. Основи підприємницької діяльності	2	
	Разом	16	

7. Теми семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	Тема 1. Загальні відомості про систему вищої освіти	-	
2.	Тема 2. Інформаційне забезпечення навчального процесу	2	
3.	Тема 3. Елементи основ наукових досліджень	2	
4.	Тема 4. Психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності	2	
5.	Тема 5. Ділове спілкування	2	
6.	Тема 6. Предмет і метод економічної науки	2	
7.	Тема 7. Основи функціонування ринкової економіки	2	
8.	Тема 8. Основи підприємницької діяльності	2	
	Разом	14	

8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	Тема 1. Загальні відомості про систему вищої освіти	8	
2.	Тема 2. Інформаційне забезпечення навчального процесу	8	
3.	Тема 3. Елементи основ наукових досліджень	8	
4.	Тема 4. Психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності	8	
5.	Тема 5. Ділове спілкування	6	
6.	Тема 6. Предмет і метод економічної науки	8	
7.	Тема 7. Основи функціонування ринкової економіки	8	
8.	Тема 8. Основи підприємницької діяльності	8	
	Разом	60	

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальної дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможливають тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів

стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

Перелік тем рефератів:

1. Ділове спілкування та форми обговорення ділових проблем
2. Вимоги до сучасного керівника
3. Формування іміджу ділової людини
4. Формування іміджу підприємства
5. Головні тенденції розвитку вищої освіти в європейських країнах.
6. Академічна доброчесність.
7. Інформаційне забезпечення НДДС.
8. Основні поняття і категорії науки.
9. Поняття “потреби”, “мотиви” і “цілі”.
10. Класифікація потреб.
11. Еволюція економічної думки.
12. Сучасні економічні школи.
13. Методологія і функції економічної науки.
14. Ринок, об’єктивні умови його формування. Закони попиту і пропозиції.
15. Ринковий механізм: сутність і функції.
16. Вільне підприємництво.
17. Сутність підприємництва, його функції та умови існування.
18. Види і форми організації підприємницької діяльності.
19. Підприємницький ризик.
20. Морально-етичні принципи підприємництва.

9. Індивідуальне завдання

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-

спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Вступ до фаху» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальної дисципліни тощо.

Дисципліна «Вступ до фаху» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі отримують залік.

Для оцінювання знань здобувачів використовуються: поточний контроль (контрольні роботи) та підсумковий контроль (ПКЗЧ). Метод усного контролю: індивідуальне/фронтальне опитування; метод тестового контролю, поточні контрольні роботи, підсумкова контрольна робота; метод самоконтролю. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності здобувачів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 100-та балам.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;
- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та

висновками) – до 4 балів;
 - участь в дискусії – до 2 балів.

Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів

4 бали

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою, послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посилаючись на першоджерела.

3 бали

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література, але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

2 бали

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

1 бал

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посиланні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів

4 бали

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

3 бали

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст

теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

2 бали

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних завдань.

1 бал

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів

4 бали

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

3 бали

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

2 бали

Розкриті не всі питання самостійного опрацювання, невпевненість щодо понять і термінології, є знання більшості джерел. При виконанні практичних завдань допущені помилки, виконані завдання оформлені належним чином, деякі завдання не виконані.

1 бал

Питання розкриті у загальних рисах, демонструє нерозуміння їх сутності, допущені помилки у висновках, матеріал викладений нелогічно. Виконані лише окремі завдання, не дотримуючись вимог при їх оформленні.

Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з **12 завдань**, за які здобувач може набрати 6 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 балів).

5 балів» – здобувач дав не менше 90% правильних відповідей.

4 бали – здобувач дав не менше 70% правильних відповідей.

3 бали – здобувач дав не менше 50% правильних відповідей.

2 бали – здобувач т дав менше 50% правильних відповідей.

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він

зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

Підсумковий контроль

Підсумкове оцінювання знань здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється у формі підсумкового контролю. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у формі заліку дорівнює сумі всіх балів, які здобувач отримує за поточну успішність, виконання самостійної роботи та виконання поточних контрольних робіт.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне тестування та самостійна робота											Сума
Змістова частина 1					Змістова частина 2					ІН/ІЗ (реферат)	
T1	T2	T3	T4	ПК ЗЧ1	T5	T6	T7	T8	ПК ЗЧ2		
Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 10	Max8	Max 8	Max 8	Max8	Max 10	16	Max 100

T1, T2 ... T8 – теми змістових модулів.

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

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

14. Методичне забезпечення

Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є:

1. Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
2. Конспект лекцій з дисципліни «Вступ до фаху» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-

ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. – Херсон, 2023. 56 с.

3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Вступ до фаху» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / В.О. Дуга. Херсон: ХДАЕУ, 2023. 50 с.
4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Вступ до фаху» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / В.О. Дуга. Херсон: ХДАЕУ, 2023. 44 с.

15. Рекомендована література

Основна

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. Інтеллект ХХІ. 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. Серєда Н.В. Основи ораторської майстерності: навчальний посібник/ Серєда Н.В., Квасник О.В. – Харків: НТУ «ХП», 2019. 304 с.
10. Стешенко О.Д. Ризикологія: Навч. посібник. Харків: УкрДУЗТ, 2019. 180 с.

Інформаційні ресурси

1. Бібліотека імені В. Вернадського: www.nbu.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