

# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



**ПОГОДЖУЮ**

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

від "1" вересня 2023 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного  
бізнесу ХДАЕУ

від "1" вересня 2023 року № 2

## 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 – 2023**

## 1. Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Вступ до фаху
<b>Факультет</b>	Економічний
<b>Назва кафедри</b>	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
<b>Викладач</b>	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.
<b>Контактна інформація</b>	Кириченко Наталя Валеріївна: +38(066)1169039; <a href="mailto:kyrychenko_n@ksaeu.kherson.ua">kyrychenko_n@ksaeu.kherson.ua</a> Дуга Вікторія Олександрівна: +38(098)5803023; <a href="mailto:v.dyga@i.ua">v.dyga@i.ua</a> ; <a href="mailto:duga_v@ksaeu.kherson.ua">duga_v@ksaeu.kherson.ua</a>
<b>Графік консультацій</b>	Кириченко Наталя Валеріївна: Консультації online: Telegram +38(066)1169039; <u>Дуга Вікторія Олександрівна:</u> Консультації online: Telegram +38(098)5803023 Zoom <a href="https://us05web.zoom.us/j/4947587873?pwd=RmlXaG9JcFoSktXcjNHTmhvY3R3dz09&amp;omn=83046517038">https://us05web.zoom.us/j/4947587873?pwd=RmlXaG9JcFoSktXcjNHTmhvY3R3dz09&amp;omn=83046517038</a>
<b>Програма дисципліни</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Загальні відомості про систему вищої освіти</li><li>2. Інформаційне забезпечення навчального процесу</li><li>3. Елементи основ наукових досліджень</li><li>4. Психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності</li><li>5. Ділове спілкування</li><li>6. Предмет і метод економічної науки</li><li>7. Основи функціонування ринкової економіки</li><li>8. Основи підприємницької діяльності</li></ol>
<b>Мова викладання</b>	українська

## 2. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	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: <ul style="list-style-type: none"><li>– кваліфіковано і продуктивно виконувати свої професійні обов'язки;</li><li>– володіти термінологією у сфері послуг, знати особливості організації та тенденції розвитку ринку.</li></ul>
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/">http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/</a>

## 3. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	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.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– ознайомитись з основними відомостями про систему вищої освіти в Україні, університет, кафедру;</li><li>– розглянути структуру навчальної програми спеціальності та форми організації навчального процесу;</li><li>– проаналізувати освітньо-професійну програму та освітньо-кваліфікаційну характеристику;</li><li>– розглянути психологічні аспекти навчальної і професійної діяльності;</li><li>– вміти користуватися державними та галузевими стандартами України в галузі освіти.</li></ul>

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
<b>Інтегральна компетентність</b>	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.
<b>Загальні</b>	<b>ЗК 01.</b> 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. <b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями <b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. <b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
<b>Спеціальні (фахові)</b>	<b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. <b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання (ПРН)	
<b>ПРН</b>	<b>РН 02.</b> 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. <b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. <b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

#### 5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

<b>Рік викладання</b>	2023-2024 н.р.
<b>Семестр</b>	1-й
<b>Курс</b>	1
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	Обов'язкова компонента
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Історія суспільства, державності та господарства України», «Іноземна мова (англійська)», «Сервісологія», «Основи екскурсійної справи», «Філософія»
<b>Постреквізити</b>	«Економічна теорія», «Інформаційні системи та технології», «Психологія».

## 6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

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

## 7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

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

## 8. Політика курсу

<b>Загальні вимоги</b>	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.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	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).
<b>Політика щодо відвідування</b>	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.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	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
<b>Академічна доброчесність</b>	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 заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
<b>Змістова частина 1. ОСНОВИ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ</b>							
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
<b>Змістова частина 2. ПІДПРИЄМСТВО ЯК ВІДКРИТА ЕКОНОМІЧНА СИСТЕМА</b>							
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
	<b>Разом:</b>		<b>16</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>100</b>

## 10.Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-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
<b>Практичні /Семінарські</b>	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
<b>Лабораторні</b>	-
<b>Самостійна робота</b>	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
<b>Індивідуальна робота</b>	Підготовка та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

## 11.Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>	
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.	
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>	
Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення тем розділу 1 і розділу 2. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.	
<b>Підсумковий контроль</b>	
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	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	Max 8	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		
60-63	E	Задовільно	не зараховано
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	



## 12.Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Гриценко Т.Б., та ін. Етика ділового спілкування. Навчальний посібник. К.: 2019</li><li>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.</li><li>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.</li><li>4. Закон України «Про вищу освіту» [Електронний ресурс]. URL: <a href="http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18">http://zakon2.rada.gov.ua /laws/show/1556-18</a> (дата звернення: 04.08.2023)</li><li>5. Корягін М.В., Чік М.Ю. Основи наукових досліджень: навч. посіб. 2-ге вид. Київ: Алерта, 2019. 492 с.</li><li>6. Мальська М., Паньків Н. Основи наукових досліджень : навчальний посібник / Марта Мальська, Наталія Паньків. – Львів : Видавництво ЛНУ імені Івана Франка, 2020. 226 с.</li><li>7. Орлова К. Є. Управління бізнесом: підручник. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2019. 319 с.</li><li>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.</li><li>9. Про захист прав споживачів: Закон України від 1991 р., № 30, ст. 379 [Електронний ресурс] // Верховна рада України. – Офіційний веб-сайт. – Режим доступу: <a href="http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1023-12">http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1023-12</a>.</li><li>10. Про підприємництво. Закон від 07.02.1991 № 698- XII (Редакція від 11.02.2022). URL: <a href="http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/698-12">http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/698-12</a>.</li></ol>
<b>Додаткова</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Галузевий стандарт вищої освіти. Освітньо-кваліфікаційна характеристика бакалавра спеціальності «Готельно-ресторанна справа».</li><li>2. Освітньо-професійна програма підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа».</li><li>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.</li><li>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.</li><li>5. Дуга В.О. Репутаційний менеджмент як основа благополуччя агротуристичного бізнесу. Інтелект XXI. 2020. Вип. 5. С. 29-37.</li><li>6. Педько А.Б. Основи підприємництва і бізнескультури : навч. пос. К.: «Центр навчальної літератури», 2019. 168 с.</li><li>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.</li><li>8. Поведінка споживача : навч. посіб. / Н. М. Бабко, О. В. Мандич, І. О. Сєвідова та ін. – Харків : ХНТУСГ, 2020. –</li></ol>

	<p>170 с</p> <p>9. Серета Н.В. Основи ораторської майстерності: навчальний посібник/ Серета Н.В., Квасник О.В. – Харків: НТУ «ХП», 2019. 304 с.</p> <p>10. Стешенко О.Д. Ризикологія: Навч. посібник. Харків: УкрДУЗТ, 2019. 180 с.</p>
<p><b>Інформаційні ресурси</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бібліотека імені В. Вернадського: <a href="http://www.nbuv.gov.ua">www.nbuv.gov.ua</a></li> <li>2. Державна служба статистики України: <a href="http://www.ukrstat.gov.ua">www.ukrstat.gov.ua</a></li> <li>3. Державний комітет статистики України URL: <a href="http://www.ukrstat.gov.ua">http://www.ukrstat.gov.ua</a></li> <li>4. Інститут економіки і прогнозування НАН України URL: <a href="http://www.ief.org.ua">http://www.ief.org.ua</a></li> <li>5. Кабінет Міністрів України: <a href="http://www.kmu.gov.ua">http://www.kmu.gov.ua</a>.</li> <li>6. Міжнародний центр перспективних досліджень URL: <a href="http://www.icps.kiev.ua">http://www.icps.kiev.ua</a></li> <li>7. Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України: <a href="http://www.me.gov.ua">www.me.gov.ua</a></li> <li>8. Міністерство соціальної політики України: <a href="http://www.minpraci.gov.ua">www.minpraci.gov.ua</a></li> <li>9. Міністерство фінансів України: <a href="http://www.minfin.gov.ua">www.minfin.gov.ua</a></li> <li>10. Офіційний сайт Міжнародного валютного фонду. URL: <a href="http://www.imf.org">http://www.imf.org</a></li> <li>11. Офіційний сайт Міністерства економіки України. URL: <a href="http://www.me.gov.ua">http://www.me.gov.ua</a></li> <li>12. Офіційний сайт Міністерства освіти і науки України. URL: <a href="http://www.mon.gov.ua">http://www.mon.gov.ua</a></li> <li>13. Офіційний сайт Міністерства фінансів України. URL: <a href="http://www.minfin.gov.ua">http://www.minfin.gov.ua</a></li> <li>14. Офіційний сайт Світового банку. URL: <a href="http://www.worldbank.org">http://www.worldbank.org</a></li> <li>15. Офіційний сайт Національного банку України. URL: <a href="http://www.bank.gov.ua">http://www.bank.gov.ua</a></li> <li>16. Офіційний сайт Світового банку. URL: <a href="http://www.worldbank.org">http://www.worldbank.org</a></li> <li>17. Торгово-промислова палата України: <a href="http://www.ucci.org.ua">www.ucci.org.ua</a></li> </ol>