

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

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Проректор з навчально-методичної роботи



Карина НЕМАШКАЛО

ВСТУП ДО ФАХУ: Готельно-ресторанна справа
робоча програма навчальної дисципліни

Галузь знань
Спеціальність
Освітній рівень
Освітня програма

24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський)
Готельно-ресторанний бізнес

Статус дисципліни
Мова викладання, навчання та оцінювання

базова
українська

Завідувач кафедри
готельного і ресторанного бізнесу

Оксана ДАВИДОВА

Харків
2022

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу

Протокол № 1 від 31.08.2022 р.

Розробник:

Жуков В.В., к.е.н., доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу

**Лист оновлення та перезатвердження
робочої програми навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри

Анотація навчальної дисципліни

Однією з провідних навчальних дисциплін спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» по праву вважається «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа».

Навчальна дисципліна «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» є обов'язковою навчальною дисципліною та вивчається згідно з навчальним планом підготовки фахівців першого (бакалаврського) освітнього рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» для всіх форм навчання.

Дисципліна «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» передбачає послідовний цільовий виклад основних питань, які допоможуть студентам першого курсу швидко адаптуватися до «нового» для них освітнього простору відповідно до сучасних освітніх тенденцій, вимог Європейського простору вищої освіти, особливостей освітньої діяльності в університеті. Дисципліна «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» розроблена для забезпечення адаптації студентів першого курсу до процесу навчання саме у Харківському національному університеті імені Семена Кузнеця.

Метою навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» є формування системи знань щодо сутності та змісту освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес», формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Для того, щоб забезпечити якісну підготовку фахівців вищої кваліфікації для готелів і ресторанів, у даному курсі необхідно відбити всі новітні освітні тенденції в контексті вимог Європейського простору вищої освіти.

Завданнями навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» є: теоретична та практична підготовка студентів з таких питань:

організації освітнього процесу у Харківському національному університеті імені Семена Кузнеця;

особливості використання інформаційних і комунікаційних технологій у Харківському національному університеті імені Семена Кузнеця;

організація науково-дослідна робота студентів і перспективи їх подальшої освіти;

особливості розвитку та становлення підприємств сфери гостинності в Україні;

особливості організації підприємств сфери гостинності в Україні та за кордоном;

організація процесу обслуговування у підприємствах сфери гостинності;

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

організація 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 студентами 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-ресторанний бізнес»;

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

Вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» базується на загальних знаннях основ підприємництва, менеджменту та маркетингу, нерозривно пов'язане з іншими науками та взаємодіє з ними на різних ієрархічних рівнях управління суспільством і суспільним виробництвом. Вона об'єднує економіку підприємства, науку та техніку, психологію та соціологію, політику й управління, фізіологію людини, що потребує від студентів широкого спектру загальноосвітніх і спеціальних економічних знань.

Характеристика навчальної дисципліни

Курс	1
Семестр	1
Кількість кредитів ECTS	4
Форма підсумкового контролю	залік

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Всесвітня історія	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі
Українська мова (за професійним спрямуванням),	Традиції та культура харчування народів світу
Іноземна мова (за професійним спрямуванням),	Гігієна і санітарія в галузі
Інформатика	Харчова хімія та нутриціологія

Компетентності та результати навчання за дисципліною

Компетентності	Результати навчання
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 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	
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 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
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.	
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	
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 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.
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
---	--

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Організація, контроль та оцінювання навчальних досягнень студентів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес»

Тема 1. Тенденції розвитку та забезпечення якості вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця

1.1. 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.

1.2. Державна політика та стандарти в галузі освіти.

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

1.3. Міжнародна діяльність та академічна мобільність.

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

Тема 2. Предмет, мета і завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа»

2.1. Предмет та завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа».

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

2.2. Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес».

Професійні компетентності. Конкурентні переваги спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

2.3. Навчальний план освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес».

Структура та зміст навчального плану освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес».

Тема 3. Застосування інформаційних технологій у навчальному процесі

3.1. Формування цифрової компетентності студентів закладів вищої освіти.

Персональна навчальна система (далі – ПНС) як складова частина освітнього процесу. Навчально-методичне призначення. Інформаційні можливості сайта ПНС.

3.2. Основні терміни та поняття.

Асинхронний режим. Веб-ресурси навчальних дисциплін (програм). Веб-середовище дистанційного навчання. Дистанційне навчання. Електронний курс. Електронні освітні ресурси. Змішане навчання. Інформаційно-комунікаційні технології дистанційного навчання. Персональна навчальна система (ПНС).

3.3. Права та обов'язки користувачів ПНС.

Роль Студент. Права Студента. Обов'язки Студента.

3.4. *Положення концепції формування професійної компетентності студентів в умовах адаптивно-цифрового середовища закладу вищої освіти*

Сутність основних понять «компетентність», «професійна компетентність» та «професійна компетентність студента» та їхні основні ознаки. Процес формування професійної компетентності студентів в умовах адаптивно-цифрового середовища закладу вищої освіти.

Основні види цифрових технологій, які застосовуються для формування професійної компетентності студентів в умовах адаптивно-цифрового середовища закладу вищої освіти.

Тема 4. Організація, контроль та оцінювання навчального процесу студентів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця

4.1. Освітній процес: сутність, принципи, регламентація, учасники.

Закон України «Про освіту». Мета освітнього процесу. Засади та принципи освітнього процесу. Основні вимогами до освітньої програми.

4.2. Стандарти освітньої діяльності та вищої освіти.

Зміст та стандарти професійно-практичної підготовки студента в системі дуальної освіти.

4.3. Організаційна структура університету.

Етапи розвитку вищого навчального закладу. Органи самоврядування студентів в університеті та на факультеті: роль в організації навчального процесу, побуту та відпочинку. Організація соціальної захищеності студентів у ВНЗ.

Тема 5. Організація науково-дослідної роботи студентів

5.1. Науково-дослідна робота студентів і перспективи їх подальшої освіти.

Науково-дослідна діяльність здобувачів: сутність, елементи, види, форми. Характерні ознаки наукового дослідження. Основні елементи наукового дослідження. Класифікація наукових досліджень.

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

Виникнення ідей, задумів. Визначення напряму 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.

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

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

5.4. Академічна доброчесність, як складова науково-дослідної діяльності.

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

Тема 6. Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця

6.1. Принципи академічної доброчесності в університетському середовищі.

Чесність та порядність, доброзичливість, довіра та співпраця, відповідальність, компетентності та професіоналізм, прозорість, законність,

6.2. Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти.

Якісна підготовка до навчальних занять. Вдосконалення компетентностей. Підготовка наукових публікацій. Дотримання норм законодавства про авторське право. Сприяння формуванню та підтримці академічної доброчесності. Контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами вищої освіти.

6.3. Прояви академічної недоброчесності.

Академічний плагіат. Самоплагіат. Фабрикація. Фальсифікація. Списування. Обман. Хабарництво. Необ'єктивне оцінювання.

6.4. Заходи з формування середовища академічної доброчесності.

Актуалізація питань академічної доброчесності. Запровадження факультативних курсів. Обговорення зі студентами прикладів академічного письма. Відповідальність за недопущення проявів академічної доброчесності.

Змістовий модуль 2. Загальна характеристика та організація підготовки сучасного фахівця економічної сфери

Тема 7. Підприємницька діяльність

7.1. 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?

7.2. 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 8. Підприємства малого та середнього бізнесу

8.1. 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.

8.2. Особливості організації та функціонування малого підприємництва в Україні.

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

8.3. Законодавча база щодо функціонування малого бізнесу.

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

Тема 9. Проектування професійного успіху

9.1. Професійна діяльність.

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

9.2. Менеджмент персоналу – стратегія успіху підприємництва.

Модерація «Економіка успіху».

9.3. 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.

9.4. Портфоліо в професійній діяльності.

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

Тема 10. Місце маркетингу у сучасному бізнесі

10.1. Основи маркетингу в індустрії гостинності.

Сутність поняття маркетингу.

10.2. Основні поняття і терміни маркетингу у сучасному бізнесі.

Бренд. Брендінг. Цель брендинга . Основная задача брендинга. Міні-тренінг «Брендінг». Тренди інтернет-маркетингу.

Тема 11. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу

11.1. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

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

11.2. 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.

11.3. 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.

Методи навчання та викладання

При викладанні навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» для активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів 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, модерация, круглі столи, майстер класи, міні-тренінги.

У процесі викладання навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» для реалізації визначених компетентностей освітньої програми та активізації освітнього процесу на лекційних/лабораторних та практичних заняттях передбачено застосування таких методів навчання як: міні-лекції (Тема 1, 2, 6), лекції-візуалізації (Тема 3, 4, 5), проблемні лекції (Тема 7), Міні-тренінг (Тема 8), групова робота (Тема 10), семінари-дискусії (Тема 9), Презентації (Тема 11), ділові ігри (Тема 10).

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

Порядок оцінювання результатів навчання

Оцінювання сформованих компетентностей у студентів за навчальною дисципліною «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою.

Контрольні заходи включають:

поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних, семінарських занять і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту отримати залік, – 60 балів);

підсумковий/семестровий контроль, що проводиться у формі семестрового заліку, відповідно до графіку навчального процесу.

Залік виставляється як загальна сума балів, набраних за результатами поточного контролю.

Порядок проведення поточного оцінювання знань студентів

Поточний контроль успішності навчальної діяльності студента здійснюється за складовими:

контроль активності у процесі засвоєння теоретичного матеріалу (оцінювання активності студента під час лекційної роботи);

оцінка сформованості теоретичних знань та результативності у формуванні практичних умінь, що є складовими професійної компетентності (в процесі проведення практичних занять);

контроль самостійної роботи (передбачає оцінювання результатів самостійної роботи та виконання домашніх завдань);

Максимально можлива кількість балів за видами та формами робіт:

Компетентнісно-орієнтовані завдання	60
Тестовий контроль	20
Письма контрольна робота	20
Максимальна кількість балів	100

Максимально можливий бал ставиться за умови відповідності усім зазначеним вище критеріям. Відсутність тієї або іншої складової знижує кількість балів. При оцінюванні увага також приділяється якості, самостійності та своєчасності здачі виконаних завдань викладачу, згідно з графіком навчального процесу. Якщо якась із вимог не буде виконана, то бали будуть знижені.

Підсумковий/семестровий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі письмової контрольної роботи відповідно до графіку навчального процесу, завданням якої є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Підсумкова оцінка з дисципліни обчислюється з урахуванням балів, отриманих під час поточного контролю, який передбачає накопичувальна система (максимальна кількість – 100 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 60 балів).

Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60.

Форми оцінювання та розподіл балів наведено у таблиці «Рейтинг-план навчальної дисципліни».

Рейтинг-план навчальної дисципліни

Тема	Форми та види навчання	Форми оцінювання	Мак бал
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Організація, контроль та оцінювання навчальних досягнень студентів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес»			
<i>Аудиторна робота</i>			
ТЕМА 1. Тенденції розвитку та забезпечення якості вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця	Лекції 1 за питаннями: 1.1. Стратегія розвитку Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця та конкурентні переваги у національному та світовому просторі. 1.2. Державна політика та стандарти в галузі освіти 1.3. Міжнародна діяльність та академічна мобільність.	Активна робота	
	Практичне заняття 1. Тенденції розвитку та забезпечення якості вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця Здоров'я збереження та фізична реабілітація в системі освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. 1.5. Студентські організації.	Компетентнісно - орієнтовані завдання	6
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття Виконання самостійної роботи за темою 1 «Результат, що я очікую від навчання».		
<i>Аудиторна робота</i>			
ТЕМА 2. Предмет, мета і завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа»	Лекції 2 за питаннями: 2.1. Предмет та завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа». 2.2. Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес». 2.3. Навчальний план освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес».	Активна робота	
	Практичне заняття 2. Предмет, мета і завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху: Готельно-ресторанна справа» Розглянути тематичний план навчальної дисципліни та її зміст за модулями й темами, професійні компетентності, якими повинен володіти студент після вивчення дисципліни. «Майбутня професія як спосіб самореалізації». Тренінгові вправи, спрямовані на знайомство групи та створення дружньої атмосфери. Психологічне та професійно-орієнтоване тестування.	Компетентнісно -орієнтовані завдання	6
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Підготовка питань для фахівців бізнесу та потенційних роботодавців. Знайомство з освітньою програмою «Готельно-ресторанний		

	бізнес».		
ТЕМА 3. Застосування інформаційних технологій у навчальному процесі	<i>Аудиторна робота</i>		
	Лекції 3 за питаннями: 3.1. Формування цифрової компетентності студентів закладів вищої освіти 3.2. Основні терміни та поняття. 3.3. Права та обов'язки користувачів ПНС. 3.4. Положення концепції формування професійної компетентності студентів в умовах адаптивно-цифрового середовища закладу вищої освіти	Активна робота	
	Лабораторна робота 1. Застосування інформаційних технологій у навчальному процесі.	Виконання лабораторної роботи	6
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до лабораторного заняття.		
ТЕМА 4. Організація, контроль та оцінювання навчального процесу студентів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця	<i>Аудиторна робота</i>		
	Лекції 4 за питаннями: 4.1. Освітній процес: сутність, принципи, регламентація, учасники. 4.2. Стандарти освітньої діяльності та вищої освіти. 4.3. Організаційна структура університету.	Активна робота	
	Практичне заняття 4. Організація, контроль та оцінювання навчального процесу студентів 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-ресторанний бізнес». Знайомство з організаційною структура університету	Компетентнісно-орієнтовані завдання	6
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Підготовка есе: «Моя майбутня професія».		
ТЕМА 5. Організація науково-дослідної роботи студентів	<i>Аудиторна робота</i>		
	Лекції 5 за питаннями: 5.1. Науково-дослідна робота студентів і перспективи їх подальшої освіти. 5.2. Етапи науково-дослідної діяльності здобувачів та форми втілення наукових досліджень. 5.3. Основні форми втілення наукових текстів, як результатів наукових досліджень здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського). 5.4. Академічна доброчесність, як складова науково-дослідної діяльності.	Активна робота	
	Практичне заняття 5. Організація науково-дослідної роботи студентів. Співбесіда з організації самостійної роботи студентів. Процедура добору та опрацювання літературних джерел. Знайомство з науковим журналом студентів «Економіка розвитку». Наукові публікації студентів. Правила оформлення студентських наукових робіт.	Компетентнісно-орієнтовані завдання	6
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного		

	заняття. Пошук інформації.		
<i>Аудиторна робота</i>			
ТЕМА 6. Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця	Лекції 6 за питаннями: 6.1. Принципи академічної доброчесності в університетському середовищі. 6.2. Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти. 6.3. Прояви академічної недоброчесності. 6.4. Заходи з формування середовища академічної доброчесності.	Активна робота	
	Практичне заняття 6. Кодекс академічної доброчесності Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця. Від теорії до практики: міні тренінг з академічної доброчесності. Принципи академічної доброчесності. Як студент розуміє прояви академічної недоброчесності.	Тестовий контроль	10
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Підготовка до тестового контролю.		
Змістовий модуль 2. Загальна характеристика та організація підготовки сучасного фахівця економічної сфери			
<i>Аудиторна робота</i>			
ТЕМА 7. Підприємницька діяльність	Лекції 7 за питаннями: 7.1. Характеристика підприємницької поведінки: творчість, гнучкість, автономність. 7.2. Підприємницькі ризики	Активна робота	
	Практичне заняття 7. 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? 7.3. Провідні підприємці світу? 7.4. Чи всі можуть бути підприємцями? Підприємцями народжуються чи стають? У чому полягає особливість зарубіжних технологій управління працівниками?	Компетентнісно-орієнтовані завдання	6
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття Виконання самостійної роботи за темою: (Підготовка міні-презентації: «Власний бізнес - моя мрія») Яку систему оплати праці доцільно застосовувати на		

	підприємствах готельно-ресторанного бізнесу і чому?		
	<i>Аудиторна робота</i>		
ТЕМА 8. Підприємства малого та середнього бізнесу	Лекції 8 за питаннями: 8.1. Основи розвитку та становлення малого та середнього бізнесу в Україні 8.2. Особливості організації та функціонування малого підприємництва в Україні. 8.3. Законодавча база щодо функціонування малого бізнесу.	Активна робота	
	Практичне заняття 8. Підприємства малого та середнього бізнесу. Підприємства малого та середнього бізнесу. Майстер клас. «Як започаткувати власний бізнес?» Круглий стіл «Започаткування власної справи». Міні-тренінг «Storytelling». Зустріч з представниками бізнесу та потенційними роботодавцями. Екскурсії на підприємства готельно-ресторанного бізнесу.	Компетентнісно -орієнтовані завдання	6
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Виконання самостійної роботи за темою. (Підготовка міні-презентації: «Власний бізнес - моя мрія»).		
	<i>Аудиторна робота</i>		
ТЕМА 9. Проектування професійного успіху	Лекції 9 за питаннями: 9.1. Професійна діяльність. 9.2. Менеджмент персоналу – стратегія успіху підприємництва. 9.3. Ділова етика. Поняття ділової етики. 9.4. Портфоліо в професійній діяльності.	Активна робота	
	Практичне заняття 9. 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. Охарактеризуйте методи збору інформації, необхідної для прийняття рішень при наборі персоналу. Охарактеризуйте процес навчання кадрів. 9.6. Портфоліо в професійній діяльності. Особливості компонування портфоліо професійної діяльності. Самопрезентація. Резюме.	Компетентнісно -орієнтовані завдання	6
	<i>Самостійна робота</i>		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Виконання самостійної роботи за темою: «Процес професійної орієнтації та соціальної адаптації в колективі». Охарактеризуйте фахову й внутрішньофірмову види кар'єри». Проведення ділових переговорів.		

	Аудиторна робота		
ТЕМА 10. Місце маркетингу у сучасному бізнесі	Лекції 10 за питаннями: 10.1. Основні поняття і терміни маркетингу у сучасному бізнесі, 10.2. Основні поняття і терміни маркетингу у сучасному бізнесі.	Активна робота	
	Практичне заняття 10. 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 «Брендінг: інструкція зі застосування». Тренди інтернет-маркетингу.	Компетентнісно-орієнтовані завдання	6
	Самостійна робота		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до практичного заняття. Пошук інформації. Нормативно-правові засади готельної та ресторанної діяльності; Виконання самостійної роботи (Есе: «Зв'язок компетентностей з майбутньою професією»).		
	Аудиторна робота		
ТЕМА 11. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Лекції 11 за питаннями: 11.1. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу. 11.2. Сфера готельного та ресторанного господарства.		
	Лабораторна робота 2. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Аналіз чинників формування конкурентних переваг у готельному господарстві регіонів України. Загальні засади організації готельно-ресторанного бізнесу.	Компетентнісно-орієнтовані завдання	6
		Тестовий контроль	10
	Самостійна робота		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до лабораторної роботи. Міжнародне регулювання ринку готельно-ресторанних послуг в Україні та світі. Складові успіху готельно-ресторанного бізнесу.		
	Аудиторна робота		
ТЕМА 11. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу	Лекції 11 за питаннями: 11.3. Основи готельно-ресторанного менеджменту. 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.		
	Практичне заняття 11. Підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Сучасний стан та тенденції розвитку світового ринку готельно-ресторанного господарства.	Письмова контрольна робота	20
	Самостійна робота		
	Вивчення лекційного матеріалу, підготовка до лабораторної роботи Виконання самостійної роботи за темою: «Підприємства готельно ресторанного бізнесу - це моя справа». Самопрезентація.		
Залік			100

Рекомендована література

Основна

1. Вступ до фаху [Електронний ресурс] : конспект лекцій для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» / Г. Чепурда ; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси: ЧДТУ, 2021. – 287 с. – режим доступу: <http://elib.chdtu.edu.ua/e-books/4388>
2. 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.
3. Університетська освіта: навч. посіб. / Л. Дорогань-Писаренко, О. Безкровний, О. Лега, О. Песцова-Світалка – Полтава: ПДАА, 2020. – 142 с.

Додаткова

4. Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII «Про вищу освіту» [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
5. Закон України від 05.09.2017 р. «Про освіту» – [Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>];
6. 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>];
7. Національний класифікатор України: «Класифікація видів економічної діяльності» ДК 009: 2010 [Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>];
8. Національний класифікатор України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 ДК 003:2010 [Режим доступу: <http://www.dk003.com>];
9. Стандарти і рекомендації щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG) [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ESG_2015.pdf]; - International Standard Classification of Education (ISCED 2011): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/education/documents/isced-2011-en.pdf>];
10. ISCED Fields of Education and Training 2013 (ISCED-F 2013): UNESCO Institute for Statistics [Режим доступу: <http://www.uis.unesco.org/Education/Documents/isced-fields-of-education-training-2013.pdf>]. –
11. Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2016 р. № 600 (зі змінами) [Електронний ресурс]. – режим доступу: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/visha-osvita/naukovometodichna-rada-ministerstva-osvitii-nauki-ukrayini/metodichni-rekomendaciyi-vo>;
12. Національний освітній глосарій: вища освіта [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_glossariy_Visha_osvita_2014_tempus-office.pdf];
13. Розвиток системи забезпечення якості вищої освіти в Україні: інформаційно-аналітичний огляд [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_Rozvitok_sisitemi_zabesp_yakosti_VO_UA_2015.pdf];
14. Європейська кредитна трансферна накопичувальна система: Довідник користувача [Режим доступу: http://ihed.org.ua/images/doc/04_2016_ECTS_Users_Guide-2015_Ukrainian.pdf]. - EQF-LLL
15. Рашкевич Ю. М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти [Режим доступу: [file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm HE.pdf](file:///D:/Users/Dell/Downloads/BolonskyiProcessNewParadigm%20HE.pdf)]; - TUNING (для ознайомлення зі спеціальними (фаховими) компетентностями та прикладами стандартів [Режим доступу: <http://www.unideusto.org/tuningeu/>]

Інформаційні ресурси в Інтернеті

16. Сайт Харківського національного економічного університету ім. С. Кузнеця / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.hneu.edu.ua/Сайт_ПНС_Харківського_національного_економічного_університету_ім._С._Кузнеця_Методичне_забезпечення_з_навч._дисципліни_«Вступ_до_фаху» [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

<https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=7685>

17. Сервер Верховної Ради України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.rada.gov.ua/

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

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