

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету управління,
адміністрування та туризму

Євгеній РУДНІЧЕНКО

» вересня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА ТА ВСТУП ДО ФАХУ

Назва дисципліни

Галузь знань J – Транспорт та послуги

Спеціальність J2 – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Рівень вищої освіти – Перший бакалаврський

Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа та кейтеринг

Обсяг дисципліни – 4 кредити ЄКТС, Шифр дисципліни – ОЗП.07

Мова навчання – українська

Статус дисципліни: обов'язкова (цикл загальної підготовки)

Факультет – Управління, адміністрування та туризму

Кафедра – Туризму та готельно-ресторанної справи

Форма здобуття освіти	Курс	Семестр	Загальне навантаження		Кількість годин						Курсова робота	Курсовий проект	Вид семестрового контролю	
					Аудиторні заняття					Самостійна робота, в т.ч. ІРС			Залік	Екзамен
			Кредити ЄКТС	Години	Всього	Лекції	Лабораторні роботи	Практичні заняття	Смінарські заняття					
Д	1	1	4	120	50	32	-	18	-	70	-	-	+	-
З	1	1	4	120	12	8	-	4	-	108	-	-	+	-

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Програма складена сидор канд.екон.наук, доц. Тетяна ТОМАЛЯ

Підпис(и)

Ініціали, прізвище викладача(ів)

Схвалена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «1» . 09 . 2025 № 1 Зав. кафедри

Підпис

Ініціали, прізвище

Ігор ЖУРБА

Робоча програма розглянута та схвалена вченою радою факультету управління, адміністрування та туризму

Голова вченої ради

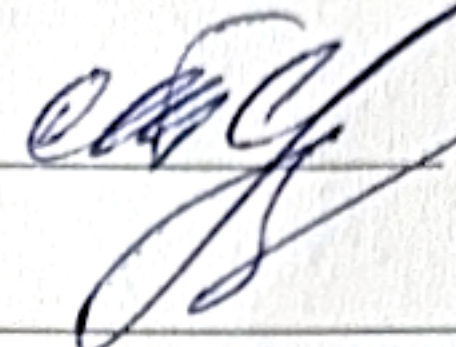
Підпис

Євгеній РУДНІЧЕНКО

Ініціали, прізвище

Хмельницький 2025

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Посада	Назва факультету	Підпис	Ініціали, прізвище
Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, докт. екон. наук, професор	Факультет управління, адміністрування та туризму		Ігор ЖУРБА
Гарант освітньо-професійної програми, канд. екон. наук, доц.	Факультет управління, адміністрування та туризму		Тетяна ТОМАЛЯ
Декан	Факультет управління, адміністрування та туризму		Євгеній РУДНІЧЕНКО

2. Пояснювальна записка

Дисципліна «Університетська освіта та вступ до фаху» є однією із дисциплін загальної підготовки і займає важливе місце у підготовці фахівців освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Пререквізити – вихідна.

Кореквізити – ОФП.09 «Готельна справа», ОФП. 11 «Ресторанна справа».

Відповідно до **Стандарту вищої освіти** із зазначеної спеціальності та освітньої програми дисципліна має забезпечити:

- компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

- програмні результати навчання:

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

ПРН 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.

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

Мета дисципліни. Підготовка студентів до навчання в університеті відповідно до сучасних інтеграційних процесів в освіті, та формування у студентів знань про сутність та особливості готельно-ресторанного бізнесу та набуття практичних навичок із фаху.

Предмет дисципліни. Організація професійної підготовки фахівців з вищою освітою, механізм функціонування індустрії готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання дисципліни навчальної дисципліни «Університетська освіта та вступ до фаху»: сформувати у студентів систему знань щодо суті й соціального значення вищої освіти, сучасних тенденцій її розвитку; прищепити навички самостійного й ефективного навчання в університеті з урахуванням світових освітніх тенденцій; визначити місце та роль фахівця готельно-ресторанної справи в розвитку ринку готельно-ресторанних послуг, господарській і фінансово-економічній діяльності підприємства; ознайомити з професійними вимогами до фахівця, необхідними практичними вміннями та навичками; ознайомити зі сферою майбутньої професійної діяльності, переліком основних типів і категорій підприємств галузі; дослідити перелік посад, що може обіймати бакалавр з готельно-ресторанної справи; ознайомити із загальними питаннями галузевого стандарту вищої освіти в Україні.

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, повинен: **знати:** основні принципи функціонування системи вищої освіти в Україні; складові професійної підготовки фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа»; загальні основи і принципи організації навчального процесу у вищій школі; систему інформаційного забезпечення навчального процесу; основні етапи розвитку та становлення готельно-ресторанної справи, її значення; **вміти:** планувати, організовувати і

аналізувати власну навчальну діяльність; визначати мотиви обраного фаху, основні тенденції розвитку туризму і рекреації; використовувати найефективніші засоби самоорганізації навчання; самостійно працювати з різними джерелами інформації; організовувати та вести пошукову та науково-дослідну роботу; формувати уявлення про майбутню професію та її практичне значення, **володіти**: інструментами використання своїми правами та оптимально планувати свій режим дня, організовувати свою роботу, побут і відпочинок; користуватися бібліотечними каталогами, спеціальною літературою, вести конспекти лекцій; оцінювати комплексність та фундаментальність знань та вмінь, які він здобуде як майбутній фахівець; визначати роль, перспективи та значимість своєї майбутньої професії.

3. Структура залікових кредитів дисципліни

Назва розділу (теми)	Кількість годин, відведених на:			Кількість годин, відведених на:		
	Денна форма			Заочна форма		
	Лекції	Прак.	СРС	Лекції	Прак.	СРС
	Перший семестр			Перший семестр		
Тема 1. Система вищої освіти України	4	1	4			7
Тема 2. Роль та місце ХНУ у системі вищої освіти	2	1	4			7
Тема 3. Організація освітнього процесу в Хмельницькому національному університеті	2	1	4	2	2	7
Тема 4. Права та обов'язки студента	2	1	4	2		7
Тема 5. Фахова підготовка в університеті.	2	1	4			7
Тема 6. Організація практик та самостійної роботи здобувачів вищої освіти в Хмельницькому національному університеті	2	1	4	2		7
Тема 7. Студентське самоврядування, різносторонній розвиток здобувачів	2	1	5			7
Тема 8. Система забезпечення якості вищої освіти та акредитація освітніх програм.	2	1	4			7
Тема 9. Управління процесом дотримання академічної доброчесності	2	1	4			7
Тема 10. Історія розвитку індустрії гостинності	2	1	4			7
Тема 11. Готельно-ресторанний бізнес як складова економічної системи держави	2	1	4	2	2	7
Тема 12. Готельний бізнес: розвиток, класифікація,	2	2	6			7

інтеграція.						
Тема 13. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація.	2	2	6			8
Тема 14. Професійна компетентність працівників готельно-ресторанного бізнесу	2	1	6			8
Тема 15. Основні норми і принципи професійної етики у сфері готельно-ресторанного бізнесу	2	2	7			8
Години	32	18	70	8	4	108
Разом:	120год (4 кредити)			120год(4 кредити)		

4. Програма навчальної дисципліни

4.1 Зміст лекційного курсу

Номер лекції	Перелік тем лекцій, їх анотації	Кількість годин
<i>Перший семестр</i>		
1	Система вищої освіти України Роль вищої освіти у формуванні конкурентоспроможних фахівців. Нормативно-правове забезпечення організації освітнього процесу у закладах вищої освіти. Болонський процес як засіб інтеграції систем вищої освіти країн Європи. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС). Національна рамка кваліфікацій та Національний класифікатор професій України. Структура ступеневої підготовки в закладах вищої освіти та її характеристика. Літ.: [1-3, 11]	2
2	Система вищої освіти України Роль вищої освіти у формуванні конкурентоспроможних фахівців. Нормативно-правове забезпечення організації освітнього процесу у закладах вищої освіти. Болонський процес як засіб інтеграції систем вищої освіти країн Європи. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС). Національна рамка кваліфікацій та Національний класифікатор професій України. Структура ступеневої підготовки в закладах вищої освіти та її характеристика. Літ.: [1-3, 11]	
3	Роль та місце ХНУ у системі вищої освіти Загальні відомості про університет (історія становлення, статут, рейтинг, стратегія розвитку). Правила внутрішнього трудового розпорядку університету. Основні структурні підрозділи університету: ректорат, деканат, кафедри, бібліотека, допоміжні служби. Учасники освітнього процесу. Літ.: [1-3, 11]	2

4	Організація освітнього процесу в Хмельницькому національному університеті Рівні і форми підготовки здобувачів вищої освіти в університеті. Форми та види навчальних занять та контрольних заходів. Планування та організація освітнього процесу. Організація та проведення оцінювання результатів навчання. Види навчальної діяльності: лекції, практичні, семінарські та лабораторні заняття, самостійна робота студентів, виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, практика, курсові, дипломні роботи, консультації. Індивідуальний навчальний план студента: його зміст та структура. Критерії оцінювання знань студентів). Інформаційні можливості сайту ХНУ. Корпоративна пошта. Електронний університет. Модульне середовище для навчання. Інституційний репозитарій, електронна бібліотека. Літ.: [1,2,3]	2
5	Права та обов'язки студента Права та обов'язки здобувачів освіти (ЗУ України Про освіту, Про вищу освіту, внутрішні нормативні акти). Реалізація права на академічну мобільність учасників освітнього процесу. Процедура визнання і зарахування результатів навчання, здобутих особою за формальною, неформальною та/або інформальною освітою. Порядок вільного вибору навчальних дисциплін. Форми, види і зміст практик/самостійної роботи. Літ.: [1-5, 22]	2
6	Фахова підготовка в університеті. Стандарт вищої освіти та його структура. Зміст та структура освітньо-професійної програми за спеціальністю. Робочі програми. Силабуси. Середовище Moodle з точки зору ОП. Літ.: [1-5, 22]	2
7	Організація практик та самостійної роботи здобувачів вищої освіти в Хмельницькому національному університеті. Організація практик/самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Керівництво практиками/самостійною роботою здобувачів вищої освіти. Навчально-методичне забезпечення практик/самостійної роботи. Контроль і оцінювання результатів практик/самостійної роботи. Літ.: [1-3, 22]	2
8	Студентське самоврядування Студентське самоврядування, його органи. Права та обов'язки старости академічної групи. Представництво студентів у Вченій раді університету, вченій раді факультету, участь у їх діяльності. Патріотичне виховання. Культурне дозвілля. Фізичний розвиток. Дозвілля (наукові гуртки, спортивні секції, об'єднання студентів художньо-естетичного спрямування). Психологічна та юридична допомога. Стипендіальне забезпечення студентів, які навчаються за рахунок коштів Державного бюджету. Умови призначення стипендій. Літ.: [1-3, 22]	2

9	Система забезпечення якості вищої освіти та акредитація освітніх програм. Система забезпечення якості ВО в Україні та в університеті. Нормативна база забезпечення якості ВО. Структурні підрозділи та уповноважені комісії. Інформаційна база. Інструменти контролю якості ВО. Опитування здобувачів. Участь студентів у оновленні освітньої програми. Обговорення проєктів ОП. Акредитаційний процес в сучасних умовах. Процес підготовки та безпосередньо акредитація ОП. Участь студентів у здійсненні акредитаційної експертизи Анкетування. Здобувачі як експерти Національного агентства. Літ.: [1-2, 22]	2
10	Управління процесом дотримання академічної доброчесності. Науково-дослідна робота студентів. Система забезпечення академічної доброчесності в Україні та в університеті. Кодекс академічної доброчесності. Інструменти впровадження принципів академічної доброчесності. Відповідальність за дотримання академічної доброчесності та її порушення. Порядок перевірки навчальних, кваліфікаційних, науково-методичних та наукових робіт на наявність ознак академічного плагіату. Підписання учасниками освітнього процесу Декларацій про дотримання академічної доброчесності. Літ.: [1-2, 22]	2
11	Історія розвитку індустрії гостинності. Особливості надання послуг гостинності у стародавньому світі. Особливості надання послуг гостинності у XVI-XIX століттях. Виникнення перших мереж підприємств харчування. Сучасний стан розвитку індустрії гостинності у різних країнах світу. Літ.: [7-8, 10]	2
12	Готельно-ресторанний бізнес як складова економічної системи держави. Економічна система держави. Види економічної діяльності. Класифікатор видів економічної діяльності (КВЕД). Сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу Літ.: [7-8, 12]	2
13	Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Розвиток готельного бізнесу. Класифікація засобів розміщення у світі. Основні служби готелю. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Літ.: [7-10, 12, 14-15, 17]	2
14	Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Ринок ресторанних послуг. Вплив місцерозташування на діяльність ресторану. Поняття «меню» в ресторанній діяльності. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус Літ.: [7-10, 13, 16]	2
15	Професійна компетентність працівників готельно-ресторанного бізнесу Компетентнісний підхід до навчання. Комплекс ключових елементів професійної компетентності персоналу готельно-ресторанного бізнесу Літ.: [7-10, 13]	2

16	Професійна етика у сфері готельно-ресторанного бізнесу Корпоративна етика. Етика управління. Моральність особистості. Норми поведінки керівника. Професійна етика персоналу. Управління конфліктами. Літ.: [7-10, 13]	2
Разом за семестр:		32

Перелік оглядових лекцій для студентів заочної форми здобуття освіти

Номер лекції	Тема лекції	Кількість годин
1	Організація освітнього процесу в Хмельницькому національному університеті . Рівні і форми підготовки здобувачів вищої освіти в університеті. Форми та види навчальних занять та контрольних заходів. Планування та організація освітнього процесу. Організація та проведення оцінювання результатів навчання. Види навчальної діяльності: лекції, практичні, семінарські та лабораторні заняття, самостійна робота студентів, виконання індивідуальних творчих завдань, тестування, практика, курсові, дипломні роботи, консультації. Індивідуальний навчальний план студента: його зміст та структура. Критерії оцінювання знань студентів). Інформаційні можливості сайту ХНУ. Корпоративна пошта. Електронний університет. Модульне середовище для навчання. Інституційний репозитарій, електронна бібліотека. Літ.: [1-5, 20-22, 28]	2
2	Права та обов'язки студента. Права та обов'язки здобувачів освіти (ЗУ України Про освіту, Про вищу освіту, внутрішні нормативні акти). Реалізація права на академічну мобільність учасників освітнього процесу. Процедура визнання і зарахування результатів навчання, здобутих особою за формальною, неформальною та/або інформальною освітою. Порядок вільного вибору навчальних дисциплін. Форми, види і зміст практик/самостійної роботи. Літ.: [1-5, 20-22, 28]	2
3	Організація практик та самостійної роботи здобувачів вищої освіти в Хмельницькому національному університеті. Організація практик/самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Керівництво практиками/самостійною роботою здобувачів вищої освіти. Навчально-методичне забезпечення практик/самостійної роботи. Контроль і оцінювання результатів практик/самостійної роботи. Літ.: [1-5, 20-22, 28]	2
4	Готельно-ресторанний бізнес як складова економічної системи держави. Економічна система держави. Види економічної діяльності. Класифікатор видів економічної діяльності (КВЕД). Сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу Літ.: [1-5, 20, 28]	2
Разом :		8

4.2 Зміст практичних занять

Перелік практичних занять для здобувачів денної форми здобуття освіти

Номер заняття	Тема практичного заняття	Кількість годин
<i>Перший семестр</i>		
1	Тема 1. Система вищої освіти України Тема 2. Роль та місце ХНУ у системі вищої освіти Літ.: [1-3, 11]	2
2	Тема 3. Організація освітнього процесу в Хмельницькому національному університеті Літ.: [1,2,3]	2
3	Тема 4. Права та обов'язки студента Тема 5. Фахова підготовка в університеті. Літ.: [1-5, 22]	2
4	Тема 6. Організація практик та самостійної роботи здобувачів вищої освіти в Хмельницькому національному університеті Тема 7. Студентське самоврядування, різносторонній розвиток здобувачів Літ.: [1-3, 22]	2
5	Тема 8. Система забезпечення якості вищої освіти та акредитація освітніх програм. Тема 9. Управління процесом дотримання академічної доброчесності Літ.: [1-2, 22]	2
6	Тема 10. Історія розвитку індустрії гостинності Літ.: [7-8, 10] Тема 11. Готельно-ресторанний бізнес як складова економічної системи держави Літ.: [7-8, 12]	2
7	Тема 12. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Літ.: [7-10, 12, 14-15, 17] Тема 13. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація. Літ.: [7-10, 13, 16]	2
8	Тема 14. Професійна компетентність працівників готельно-ресторанного бізнесу Літ.: [7-10, 13]	2
9	Тема 15. Основні норми і принципи професійної етики у сфері готельно-ресторанного бізнесу Літ.: [7-10, 13]	2
Разом:		18

Перелік практичних занять для студентів заочної форми здобуття освіти

№ заняття	Тема практичного заняття	Кількість годин
<i>Перший семестр</i>		
1	Тема 3. Організація освітнього процесу в Хмельницькому національному університеті Літ.: [1-3, 11]	2
2	Тема 11. Готельно-ресторанний бізнес як складова економічної системи держави Літ.: [7-8, 12]	2
Разом:		4

4.3 Зміст самостійної (у т.ч. індивідуальної) роботи

Самостійна робота студентів *денної* форми здобуття освіти полягає у систематичному опрацюванні програмного матеріалу з відповідних джерел інформації, підготовці до практичних занять, виконанні індивідуальних завдань, тестування з

теоретичного матеріалу тощо. Студенти *заочної* форми здобуття освіти виконують контрольну роботу. Вимоги до її виконання та варіанти визначаються методичними рекомендаціями до виконання контрольних робіт, які кожний студент отримує на кафедрі у період настановної сесії.

Зміст самостійної роботи студентів денної форми здобуття освіти

Номер тижня	Вид самостійної роботи	Кількість годин
<i>Перший семестр</i>		
1	Тема 1. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
2	Тема 2. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
3	Тема 3. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
4	Тема 4. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
5	Тема 5. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті. Видача теми індивідуального завдання	4
6	Тема 6. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
7	Тема 7. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
8	Тема 8. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті. Підготовка до тестового контролю з тем 1-7.	4
9	Тема 9. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
10	Тема 10. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
11	Тема 11. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
12	Тема 12. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
13	Тема 13. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
14	Тема 14. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті. Подання рукопису наукової публікації.	4
15	Тема 14. Опрацювання теоретичного матеріалу. Підготовка до виступу на практичному занятті.	4
16	Тема 15. Підготовка до виступу на практичному занятті. Підготовка до виступу на практичному занятті. Підготовка до тестового контролю з тем	4
17	Виконання і презентація ІДЗ	6
Разом за 1 семестр		70

5. Технології та методи навчання

Процес навчання з дисципліни ґрунтується на використанні традиційних та сучасних технологій, зокрема: лекції (з використанням методів проблемного навчання і візуалізації); практичні заняття (з використанням методів дослідницького навчання, практикумів), самостійна робота (індивідуальні завдання), і мають за мету – оволодіння студентами спеціальною термінологією і набуття ними практичних навичок аналізу

характеристик, тенденцій, проблем та перспектив розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

6. Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час лекційних та практичних занять, а також у дні проведення контрольних заходів, встановлених робочою програмою і графіком навчального процесу. При цьому використовуються такі методи поточного контролю:

- усне опитування;
- тестовий контроль теоретичного матеріалу з теми;
- презентація індивідуальних завдань;
- написання контрольної роботи;
- виконання домашніх завдань тощо.

При виведенні підсумкової семестрової оцінки враховуються результати як поточного, так і підсумкового контролю (охарактеризувати фактично прийняті форми контролю з навчальної дисципліни). Здобувач вищої освіти, який набрав з будь-якого виду навчальної роботи, суму балів нижчу за 60 відсотків від максимального балу, не допускається до семестрового контролю поки не виконає весь обсяг, передбачений Робочою програмою для цього виду роботи. Здобувач вищої освіти, який набрав позитивний середньозважений бал (60 відсотків і більше від максимального балу, встановленого для кожної структурної одиниці) з усіх видів поточного контролю і не склав іспит, вважається таким, який має академічну заборгованість. Ліквідація академічної заборгованості із семестрового контролю здійснюється у період екзаменаційної сесії або за графіком, встановленим деканатом відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ».

7. Політика дисципліни

Політика навчальної дисципліни загалом визначається системою вимог до здобувача вищої освіти, що передбачені чинними положеннями Університету про організацію і навчально-методичне забезпечення освітнього процесу. Зокрема, проходження інструктажу з техніки безпеки; відвідування занять з дисципліни є обов'язковим. За об'єктивних причин (підтверджених документально) теоретичне навчання за погодженням із лектором може відбуватись в он-лайн режимі. Успішне опанування дисципліни і формування фахових компетентностей і програмних результатів навчання передбачає необхідність підготовки до лабораторного заняття (вивчення теоретичного матеріалу з теми роботи, попередню підготовку протоколу роботи, підготовку до усного опитування для допуску до заняття (наведені у Методичних рекомендаціях до лабораторних занять), активно працювати на занятті, якісно підготувати звіт (креслення і протокол роботи відповідно до теми), захистити результати виконаної роботи, брати участь у дискусіях щодо прийнятих конструктивних рішень при виконанні здобувачами лабораторних робіт тощо.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт у встановлені терміни, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. Термін захисту лабораторної роботи вважається своєчасним, якщо студент захистив її на наступному після виконання роботи занятті. Пропущене лабораторне заняття студент зобов'язаний відпрацювати в лабораторіях кафедри у встановлений викладачем термін, але не пізніше, ніж за два тижні до кінця теоретичних занять у семестрі.

Засвоєння студентом теоретичного матеріалу з дисципліни оцінюється за результатами тестування. Виконання індивідуального завдання (якщо їх виконання у семестрі передбачені РПНД) завершується його презентацією у терміни, встановлені графіком самостійної роботи.

Здобувач вищої освіти, виконуючи самостійну або індивідуальну роботу з дисципліни, має дотримуватися політики доброчесності (заборонені списування, плагіат (в т.ч. із використанням мобільних девайсів)). У разі виявлення плагіату в будь-яких видах

навчальної роботи здобувач вищої освіти отримує незадовільну оцінку і має повторно виконати завдання з відповідної теми (виду роботи), що передбачені робочою програмою. Будь-які форми порушення академічної доброчесності **не допускаються**.

У межах вивчення навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти передбачено визнання і зарахування результатів навчання, набутих шляхом неформальної освіти, що розміщені на доступних платформах (за наявності такого переліку, доцільно вказати рекомендовані курси), які сприяють формування компетентностей і поглибленню результатів навчання, визначених робочою програмою дисципліни, або забезпечують вивчення відповідної теми та/або виду робіт з програми навчальної дисципліни (детальніше у Положенні про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ).

8. Оцінювання результатів навчання студентів у семестрі

Оцінювання академічних досягнень здобувача вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ХНУ». Залежно від важливості окремих видів навчальної роботи, і їх ролі у формуванні компетентностей і результатів навчання, визначених освітньою програмою, розробники Робочої програми присвоюють кожному виду навчальної роботи (структурній одиниці) з дисципліни певну кількість балів. При поточному оцінюванні виконаної здобувачем роботи з кожної структурної одиниці і отриманих ним результатів викладач виставляє йому певну кількість балів із встановлених Робочою програмою для цього виду роботи. При цьому кожна структурна одиниця навчальної роботи може бути зарахована, якщо здобувач набрав не менше 60 відсотків (мінімальний рівень для позитивної оцінки) від максимально можливої суми балів, призначеної структурній одиниці.

Будь-які форми порушення академічної доброчесності не допускаються.

При оцінюванні результатів навчання здобувачів вищої освіти з будь-якого виду навчальної роботи (структурної одиниці) рекомендується використовувати наведені нижче узагальнені критерії:

Таблиця– Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти

Оцінка та рівень досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей	Узагальнений зміст критерія оцінювання
Відмінно (високий)	Здобувач вищої освіти глибоко і у повному обсязі опанував зміст навчального матеріалу, легко в ньому орієнтується і вміло використовує понятійний апарат; уміє пов'язувати теорію з практикою, вирішувати практичні завдання, впевнено висловлювати і обґрунтовувати свої судження. Відмінна оцінка передбачає логічний виклад відповіді мовою викладання (в усній або у письмовій формі), демонструє якісне оформлення роботи і володіння спеціальними приладами та інструментами, прикладними програмами. Здобувач не вагається при видозміні запитання, вміє робити детальні та узагальнюючі висновки, демонструє практичні навички з вирішення фахових завдань. При відповіді допустив дві–три несуттєві <i>похибки</i> .
Добре (середній)	Здобувач вищої освіти виявив повне засвоєння навчального матеріалу, володіє понятійним апаратом, орієнтується у вивченому матеріалі; свідомо використовує теоретичні знання для вирішення практичних задач; виклад відповіді грамотний, але у змісті і формі відповіді можуть мати місце окремі неточності, нечіткі формулювання правил, закономірностей тощо. Відповідь здобувача вищої освіти будується на основі самостійного мислення. Здобувач вищої освіти у відповіді допустив дві–три <i>несуттєві помилки</i> .
Задовільно (достатній)	Здобувач вищої освіти виявив знання основного програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та практичної діяльності за професією, справляється з виконанням практичних завдань, передбачених програмою. Як

	правило, відповідь здобувача вищої освіти будується на рівні репродуктивного мислення, здобувач вищої освіти має слабкі знання структури навчальної дисципліни, допускає неточності і суттєві помилки у відповіді, вагається при відповіді на видозмінене запитання. Разом з тим, набув навичок, необхідних для виконання нескладних практичних завдань, які відповідають мінімальним критеріям оцінювання і володіє знаннями, що дозволяють йому під керівництвом викладача усунути неточності у відповіді.
Незадовільно (недостатній)	Здобувач вищої освіти виявив розрізнені, безсистемні знання, не вміє виділяти головне і другорядне, допускається помилок у визначенні понять, перекручує їх зміст, хаотично і невпевнено викладає матеріал, не може використовувати знання при вирішенні практичних завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» виставляється здобувачеві вищої освіти, який не може продовжити навчання без додаткової роботи з вивчення навчальної дисципліни.

ІДЗ здобувача вищої освіти оцінюється аналогічно з використанням вищенаведених у таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (мінімальний позитивний бал – 18 балів, максимальний – 30 балів). При підготовці тез доповідей на конференцію у якості ІДЗ здобувач вищої освіти отримує максимальний бал (30) за його виконання.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів денної форми здобуття освіти у семестрі

Аудиторна робота								Контрольні заходи		Самостійна робота	Семестровий контроль
Практичні заняття (Мінімум 8 критичних точок)								Тестовий контроль		ІДЗ*	залік
1	2	3	4	5	6	7	8	T. 1-7	T. 8 -15	-	За рейтингом
3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5	9-15	9-15	18-30	
24-40								18-30		18-30	60-100

Умовні позначення: : ІДЗ – індивідуальне домашнє завдання; Т* – тема навчальної дисципліни;

Оцінювання результатів навчання з теоретичного матеріалу (тестовий контроль)

Кожний з двох тестів, передбачених Робочою програмою, складається із 25 тестових завдань, кожне з яких є рівнозначним. Максимальна сума балів, яку може набрати студент, складає 15.

Відповідно до таблиці структурування видів робіт за тематичний контроль здобувач залежно від кількості правильних відповідей може отримати від 9 до 15 балів.

Розподіл балів в залежності від наданих правильних відповідей на тестові завдання (денна і заочна форма здобуття освіти)

Кількість правильних відповідей	1-14	15	16	17	18-19	20-21	22-23	24-25
Відсоток правильних відповідей	0-59	60-62	63-69	70-77	78-81	82-93	94	100
Кількість балів	-	9	10	11	12	13	14	15

На тестування відводиться 25 хвилин. Правильні відповіді студент записує у талоні відповідей. Студент може також пройти тестування і в он-лайн режимі у Модульному середовищі для навчання. При отриманні негативної оцінки тест слід перездати до терміну **наступного** контролю.

Структурування дисципліни за видами навчальної роботи і оцінювання результатів навчання студентів заочної форми здобуття освіти

Аудиторна робота		Самостійна, індивідуальна робота				Семестровий контроль	Разом
Практичне заняття		Контрольна робота		Тестовий контроль		Залік	Сума балів
1	2	Якість виконання	Захист роботи	Тестовий контроль 1	Тестовий контроль 2		
18-30		18-30	6-10	9-15	9-15	За рейтингом	60-100

Оцінювання контрольної роботи здобувачів, які навчаються за заочною формою здобуття освіти

Контрольна робота передбачає виконання трьох завдань – два теоретичних і одне – практичне завдання. При оцінюванні контрольної роботи враховуються: повнота відповіді на теоретичні питання; якість виконання практичного завдання; захист. Кожне з теоретичних питань оцінюється від 7 до 12 балів, а практичне 10-16 балами, загальна сума балів на позитивну оцінку становить від 24 до 40.

Таблиця – Розподіл балів при оцінюванні завдань контрольної роботи

Види завдань	Кількість балів для певного рівня досягнення результатів навчання		
	Достатній	Середній	Високий
Теоретичне питання № 1	7	8-11	12
Теоретичне питання № 2	7	8-11	12
Практичне завдання	10	8-11	16
Всього балів	24	25-39	40

Кожне завдання контрольної роботи здобувача вищої освіти оцінюється викладачем з використанням таблиці критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти (щодо визначення достатнього, середнього та високого рівня досягнення здобувачем запланованих ПРН та сформованих компетентностей).

Підсумкова семестрова оцінка за інституційною шкалою і шкалою ЄКТС визначається в автоматизованому режимі після внесення викладачем результатів оцінювання у балах з усіх видів навчальної роботи до електронного журналу. Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС наведені нижче у таблиці «Співвідношення».

Співвідношення інституційної шкали оцінювання і шкали оцінювання ЄКТС

Оцінка ЄКТС	Інституційна інтервальна шкала балів	Інституційна оцінка, критерії оцінювання	
A	90-100	Зараховано	<i>Відмінно/Excellent</i> – високий рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни, що свідчить про безумовну готовність здобувача до подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
B	83-89		<i>Добре/Good</i> – середній (максимально достатній) рівень досягнення запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни та готовності до подальшого
C	73-82		

			навчання та/або професійної діяльності за фахом
D	66-72		Задовільно/Satisfactory – Наявні мінімально достатні для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом результати навчання з навчальної дисципліни
E	60-65		
FX	40-59	Незараховано	Незадовільно/Fail – Низка запланованих результатів навчання з навчальної дисципліни відсутня. Рівень набутих результатів навчання є недостатнім для подальшого навчання та/або професійної діяльності за фахом
F	0-39		Незадовільно/Fail – Результати навчання відсутні

Семестровий залік виставляється на останньому занятті за умови якщо загальна сума балів, яку накопичив здобувач з дисципліни (іншого освітнього компонента) за результатами поточного контролю, знаходиться у межах від 60 до 100 балів. При цьому за інституційною шкалою ставиться оцінка «зараховано», а за шкалою ЄКТС – буквене позначення оцінки, що відповідає набраній студентом сумі балів відповідно до таблиці Співвідношення. Присутність здобувача у цьому випадку не є обов'язковою.

9. Питання для самоконтролю результатів навчання

- Роль вищої освіти у формуванні конкурентоспроможних фахівців.
- Нормативно-правове забезпечення організації освітнього процесу у закладах вищої освіти.
- Болонський процес як засіб інтеграції систем вищої освіти країн Європи.
- Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС).
- Національна рамка кваліфікацій та Національний класифікатор професій України.
- Загальні відомості про університет (історія становлення, статут, рейтинг, стратегія розвитку).
- Правила внутрішнього трудового розпорядку університету.
- Основні структурні підрозділи університету: ректорат, деканат, кафедри, бібліотека, допоміжні служби.
- Учасники освітнього процесу.
- Рівні і форми підготовки здобувачів вищої освіти в університеті.
- Форми та види навчальних занять та контрольних заходів.
- Індивідуальний навчальний план студента: його зміст та структура. Критерії оцінювання знань студентів.
- Електронний університет. Модульне середовище для навчання.
- Стандарт вищої освіти та його структура.
- Зміст та структура освітньо-професійної програми за спеціальністю. Робочі програми. Силабуси.
- Права та обов'язки здобувачів освіти.
- Реалізація права на академічну мобільність учасників освітнього процесу
- Процедура визнання і зарахування результатів навчання, здобутих особою за формальною, неформальною та/або інформальною освітою. Порядок вільного вибору навчальних дисциплін.
- Форми, види і зміст практик/самостійної роботи
- Організація самостійної роботи здобувачів вищої освіти
- Студентське самоврядування, його органи
- Права та обов'язки старости академічної групи. Представництво студентів у Вченій раді університету, вченій раді факультету, участь у їх діяльності.
- Науково-дослідна робота студентів

24. Характеристика можливих проявів академічної недоброчесності.
25. Відповідальність за дотримання академічної доброчесності та її порушення
26. Система забезпечення якості ВО в Україні та в університеті.
27. Структурні підрозділи та уповноважені комісії.
28. Акредитаційний процес в сучасних умовах
29. Участь здобувачів в цьому процесі. Здобувачі як експерти Національного агентства
30. Опитування здобувачів.
31. Участь студентів у оновленні освітньої програми. Обговорення проєктів ОП.
32. Компетентнісний підхід до навчання.
33. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства
34. України.
35. Модель та основні концепції гостинності.
36. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю.
37. Основні служби готелю.
38. Використання автоматизованих систем управління в готелях.
39. Класифікація підприємств готельного господарства: сучасний підхід.
40. Типи підприємств готельного господарства. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства.
41. Характеристика основних типів засобів розміщення.
42. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.
43. Класифікація та типологія підприємств готельного господарства України.
44. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.
45. Організація приміщень житлової групи підприємства готельного господарства
46. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства
47. Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
48. Види сервісу, що використовуються для обслуговування гостей.
49. Меню як потужний маркетинговий інструмент ресторанних закладів.
50. Форми обслуговування відвідувачів ресторанних закладів.
51. Класифікація підприємств харчування.
52. Умови харчування і методи обслуговування.
53. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
54. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.
55. Розкрийте сутність основних конфліктів у готельно-ресторанному господарстві.
56. Які вимоги щодо поведінки людини регламентує етикет?
57. Чим відзначається сучасний етикет?
58. Як поведуть себе самовпевнені відвідувачі?
59. Культура мовлення під час обслуговування споживачів
60. Правила поведінки обслуговуючого персоналу.

10. Навчально-методичне забезпечення

Освітній процес з дисципліни «Університетська освіта та вступ до фаху» забезпечений необхідними навчально-методичними матеріалами, що розміщені в Модульному середовищі для навчання MOODLE:

1. Курс «Університетська освіта та вступ до фаху» .Доступ до ресурсу: <https://msn.khmnmu.edu.ua/course/view.php?id=8813>

11. Матеріально-технічне та програмне забезпечення дисципліни

Інформаційна та комп'ютерна підтримка: ПК, планшет, смартфон або інший мобільний пристрій, проєктор. Програмне забезпечення: програми Microsoft Office або аналогічні, доступ до мережі Інтернет, робота з презентаціями.

Вивчення навчальної дисципліни не потребує використання спеціального програмного прикладного забезпечення, крім загальноновживаних програм і операційних систем.

12. Рекомендована література

Основна:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. - URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/print1412707858770643>
2. Закон України «Про освіту». (2017, 5 вересня). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>
3. Положення про організацію освітнього процесу у Хмельницькому національному університеті URL: <https://khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/normatyvni-dokumenty/polozhennya/pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu.pdf>
4. Положення про порядок визнання та зарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти у Хмельницькому національному університеті URL: <https://khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/normatyvni-dokumenty/polozhennya/pro-poryadok-vyznannya-ta-perezarahuvannya-rezultativ-navchannya.pdf>
5. Положення про контроль і оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Хмельницькому національному університеті URL: <https://khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/normatyvni-dokumenty/polozhennya/pro-kontrol-i-oczinyuvannya-rezultativ-navchannya.pdf>
6. Положення про порядок реалізації права здобувачів вищої освіти на вільний вибір навчальних дисциплін у Хмельницькому національному університеті URL: <https://khmnu.edu.ua/wp-content/uploads/normatyvni-dokumenty/polozhennya/pro-poryadok-realizaciyi-prava-na-vilnyj-vybir-navchalnyh-dysczyplinu-chynne-z-01.09.2020.pdf>
7. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горайнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с. URL: ISBN978-966-385-379-6
8. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с
9. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
10. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. - Київ : Центр учб. літ., 2019. 471 с.
11. Індустрія гостинності в Україні: стан і тенденції розвитку : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя : Просвіта, 2017. – 240 с.

Додаткова:

12. Болонський процес. Хрестоматія. – Херсон : Вид-во ХДУ, 2005. – 276 с.
13. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навч. Посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
14. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>
15. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>
16. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>

17. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>
18. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>

Інтернет ресурси:

19. <https://www.booking.com/>
20. <http://lowcostavia.com.ua/yak-zabroniuvaty-hotel/>
21. <https://hotels24.ua/>

13 Інформаційні ресурси:

22. Модульне середовище для навчання. URL: <https://msn.khmnu.edu.ua/course/view.php?id=8813>
23. Електронна система Університету <https://nmv.khmnu.edu.ua/polozhennya/>
24. Електронна бібліотека університету. URL: http://lib.khmnu.edu.ua/asp/php_f/p1age_lib.php
25. Репозитарій ХНУ. URL: <https://library.khmnu.edu.ua/#> .