**Силабус навчальної дисципліни**

*«Вступ до фаху»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *G13 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський )рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов'язкова*  |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання**  | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *1 курс, 1 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 ЄКТС* |
| **Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять** | *Лекції – 32 год.*  |
| *Лабораторні – 4 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 20 год.* |
| *Самостійна робота – 64 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри:* [*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](http://kafgrb.hneu.edu.ua/) |
| **Викладач (-і)** | *Жуков Владлен Валерійович, к.е.н., доцент;*  |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *vladlen.zhukov@hneu.net*  |
| **Дні навчальних занять** | *Лекціі:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432664)*Практичні*[*: згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432664) |
| **Консультації** | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС*  |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти умінь і навичок про обраний ними фах, системи знань про сутність і зміст освітньої програми «Ресторанні та крафтові харчові технології» |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пререквізити** | **Постреквізити** |
| Всесвітня історія | Організація готельного господарства |
| Основи гостинності | Традиції та культура харчування народів світу |

**Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1**. *Організація, контроль та оцінювання навчальних досягнень студентів Харківського національного економічного університету ім. С. Кузнеця в контексті вимог Європейського освітнього простору вищої освіти***Тема 1.** **Тенденції розвитку та забезпечення якості вищої освіти Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця****Тема 2. Предмет, мета і завдання навчальної дисципліни «Вступ до фаху»****Тема 3. Організація, контроль та оцінювання навчального процесу студентів Харківського національного економічного університету імені Семена Кузнеця****Тема 4. Організація науково-дослідної роботи студентів****Змістовий модуль 2**. *Загальна характеристика та організація підготовки сучасного* *фахівця ресторанного та крафтового бізнесу***Тема 5. Підприємницька діяльність****Тема 6. Підприємства малого та середнього бізнесу** **Тема 7. Проектування професійного успіху****Тема 8. Місце маркетингу у сучасному бізнесі****Тема 9. Підприємства ресторанного та крафтового бізнесу** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни***Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* |
| **Форми та методи оцінювання** Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти. Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*** |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи. |
|
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.***  |