

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-107S

СИЛАБУС навчальної дисципліни		SYLLABUS	
Етнічні кухні		Ethnic cuisine	
Шифр за ОП	ЦПП 2.14	Code in Degree Programme	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Level of Education: bachelor's (first)	
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Field of Knowledge Service sector	
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Field of Study: Hotel, restaurants and catering	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Degree Programme: Hotel, restaurants and catering	

РІВНЕ – 2023

Силабус навчальної дисципліни «Етнічні кухні» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне. НУВГП. 2023. 10 стор.

ОПП на сайті університету:

https://drive.google.com/file/d/1kGF3a1QUQtUYGi3q8p4p6fbNZzUw_3Cq/view (ОП 2022)

Розробник силабусу: *е-підпис* Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 1 від "28" серпня 2023 року

Завідувач кафедри:

е-підпис Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП:


е-підпис Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроекології та землеустрою
Протокол № 1 від “29” серпня 2023 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:
е-підпис Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу: не має

© НУВГП, 2023

ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ «РЕСТОРАННА СПРАВА»	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	2 рік навч., 3 сем. / 2 рік навч., 3 сем.
Кількість кредитів	3,5
Лекції:	18/2 години
Практичні заняття:	16/8 години
Самостійна робота:	71/95 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА *	
Лектор	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
	
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окаса́на_Богданівна
ORCID	ORCID: 0000-0002-1760-9264

Мета та завдання

«Етнічні кухні» є обов'язковою компонентою освітньо-професійної програми, що вивчається на рівні вищої освіти бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». В процесі вивчення дисципліни студенти засвоюють знання з програмних питань дисципліни «Етнічні кухні» сприятиме підвищенню рівня відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачем етнічних закладів ресторанного господарства у нашій країні.

Метою є формування професійних знань в області кулінарних особливостей етнічних кухонь народів різних країн світу у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Завданнями вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і формування практичних навичок щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань;
- технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічних кухонь країн світу;
- етнотехнології у виробництві страв та виробів у різних країнах світу;
- оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарства із урахуванням етнічних традицій;
- складання спеціальних меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних вподобань туристів з різних країн.

Студенти повинні **знати**:

- загальні особливості етнічних кухонь різних країн світу;
- набір традиційної і сучасної продовольчої сировини, характерної для різних етнічних кухонь;
- особливості використання кулінарних етномаркерів у виробництві страв та напоїв;
- традиційні способи кулінарної обробки продуктів в різних етнічних кухнях;
- основний асортимент та технології традиційних етнічних страв;
- режим харчування, характерний для туристів різних країн світу.

Студенти повинні **вміти**:

- вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу;
- розробляти технологічну документацію кулінарної продукції для етнічних закладів ресторанного господарства та впроваджувати його у технологічний процес підприємства;
- оформлювати й подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи етнічні традиції;
- складати меню для груп іноземних туристів з урахуванням їх етногастрономічних вподобань та організувати їх обслуговування;
- організувати та впроваджувати прогресивні технології виробництва страв етнічних кухонь світу;
- використовувати сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах.

Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів

на навчальній платформі Moodle: <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=5727>

Передумови вивчення*

(місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Технологія продукції ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Кулінарне мистецтво, Товарознавство, Підприємницька діяльність господарства

Компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
 СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
 СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
 СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
 СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
 СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку зеленого туризму на Поліссі.

Програмні результати навчання

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
 РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
 РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
 РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Лекцій – 18/2 год. Лабораторні – 16/8 год. Самостійна робота – 71/95 год.

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні вправи, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення

ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ

Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Опис дисципліни
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ І. ОСОБЛИВОСТІ ЕТНІЧНИХ КУХОНЬ ЄВРОПИ ТА АЗІЇ	
Тема 1. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні)	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН02, РН04, РН05 Література: [4-5; 23]	Італійська кухня. Іспанська кухня. Кухня Греції. Болгарська кухня. Португальська кухня.
Тема 2. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН02, РН04, РН06 Література: [4-5; 23-24]	Французька кухня. Кухня Бельгії. Кухня Англії. Кухня Ірландії, Шотландії, Уельсу.
Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи	
лекцій – 4 год. практ. – 2 год.	Німецька кухня. Австрійська кухня. Швейцарська кухня. Угорська кухня. Кухні Чехії та Словаччини. Польська кухня.

PH02, PH04, PH05,
PH 06, PH10
Література: [3-5; 7;
11;13; 23-25]

Традиційні страви регіонів України. Поліська кухня.

Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні)

лекцій – 2 год. практик.
– 2 год.
PH02, PH04, PH05
Література: [3-5; 23-
24]

Етнічні кухні Данії, Швеції, Норвегії. Кухня Голландії (Нідерландів).

Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Азії

лекцій – 2 год. практик.
– 2 год.
PH02, PH04,
PH05 Література: [1-
3; 10; 24]

Індійська кухня. Китайська кухня. Японська кухня. Корейська кухня. Кухні В'єтнаму, Індонезії, Філіппін.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ОСОБЛИВОСТІ ЕТНІЧНИХ КУХОНЬ АМЕРИКИ, АФРИКИ, АВСТРАЛІЇ ТА НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ

Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки

лекцій – 2 год. практик.
– 2 год.
PH02, PH04,
PH05 Література: [1;
5; 24]

Кухня США. Кухня Канади. Мексиканська кухня. Бразильська кухня. Кухня Аргентини та інших країн Латинської Америки.

Тема 7. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу

лекцій – 2 год. практик.
– 2 год.
PH02, PH04, PH05
Література: [1-5; 23-
24]

Єврейська кухня. Турецька кухня. Кухні Ірану та Іраку. Магрибська кухня (кухні народів Єгипту, Ємену, Лівану, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії).

Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії

лекцій – 2 год. практик.
– 2 год.
PH02, PH04,
PH05 Література: [1-
3; 5; 8; 22; 24]

Кухні народів Африки. Кухня Австралії. Кухня Нової Зеландії.

Форми та методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання: лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На лабораторних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті; проводиться дискусійне обговорення проблемних питань; задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з

роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;
-програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;
-програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів – за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;
– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Модульний контроль проходитиме у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

1. Гурова К. Д. та ін. Етнічна кулінарія : навч. посіб. Харків, 2018. 264 с.
2. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.
3. Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні : підручн. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 286 с.

4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи : кухні народів світу : навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 256 с.
5. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

Допоміжна література

6. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Холодок В. Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Сер. : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2021. Вип. 14. С. 132-141. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/18353>.

7. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Рівне. Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С.33-36.

8. Корчик Н.М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.59-69. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25102>.

9. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. Knowledge, Education, Law, Management, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231 URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.

10. N. V. Kuzmynchuk, S. V. Dombrovska, O. B. Konarivska et al. Increasing marketing activity of hotel and restaurant business enterprises as a basis for the development of the tourism industry . Journal of geology, geography and geoecology. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306-314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.

11. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. Бізнес Інформ. 2021. № 6. С. 151-156. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22.

12. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 411с.

13. Островська Г.Й., Сута Х.С., Ясеновський Б.О. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін: збірн. мат. XI Всеукр. наук.-практ. конф. ТНТУ: «Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку», Тернопіль, 26.05. 2023р. с. 92-93. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41740/2/Khl_VNPK_2023_Ostrovska_H-Transformation_of_national_92-93.pdf.

Інформаційні ресурси

14. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>.

15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. Чинний від 2004-03-31. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004 (дата звернення: 07.08.2023).

16. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення. URL:https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.

17. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

18. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>

19. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://libr.rv.ua/>

20. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>

21. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php

22. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry>.

23. «Etnocook» - ресурс, присвячений стравам традиційної етнічної кухні України та рецептам страв різних народів світу. URL: <https://etnocook.com.ua/>.

24. "Гордон Рамзі. Незвідане" 1-3 сезони. URL: https://uakino.club/series/adventure_series/13760-gordon-ramz-nezvdane-1-sezon.html.

25. Поліська кухня: як приготувати найсмачніші українські страви з давнини. <https://village-life.biz/ukrainski-starodavni-stravy-poliskoi-kukhni-2023/>.

Методичне забезпечення

26. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>:

27. Пакети тестових завдань з кожної теми та загалом по курсу дисципліни.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

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 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перездавання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (у т.ч. з використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем.-

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/-/2012/-----.pdf>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи з Академічної доброчесності викладені на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які

навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності:
<http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo->

Вимоги до відвідування

Лекції і практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу. Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу. Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Лектор

Конаривська О.Б., к.екон.н., доцент

Автор
Доцент

Оксана КОНАРИВСЬКА

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та
навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №977 від [sDateTime_SignWriteAgree_Last]
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП): [oSignECP.sSigner_Sert]
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00