НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-123S

СИЛАБУС	**Вступ до фаху**	
SYLLABUS	**Introduction to the Profession**	
Шифр за ОП Code in Degree Programme	ЦПП 2.1	
Освітній рівень	бакалаврський (перший)	
Level of Education	Bachelor’s (first)	
Галузь знань Field of Knowledge	24	Сфера обслуговування Service sector
Спеціальність Field of Study	241	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business
Освітня програма Degree Programme	Готельно-ресторанна справа Hotel and Restaurant Business	

РІВНЕ – 2024

Силабус навчальної дисципліни «Вступ до фаху» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне: НУВГП. 2024. 11 стор.

ОПП на сайті університету:
http://surl.li/ppysn (ОП 2022)

Розробники силабусу: Скорина Т. М., к. е. н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Коротун С. І., к. геогр. н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 6 від “23” січня 2024 року

Завідувач кафедри: : Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП: Конарівська О. Б, к.е.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроекології та землеустрою
Протокол № 10 від “23” січня 2024 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІ агроекології та землеустрою: Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу 05-08-064S

© НУВГП, 2024

ПРОГРАМА НВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Вступ до фаху»	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	1 рік навч., 1 сем. / 1 рік навч., 1 сем.
Кількість кредитів	3,0
Лекції:	16 / 2 години
Практичні заняття:	16 / 8 годин
Самостійна робота:	58 / 80 годин
Форма навчання	денна / заочна
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ	
Лектор	Скорина Тарас Миколайович, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Скорина_Тарас_Миколайович
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-2179-9814
Канали комунікації	t.m.skoryn@nuwm.edu.ua
	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окасана_Богданівна
ORCID	ORCID: 0000-0002-1760-9264
Канали комунікації	o.b.konarivska@nuwm.edu.ua
	Коротун Сергій Ігорович, доцент, к.геогр.н., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Коротун_Сергій_Ігорович
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-3377-5780
Як комунікувати	s.i.korotun@nuwm.edu.ua

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ
Мета та завдання

Метою навчальної дисципліни «Вступ до фаху» є системний виклад основних положень та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку туризму. **Завдання** навчальної дисципліни «Вступ до фаху»:

- сформувати поняття про галузь знань «Сфера обслуговування» та спеціальність «Готельно-ресторанна справа», познайомити з основними дефініціями сфери гостинності;
- познайомити із складовими індустрії гостинності, їх взаємозв'язками;
- розглянути роль держави в управлінні індустрією туризму та гостинності;
- розглянути роль індустрії гостинності у світі.

У результаті вивчення дисципліни «Вступ до фаху» студент повинен **знати**:

- основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;
- принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

вміти:

- використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- 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;
- зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань;
- виявляти фактори, що впливають на розвиток сфери гостинності в країні;
- класифікувати туризм за основними видами з'являються нові види готельних підприємств

Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів

https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1817

Передумови вивчення (місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі)

Дисципліна вивчається в першому семестрі, є передумовою вивчення інших освітніх компонентів

Компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

Програмні результати навчання

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;
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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та
ресторанного бізнесу.
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
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.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Лекцій – 16/2 год. Практичні –16/8 год. Самостійна робота – 58/80 год.

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні вправи
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення
ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ	
Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Зміст тем
Тема 1. Поняття про спеціальність «Готельно-ресторанна справа»	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. ПР01, ПР02. Література: [2,7,10,12,14]	«Вступ до фаху» як освітній компонент. Знайомство з освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа». Структура індустрії гостинності: екскурсійне бюро, транспортні підприємства, підприємства з виробництва сувенірів, навчальні заклади готельно-ресторанного профілю, інформаційні та рекламні служби, готелі, ресторани при готелях, підприємства з виробництва готельно-господарських товарів. Система підготовки кадрів у сфері готельного господарства, ресторанного сервісу, курортної справи в Україні. Перелік посад за якими можуть працювати бакалаври з «Готельно-ресторанної справи»: фахівець з організації дозвілля, фахівець із конференц-сервісу, фахівець із спеціалізованого обслуговування, фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.), фахівець з готельного обслуговування, фахівець зі спеціалізованого обслуговування, фахівець з організації дозвілля, фахівець із конференц-сервісу, фахівець з організації побутового обслуговування, організатор туристичної і готельної діяльності
Тема 2. Особливості індустрії гостинності	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. ПР01,ПР02, ПР05, ПР20. Література: [3,5,8,7,9]	Сутність гостинності як економічної категорії. Властивості індустрії гостинності. Професійні сфери діяльності людей, які об'єднує індустрія гостинності: готелі, громадське харчування, відпочинок і розваги, організація конференцій, семінарів і виставок, спортивна, музейно-виставкова, екскурсійна діяльність, а також сфера професійної освіти у щодо гостинності. Типи засобів розміщення. Типові групи готельних господарств та їх функціональне призначення. Основні служби готелю та їх функції. Індустрія гостинності та сталий розвиток.
Тема 3. Специфіка готельного продукту	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. ПР01, ПР02, ПР05, ПР20, ПР22. Література: [3,4,6,7,9, 15,16,17,22, 25,28,30]	Сутність понять «готельний продукт», «готельна послуга». Особливості етапів і технологій обслуговування гостей: зустріч гостя біля входу до готелю; реєстрація, оформлення документів і розміщення гостя; обслуговування в номері; обслуговування під час надання послуг харчування; задоволення культурних запитів, спортивне, оздоровче та інше обслуговування; оформлення виїзду, проводи під час від'їзду. Специфіка маркетингу готельних продуктів. Стандарти обслуговування
Тема 4. Адміністративні, управлінські та сервісні служби в готелі	
Лекцій – 4 год, практичних - 4 год. ПР01, ПР02, ПР05. Література: [3,5,7,10-13, 21]	Організація вищої менеджерської ланки готелю. Кадрова служба. Бухгалтерія. Інженерно-технічна служба готелю: відділ обслуговування, харчовий комплекс, служба прийому і розміщення, служба покоївок. Організація готельного обслуговування: правила поведінки персоналу готелів, процес обслуговування гостей в готелі, організація побутового обслуговування, організація прибирання.

Тема 5. Організація харчування в готелі	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. ПР01, ПР02. Література: [1,8,10,12,24]	Класифікація закладів ресторанного бізнесу. Специфіка організації ресторанного господарства в готелі. Ресторанний інвентар: посуд, меблі, білизна, декор. Організація діяльності бару. Основна послідовність страв у меню. Організація управління персоналом у ресторанному закладі готелю. Забезпечення якості продуктів харчування.
Тема 6. Організація постачання товаро-матеріальних ресурсів	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. ПР01, ПР02, ПР05. Література: [7,8,10-12,30-31]	Поняття і види товаро-матеріальних ресурсів. Структура і функції товаро-матеріальних ресурсів. Структура і функції відділу матеріально-технічного постачання. Організація складського господарства.
Тема 7. Організація створення безпечних умов готельного бізнесу	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. ПР02, ПР20, ПР22. Література: [1,2,5,7,8,10-12]	Вимоги щодо забезпечення безпеки перебування гостей готелю. Служба безпеки готелю. Режим охорони. Типи систем безпеки готельного підприємства: відеоспостереження, охоронна сигналізація для приміщень, аналогові і цифрові охоронні панелі, засоби і системи пожежогасіння, система вентиляції і димовидалення, устаткування для обмеження доступу в приміщення готелю тощо. Екологічні практики в готельному бізнесі

Форми та методи навчання

При викладанні навчальної дисципліни «Вступ до фаху» для активізації навчального процесу передбачені: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод обговорення тематичних зображень, ділові ігри, екскурсійні заняття.

Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, проводиться дискусійне обговорення проблемних питань; задаються провокаційні питання.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки и 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.

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

Студентам під час лекції надається посилання на електронний матеріал за темою, що розглядається.

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.

Шкала оцінювання наведена на сторінці навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1817

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. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб . 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
2. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelno-restoranniy%20bussniss.pdf
3. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглєв Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Кондор, 2015. 752 с.
4. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельного-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
5. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2019. 346 с
6. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручн., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 472 с.
7. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
8. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харківський торгово-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету. Харків : Світкниг, 2014. 411 с.
9. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013. 559 с.
10. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.
11. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.
12. Про туризм : Закон України № 325/95-ВР від 15.09.1995. Редакція від 16.10.2020. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text

Допоміжна

13. Скорина Т. М., Конарівська О.Б., Коротун С. І., Коротун О. П. Міжнародна конкурентоспроможність готельних підприємств на ринку України: монографія. Рівне: видавець О.Зень, 2018. 170 с. (Затверджено Вченою радою НУВГП, протокол №6 від 26.10.2018 р.).
14. Громаченко К. Ю., Яковишина М. С. Екологічні практики ресторанного господарства м. Рівне Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Сільськогосподарські науки. Рівне : НУВГП, 2021. Вип. 3(95). С.34-46. URL: http://ep3.nuwm.edu.ua/22685/
15. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Гордійчук А.О. Сутність і значення інноваційної стратегії туристичного бізнесу для розвитку регіонів країни. Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2021. Вип.4 (96). С.49-58 URL:http://ep3.nuwm.edu.ua/23595/
16. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Туризм як інструмент розвитку територіальних громад Рівненщини. Адміністративно-територіальні та економічно-просторові кордони регіонів : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. КНЕУ, 19-20 березня 2020 р. Київ : КНЕУ, 2020. С. 537-540.

17. Конарівська О. Б., Яковишина М. С., Коротун О. П. Характеристика регіонального середовища розвитку готельного господарства Рівненської області Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.48-58. URL: https://ep3.nuwm.edu.ua/25099/.
18. 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.
19. Кушнір Н.Б., Конарівська О.Б. Яковишина М.С., Характеристика механізму державного управління туристичною галуззю України. Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2018. Вип. 2 (82). С. 60-68. URL: http://ep3.nuwm.edu.ua/14577/
20. Яковишина М. С., Климюк Д. М. Перспективи готельно-ресторанного комплексу «Тунель кохання Tunnel of Love» на ринку весільного туризму. Туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. міжн. наук.-практ. конф., 15-17 березня 2018 р. / М-во освіти і науки України, ДВНЗ «Нац. ун-т водн. госп. та природокор.», Рівнен. відділ Укр. географ. тов-ва ; [Редкол.: проф. Мошинський В. С. (голов. ред.) та ін.]. Рівне : видавець О. Зень, 2018. С. 312-316. URL: http://ep3.nuwm.edu.ua/8881/.
21. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конарівська, О. Соловйова. Інноваційний менеджмент в індустрії гостинності. Опубліковано за ліцензією IOP Publishing Ltd. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science , Volume 1269 , 3rd International Conference on Environmental Sustainability in Natural Resources Management 2023 20/10/2023 - 20/10/2023 Батумі, Грузія, Цитата Ю. Кічук та ін. 2023 IOP Conf. Сер.: Навколишнє середовище Землі. Sci. 1269 012007DOI 10.1088/1755-1315/1269/1/012007.

Інформаційні ресурси

22. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL : https://www.tourism.gov.ua/
23. Державний комітет статистики України URL : https://ukrstat.gov.ua/
24. Навчальний онлайн курс «Основи туризму» від Національної туристичної організації України. URL: https://www.ntoukraine.org/academy_ua.html
25. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) URL : https://lib.nuwm.edu.ua/ (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).
26. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : http://www.nbuv.gov.ua/
27. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : http://libr.rv.ua/
28. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : https://rivnecbs.com.ua/
29. Рівненщина туристична. URL: https://rivne.travel/
30. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: https://www.revfine.com/hospitality-industry/
31. UNWTO Tourism Data Dashboard (Інформаційна панель туристичних даних ЮНВТО). URL: https://www.unwto.org/tourism-data/unwto-tourism-dashboard

Методичне забезпечення

1. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/:
2. Опорний конспект лекцій (на електронному носію) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.
3. 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 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.

ЗК 05.Здатність працювати в команді.
ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

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 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/strukturni-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. Пропущені заняття можуть бути відпрацьовані шляхом представлення виконаного завдання за пропущеною темою та виступу з доповіддю за відповідною темою на студентських конференціях.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Лектор Скорина Т. М.

Автор
Старший викладач Тарас СКОРИНА

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи Валерій СОРОКА

документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №196
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00