

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-138S

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

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/wleybe> (ОП 2024)

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, Яковишина М. С., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 1 від «03» вересня 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 агроєкології та землеустрою
Протокол №1 від «03» вересня 2024 року

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





Попередня версія силабусу 05-08-123 S (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

	Скорина Тарас Миколайович, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://surl.li/jjazfd
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://surl.li/ceibug
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://surl.li/ouxgkf
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-3377-5780
Канали комунікації	s.i.korotun@nuwm.edu.ua
	Яковишина Маргарита Сергіївна, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://surl.li/ccjvqi
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-0198-5812
Канали комунікації	m.s.yakovyshyna@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 готельно-ресторанного бізнесу. **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.

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=1866>

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	Мультимедія, 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. PH01, PH02, PH22. Література: [2, 3, 23, 24, 31]	«Вступ до фаху» як освітня компонента. Принципи академічної доброчесності в закладі вищої освіти. Принципи неприпустимості корупції в закладі вищої освіти. Місія, візія, цінності закладу вищої освіти. Галузь знань «Сфера обслуговування» та її складові: «Туризм та рекреація», «Готельно-ресторанна справа». Знайомство з освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа». Фахові компетентності. Конкурентні переваги спеціальності «Готельно-ресторанна справа». Система підготовки кадрів для готельного господарства, ресторанного сервісу, курортного бізнесу в Україні. Перелік посад за якими можуть працювати бакалаври з «Готельно-ресторанної справи».
Тема 2. Особливості індустрії туризму та гостинності	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH20, PH22. Література: [2, 3, 6, 7, 9, 15, 17-21, 25, 28, 39-41]	Сутність гостинності. Структура індустрії гостинності. Огляд світових та українських рейтингів підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Професійні сфери діяльності людей, які об'єднує індустрія гостинності: готелі, громадське харчування, відпочинок і розваги, анімаційна діяльність, організація конференцій, семінарів і виставок, спортивна, музейно-виставкова, екскурсійна діяльність, а також сфера професійної освіти у сфері гостинності. Готельно-ресторанний бізнес та сталий розвиток.
Тема 3. Специфіка готельного продукту	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH05, PH20, PH22. Література: [2, 6-9, 13, 22, 24 26]	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. Організація готельного обслуговування: правила поведінки персоналу готелів, процес обслуговування гостей в готелі, організація побутового обслуговування, організація прибирання. Типи засобів розміщення. Типові групи готельних господарств та їх функціональне призначення. Адміністративні, управлінські та сервісні служби в готелі та їх функції. Знайомство із готельними підприємствами регіону.

Тема 4. Ресторанне господарство та послуги харчування	
Лекцій – 4 год, практичних - 4 год. PH01, PH02, PH05. Література: [1, 4, 10-12, 14, 19]	Класифікація закладів ресторанного бізнесу. Специфіка організації ресторанного господарства в готелі. Ресторанний інвентар: посуд, меблі, білизна, декор. Організація постачання товаро-матеріальних ресурсів. Організація діяльності бару. Основна послідовність страв у меню. Організація управління персоналом у ресторанному закладі готелю. Забезпечення якості продуктів харчування. Рейтинг ресторанів "Зірки Мішлен". Стіяка гастрономія. Екологічні практики. Знайомство із ресторанными закладами регіону.
Тема 5. Організація харчування під час транспортного обслуговування. Кейтеринг.	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02. Література: [1, 4, 10-14,16]	Транспортне забезпечення туризму. Кейтеринг як вид підприємницької діяльності. Водні круїзи і організація харчування. Залізничні круїзи та організація харчування. Організація харчування на авіатранспорті. Схеми харчування в залежності від дальності перевезень, від виду туру тощо. Кулінарні та гастрономічні фестивалі. Організація харчування в поході. Вплив транспортних перевезень на довкілля.
Тема 6. Санаторно-курортне господарство	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH05. Література: [5, 18, 37]	Історія формування курортного господарства світу. Природні лікувальні ресурси. Медичний туризм. Оздоровчий туризм. Послуги санаторно-курортних закладів. Курорти світу та їх класифікація. Оздоровче харчування. Health Nutritional Index. Рекомендації ВООЗ щодо харчування. Санаторно-курортні заклади регіону
Тема 7. Організація створення безпечних умов індустрії туризму та гостинності	
Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH02, PH20, PH22. Література: [2, 3, 5, 27, 30, 35]	Чинники ризику в туризмі. Безпека подорожей. Вимоги щодо забезпечення безпеки перебування гостей готелю. Служба безпеки готелю. Режим охорони. Типи систем безпеки готельного підприємства. Стандарти доступності та безбар'єрності. Інклюзивний туризм. Туризм та гостинність під час військових конфліктів.
Форми та методи навчання	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.</p> <p>Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.</p> <p>Студентам під час лекції надається посилання на електронний матеріал за темою, що розглядається.</p>	
Інструменти, обладнання, програмне забезпечення	
<p>-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;</p> <p>-програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;</p> <p>-програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.</p>	

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=1866>

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%20busniss.pdf

3. Головня О.М. Міжнародний туризм : навч. посібник / О. М. Головня, Ю. В. Ставська. Вінниця : ТОВ «Друг», 2020. 316 с.

4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.

5. Сазонець І. Л., Вівсьяник О.М., Баб'як О.В., Бурачик А.І. Курортна справа. Навчальний посібник. Рівне : Волин. береги, 2024. 300 с.

6. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Кондор, 2015. 752 с.

7. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. 2-ге вид. переробл. і допов. Київ : Кондор, 2019. 346 с

8. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручн., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2012. 472 с.

9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.

10. 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 торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету. Харків : Світкниг, 2014. 411 с.

11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. і доп. Київ : Центр навчальної літератури, 2011. 584 с.

12. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013. 559 с.

13. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник Київ : Альтерпрес, 2009. 447 с.

14. 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.

15. Про туризм : Закон України № 325/95-ВР від 15.09.1995. Редакція від 01.01.2024. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>

Допоміжна

16. Антоненко, А. В. Сучасні аспекти розвитку кейтерингу в Україні / А. В. Антоненко, Н. М. Стукальська // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-

конференції, 8-9 квітня 2021 р., м. Київ. Київ : КНУКіМ, 2021. С. 19-22
<https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/41205>

17. Виговський Д. С., Яковишина М. С. Розвиток культурних шляхів Європи: досвід для України. Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки" № 3(83). URL: <https://www.inter-nauka.com/issues/economic2024/3/9770>

18. Виговський Д.С., Конарівська О.Б., Яковишина М.С. Функціонування санаторно-курортних закладів в контексті сталого розвитку. Науковий журнал «Розвиток міста». № 1 (01) (2024). С. 31-37. DOI: <https://doi.org/10.32782/city-development.2024.1-4>

19. 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/>

20. 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/>

21. 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.

22. 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/>.

23. Мошинський В. С. Місія, візія, цінності та стратегічні напрями розвитку Національного університету водного господарства та природокористування на 2020-2025 рр. URL: <https://ep3.nuwm.edu.ua/16749/>

24. 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.)

25. 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 geocology. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306-314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.

26. Ю. Кічук, Л. Філіпішина, А. Іванов, Л. Гопкало, О. Конарівська, О. Соловійова. 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.

27. Яковишина М.С., Климчук Д.М. Вплив воєнних дій на готельно-ресторанний комплекс «Тунель Кохання Tunnel of Love». Війна і туризм : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 11 листопада 2022 р. Київ : КНУ ім. Т.Шевченка, 2022 р. С. 142-143

Інформаційні ресурси

28. Державне агентство розвитку туризму. ДАРТ. URL : <https://www.tourism.gov.ua/>

29. Державний комітет статистики України URL : <https://ukrstat.gov.ua/>

30. Довідник безбар'єрності. URL : <https://bf.in.ua/>

31. Класифікатор професій: пошук. Міністерство економіки України : веб сайт. URL: <https://me.gov.ua/Profession/List?lang=uk-UA&id=d4162ef8-2771-4ac5-99ef-1d4b6f5336af&tag=KlasifikatorProfesii-Poshuk>

32. Навчальні онлайн курси сфери туризму від Національної туристичної організації України. URL: https://www.ntoukraine.org/academy_ua.html

33. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) URL : <https://lib.nuwm.edu.ua/> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).

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

35. Національна стратегія зі створення безбар'єрного простору в Україні. Міністерство інфраструктури України : веб сайт. URL: <https://mtu.gov.ua/content/nacionalna-strategiya-zi-stvorennya-bezbarernogo-prostoru-v-ukraini.html?PrintVersion>

36. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) URL : <http://libr.rv.ua/>

37. Перелік санаторно-курортних закладів. Державна установа "Український науково-дослідний інститут медичної реабілітації та курортології Міністерства охорони здоров'я України : веб сайт. URL: <https://kurort.gov.ua/>

38. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44). URL : <https://rivnechs.com.ua/>

39. Рівненщина туристична. URL: <https://rivne.travel/>

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

41. UN Tourism Tourism Data Dashboard (Інформаційна панель туристичних даних). 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 носії) 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.

ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності

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). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

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», <https://ep3.nuwm.edu.ua/30369/>. 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 <https://nuwm.edu.ua/strukturalno-pidrozdzili/centr-neformalnoji-osviti> згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/--/7883/-----.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

Всі студенти, співробітники та викладачі НУВГП мають бути чесними у своїх стосунках, що застосовується і поширюється на поведінку та дії, пов'язані з навчальною роботою. Студентоцентризм має вирішальне значення для розуміння серйозності ставлення до академічної недоброчесності та неправомірної поведінки. Студенти мають самостійно виконувати та подавати на оцінювання лише результати власних зусиль та оригінальної праці. У той час як студентам рекомендується працювати один з одним та обмінюватися ідеями, обмін текстом, кодом чи будь-яким подібним для окремих завдань є недопустимим. Ніколи не існує прийняттого приводу для плагіату чи обману. Академічна недоброчесність в університеті неприпустима. Студенти можуть працювати в своїх навчальних групах, щоб виконати свої завдання та звіти з лабораторних / практичних робіт. Виконуючи поставлені завдання, студенти повинні індивідуально здійснити кожен розрахунок. Однак студенти можуть порівнювати значення та обговорювати застосовувані рішення з членами своєї групи. Кожен студент повинен ввести свої (або зроблені в його групі) рішення в свій індивідуальний звіт. Студенти не можуть копіювати та вставляти будь-яку частину звіту або практичного завдання іншого студента у свою власну роботу.

Студенти не можуть ділитися своїм практичним завданням або звітом з іншими або дозволяти скопіювати та вставити їх в іншу роботу в будь-якій частині. Кожен студент несе індивідуальну відповідальність за збереження власного робочого варіанта звіту та практичного завдання. Якщо буде визначено, що інший студент або студенти скопіювали чужу роботу, всі студенти, які в цьому взяли участь, отримують нуль балів за завданням.

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/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. 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.

Навчання осіб з інвалідністю

Організація навчання людей з інвалідністю проводиться за дотриманням вимог нормативних документів, розроблених в НУВГП: <http://nuwm.edu.ua/sp/dlja-osib-zinvalidnistju>. Прохання для здобувачів вищої освіти з особливими потребами в організації навчання –завчасно повідомити про вказані особливості для відповідної підготовки та їх врахування. Наприклад, людей з вадами слуху чи зору – для уникнення непорозумінь і некоректного відношення з боку викладача.

Правила отримання зворотної інформації про дисципліну

Після проведення перших занять студентам буде запропоновано відповісти на ряд питань щодо врахування в поточному курсі їх побажань. Після завершення курсу для покращення якості викладання освітнього компоненту і отримання зворотного зв'язку від здобувачів вищої освіти також буде запропоновано заповнити Google форму.

Оновлення

Викладач за необхідністю оновлює зміст навчальної дисципліни на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі тому можливі несуттєві розбіжності у змісті дисципліни, які не впливають на здобуття компетентностей та відповідних результатів навчання. Студенти можуть виступати ініціаторами оновлень/змін в змісті дисципліни, обґрунтувавши викладачу їх доцільність, наприклад вказав на новітні практики у даній галузі, які доти в дисципліні не розглядались.

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 №140
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 3FAA9288358EC003040000009B6C3700C8C2C100