

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-157S

СИЛАБУС	Сільський туризм	
SYLLABUS	Rural Tourism	
Шифр за ОП	ВЦЗП 1.2	
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 «Сільський туризм» 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: 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

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Сільський туризм»**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	3 рік навч., 5 сем. / 3 рік навч., 6 сем.
Кількість кредитів	3,0
Лекції:	14 / 2 години
Практичні заняття:	16 / 8 годин
Самостійна робота:	60 / 80 годин
Форма навчання	денна / заочна
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська

ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ

	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
Лектор	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 «Сільський туризм» є ознайомлення з основними положеннями, тенденціями та проблемами сільського туризму, з основами організації туристичної діяльності на природних та сільських територіях, допомогти здобувачам вищої освіти набути компетенцій з аналізу ресурсів для організації та планування сільського туризму. **Завданням** навчальної дисципліни «Сільський туризм» є:

- вивчення теоретичних основ сільського туризму як діяльності,
- вивчення практичних аспектів організації та проведення сільського туризму.
- вивчення закордонного досвіду організації сільського туризму та відповідних міжнародних стандартів;
- вивчення українського досвіду організації сільського туризму.

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=1844>

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

Вступ до фаху, Географія та економіка міжнародного туризму, Туристичне країнознавство, Підприємницька діяльність, Етнічні кухні

Компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
 СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
 СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
 СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
 СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
 СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
 СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
 СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку сільського туризму на Поліссі.
 СК 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.
 СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам.
 СК 17. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та відновлення навколишнього середовища при розвитку індустрії гостинності.

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 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
 РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
 РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
 РН 23. Організовувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку сільського туризму на Поліссі.
 РН 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.
 РН 26. Здійснювати науково-обґрунтовані організаційні заходи щодо запобігання забруднення довкілля у сфері готельно-ресторанної діяльності.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Лекцій – 14/2 год. Практичні –16/8 год. Самостійна робота – 60/80 год.

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні вправи
Засоби навчання	Мультимедіа, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення

ЛЕКЦІЙНІ ТА ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

Тема

Кількість годин, результати навчання, література	Зміст тем
--	-----------

Тема 1. Засади сільського туризму

Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH05. Література: [1-10, 16, 20, 30, 31]	Основні поняття та концепції сільського туризму. Відмінності між міським та сільським туризмом. Функції сільського туризму. Історія розвитку сільського туризму за кордоном і в Україні. Світовий досвід організації сільського туризму. Сільський туризм як інтегративна форма еко- та агротуризму. Поняття агротуризму (Farm Tourism), зеленого туризму (Green Tourism), сільського туризму (Rural Tourism) та екотуризму: відмінності та спільне в термінології. Правова база сільського туризму. Взаємодія фермерів і туристів у різних країнах світу через програму World Wide Opportunities on Organic Farms (WWOOF). Фактори, що сприяють розвитку сільського туризму в Україні, та фактори, що гальмують цей розвиток. Особливості концепції Green ways (Зелених шляхів). Приклади маршрутів Green ways в Європі, Україні, Рівненській області. Методичні рекомендації (протокол) з надання послуг сільського туризму (сільської гостинності) у посткоронавірусний період, у період війни.
--	--

Тема 2. Послуги та ресурси сільського туризму

Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH05, PH06, PH23. Література: [1-10, 12- 13]	Основні послуги сільського туризму. Додаткові послуги сільського туризму. Основні складники сільського туристичного продукту. Агротуристичні послуги. Поняття агрорекреаційних ресурсів. Природні агрорекреаційні ресурси. Історико-етнокультурні агрорекреаційні ресурси. Соціально економічні агрорекреаційні ресурси. Інформаційні агрорекреаційні ресурси. Інфраструктура сільського туризму. Екотуристичний потенціал. Рекреаційний потенціал сільського туризму. Рекреаційна емність території.
---	---

Тема 3. Гостинність в агросадибах. Сервіс в сільському туризмі

Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH05, PH06, PH08, PH23, PH24, PH26. Література: [1-10, 20, 30]	Основи гостинності у сфері сільського туризму. Агросадиба. Вимоги до облаштування агросадиби. Формування гостинності господаря та іміджу агросадиби. Вирішення проблем, конфліктних ситуацій та забезпечення безпеки у сфері сільського туризму. Правило "перших 4-х хвилин". Вимоги до агросадиб, що діють у сфері туризму. Основні вимоги до площі, інтер'єру та устаткування житлових кімнат. Категоризація сільських агросадиб. Якість обслуговування в агросадибі. Безбар'єрність та доступність. Нормативно-правова база сільського туризму. Організація та створення підприємницької структури.
--	--

Тема 4. Організація харчування в сільському туризмі

Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH05, PH06, PH08, PH23, PH24. Література: [1-10, 30]	Гастрономічні тури та гастрономічні фестивалі в сільському туризмі. Дегустації в сільському туризмі. Організація харчування в сільському туризмі. Екологічність продуктів в сільському туризмі. Місцева кухня. Автентичні страви. Автентичні страви Полісся. Фермерські господарства в сільському туризмі. Агротуристичний потенціал равликівих ферм. Холістичні теорії харчування. Ведичний спосіб харчування. Організація харчування на природі. Пікніки.
---	---

Тема 5. Екскурсійні маршрути в сільському туризмі.

<p>Лекцій – 2 год, практичних - 4 год. PH01, PH02, PH08, PH18 Література: [1-10, 11, 14, 16, 17, 19, 29]</p>	<p>Екскурсійні програми в сільській місцевості за регіонами України. Екологічна стежка як базова основа комплексного турпродукту в сільській місцевості. Географічна визначеність екологічної стежки. Актуальність організації мереж екологічних стежок. Алгоритм розробки та організації екологічної стежки. Ємність екологічної стежки. Методика розробки екологічної стежки. Екологічні завдання при проходженні стежки. Спеціалізовані та комплексні екостежки. Екскурсійні маршрути на екостежках. Поняття екскурсій та їх класифікація. Підготовка та проведення екскурсії. Розробка маршруту та методика проведення екскурсії. Методика інтерпретації природної та історико-культурної спадщини. Принципи інтерпретації в екскурсійній діяльності сільського туризму.</p>
Тема 6. Подієві ресурси сільського туризму	
<p>Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH08, PH18 Література: [1-10, 15, 17, 19, 30]</p>	<p>Подієві ресурси сільського туризму. Фестивальний рух в сільському туризмі. Етно-еко-фестивалі. Патріотичні та краєзнавчі маршрути. Веломарафони. Організація походів.</p>
Тема 7. Участь громади в розвитку сільського туризму.	
<p>Лекцій – 2 год, практичних - 2 год. PH01, PH02, PH08, PH18, PH23, PH26. Література: [14, 18, 19, 20]</p>	<p>Територіальна громада та її роль в процесах розвитку місцевого туризму. Туристичні ресурси місцевого рівня. Формування туристичного продукту сільської громади. Участь громади в розвитку сільського туристичного потенціалу. Грантові проекти в сільському туризмі: успішні приклади. Сільський туризм і цілі сталого розвитку. Організація створення безпечних умов в сільському туризмі. Стандарти доступності та безбар'єрності в сільському туризмі. Інклюзивний туризм. Туризм та гостинність під час військових конфліктів.</p>
Форми та методи навчання	
<p>При викладанні навчальної дисципліни «Сільський туризм» 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 і висловлювати їх, вчаться 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.</p>	
Інструменти, обладнання, програмне забезпечення	
<p>-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук; -програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет; -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=1844>

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 проходить 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. Гапоненко Г.І., Парфіненко А.Ю., Хмара І. М. Сільський зелений туризм: навчальний посібник. 2023. 178 с.
2. Горішевський П. А., Васильєв В. П., Зінько Ю. В. Сільський зелений туризм: організація надання послуг гостинності. Івано-Франківськ, 2003. 145с.
3. Кравець Н. М., Кравець О. М., Шипко А. Л. Сільський зелений туризм від «А» до «Я» : Посібник. Харків, 2014. 54 с.
4. Кудла Н. Є. Сільський туризм: основи підприємництва та гостинності : навчальний посібник. 2017.
5. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти) : підручник. Київ : Альтерпрес, 2002. 436 с.
6. Мальська М. П., Худо В. В., Занько Ю.С. Організація туристичного обслуговування: підручник Київ : Знання, 2011. 275 с.
7. Організація сільського туризму в агросадибах : навч. посіб. / М. Х. Шершун та ін. Рівне : Волинські обереги, 2016. 236 с.
8. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2008. 541 с.
9. Рутинський М.І., Зінько Ю.В. Сільський туризм. Навчальний посібник. Київ, 2006. 272с.
10. 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

11. Волкова Л.А., Яковишина М.С. Особливості еколого-просвітницької роботи на порушених територіях зони Полісся. *Екологія. Довкілля. Енергозбереження* : матер. Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю, присв. 90-річчю Нац. ун-ту «Полтавська політехніка ім. Ю. Кондратюка» (3-4 грудня 2020 року). Полтава : НУПП, 2020. С.139-142. URL: <https://surl.li/xitkwz>
12. Гопчак І. В., Яковишина М. С. Вплив рекреаційного навантаження на екосистеми Білоозерського масиву Рівненського природного заповідника. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування*. Рівне : НУВГП, 2020. Вип. . 2(90). С. 3-15
13. Гопчак, І. В., Яковишина М. С. Рекреаційна ємність прибережної смуги Білого озера у басейні малої річки Березина Рівненського природного заповідника. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування*. Рівне : НУВГП, 2019. Вип. 3(87). С. 39-53. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/16911/>
14. 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.
15. Коротун С.І., Яковишина М.С., Вітрук Н.О. Екологічно стійкі практики зеленого туризму в організації етно-екофестивалів. *Стратегія сталого розвитку України: сьогодення та перспективи* : матеріали Всеукраїнської інтернет-конференції, присвяченої 75-річчю видатного вітчизняного вченого, доктора сільськогосподарських наук, професора, заслуженого діяча науки і техніки України,

академіка МАНЕБ Клименка Миколи Олександровича. 30-31 січня 2020 року. Рівне : НУВГП, 2020. С. 87-89 <https://surl.li/cbfoku>

16. Яковишина М. С., Болотюк Р.В. Перспективи розвитку зеленого туризму на Рівненщині після війни. *Науково-інноваційний супровід збалансованого природокористування* : матеріали III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої пам'яті та 95-річчю з Дня народження професора С.Т. Вознюка (Україна, м. Рівне, 29-30 вересня 2022 р.). Рівне : НУВГП, 2022. 159-160 с.

17. Яковишина М., Болотюк Р. Синергія етно-еко фестивалів, веломарафонів та спортивних ігор у розвитку патріотичних маршрутів. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації* : тези доповідей V Міжнар. наук.-практ. конф.- фестиваль, (Київ, 19-20 травня 2022 р.) / М-во освіти і науки України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв, Київ. Ун-т культури, Ф-т гот.-ресторан. і турист. бізнесу. Київ : Вид. центр КНУКІМ, 2022. С.121-123. URL: <https://fgritb.knukim.edu.ua/home/konferencii.html>

18. Про затвердження Списку історичних населених місць України : Постанова КМУ від 26 липня 2001 р. N 878. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/878-2001-%D0%BF#Text>

19. Розвиток Сталого сільського туризму : тематичний довідник / Програма розбудови інституційного партнерства (IBPP). Асоціація Євроакадемія. Ужгород, 2007. 88с. URL: http://www.urlt.prismanet.gr/cms/content/downloads/Guide_Final_UkrainianVis.pdf

Інформаційні ресурси

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

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

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

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

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

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

26. Національна стратегія зі створення безбар'єрного простору в Україні. *Міністерство інфраструктури України : веб сайт*. URL: <https://surl.li/rfcczs>

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://rivnechs.com.ua/>

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

30. Спілка сільського зеленого туризму України. URL: <https://greentour.com.ua/>

31. UN Tourism Best Tourism Villages. URL: <https://tourism-villages.unwto.org/en/>

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 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

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

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

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/struktturni-pidrozdili/centr-neformaljnoji-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, отримають 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

Яковишина М. С.

Автор
Старший викладач

Маргарита ЯКОВИШИНА

Затверджено



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №708
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 3FAA9288358EC003040000009B6C3700C8C2C100