

Національний університет водного господарства та
природокористування
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник голови науково-
методичної ради НУВГП
е-підпис Валерій СОРОКА
22.02.2022

05-08-046S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Ресторанна справа		Restaurant business	
Шифр за ОП	ЦПП 2.3	Code in Educational Program	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Educational level: Bachelor's (first)	
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Fields of knowledge Service sector	
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Speciality Hotel and Restaurant Affairs	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Educational Program: Hotel and Restaurant Affairs	

Рівне – 2022

Силабус навчальної дисципліни Ресторанна справа для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2022. 12 с.

ОПП на сайті університету: <http://er3.nuwm.edu.ua/18123/>

Розробник силабусу: Громаченко К.Ю., к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 6 від “03” лютого 2022 року

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


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

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою
Протокол № 5 від “08” лютого 2022 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ: Прищепя А.М., к.с.-г.н., професор

СЗ №-1067 в ЕДО

© Громаченко К.Ю., 2022
© НУВГП, 2022

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ*	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	3 рік навчання, 5 семестр
Кількість кредитів	5,0
Лекції:	30 / 4
Лабораторні заняття:	26 / 14
Самостійна робота:	94 / 132
Курсова робота:	-
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА*	
ПРОФАЙЛ ЛЕКТОРА	
Лектор	Громаченко К.Ю., к.с-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
	
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Громаченко Катерина Юріївна
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-1264-1142
Канали комунікації	k.y.gromachenko@nuwm.edu.ua

ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Анотація навчальної дисципліни,

Метою викладання навчальної дисципліни "Ресторанна справа" є вивчення основ структури, змісту, функцій технологічного процесу ресторанних послуг.

Головним завданням курсу є надання міцних знань і вмінь з технології ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально-технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування).

Поглиблені знання з вивчення курсу дають змогу майбутньому фахівцю легко орієнтуватись в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг і вміти використовувати їх в своїй практичній діяльності. В процесі вивчення програмного матеріалу необхідно звернути увагу на розширення послуг, які надають заклади громадського харчування, підвищення культури обслуговування та впровадження міжнародного досвіду і підвищення якості готової продукції. Також необхідно виділити роль усіх елементів і складових технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції та технологічного процесу сервісного обслуговування.

Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1855>

Загальні компетентності

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 05. Здатність працювати в команді.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові 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 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати 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 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та

ресторанного бізнесу.

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.

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 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 23. Організувати процес роботи закладів розміщення і харчування як складових розвитку зеленого туризму на Поліссі.

РН 26. Здійснювати науково-обґрунтовані організаційні заходи щодо запобігання забруднення довкілля у сфері готельно-ресторанної діяльності.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	
Лекцій – 30 / 4год. Лаб. 26 / 14 год. Самостійна робота – 94 / 132 год.	
Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні дослідження
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення
ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ	
Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Опис дисципліни
Тема 1 Історія, тенденції розвитку ресторанної справи	
лекцій – 4 год. лаб. – 4 год. PH1, PH2, PH4, PH6, PH16 Література: [5,7,8,11,15]	Історія розвитку підприємств ресторанного господарства: Загальні напрямки сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства. Основні поняття в історії розвитку: ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, підприємство ресторанного господарства. Утворення мережевих підприємств (закладів) ресторанного господарства.
Тема 2 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	
лекцій – 10 год. лаб. – 10 год. PH7, PH8, PH10, PH11, PH13, PH16, PH15 Література: [7,8]	Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
Тема 3 Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
лекцій – 10 год. лаб. – 8 год. PH15,PH16, PH14, PH08, PH 20, PH21, PH16, PH23 Література: [1,2,7,8]	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика меню. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів.
Тема 4 Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	
лекцій – 10 год. лаб. – 6 год. PH14, PH16, PH18, PH 23, PH26 Література: [6,7,8,16]	Організація проведення банкетів та прийомів. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

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

- допитливість, ініціативність – під час засвоєння теоретичного матеріалу лекційних занять та самостійної роботи для розширення знань із відповідних тем курсу;
 - цілеспрямованість, наполегливість – під час виконання практичних робіт, а також індивідуальних завдань для отримання додаткових балів;
 - адаптивність, командна робота – під час дискусійних обговорень тематичних питань курсу, участі в діловій грі, опрацювання практичних кейсів;
 - соціальна обізнаність і відповідальність – як результат урахування організаційних вимог курсу, підтримання зворотного зв'язку та вчасного звітування про виконані види діяльності;
 - критичне мислення, лідерство, креативність – розуміння, аналіз, пошук вирішення актуальних проблем у розрізі дисципліни та висвітлення результатів під час навчальних занять, участі в конференціях і круглих столах та/або наукових публікаціях;
 - лідерство, розв'язання проблем та формування ідей – як результат командної роботи під час виконання практичних робіт, наукового пошуку вирішення поставлених завдань;
- самонавчання для професійного та особистісного зростання – як результат виконання самостійної роботи, в тому числі з електронними навчальними ресурсами та інформаційними базами

Форми та методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання.

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, 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.

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.

Посидання 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 [Текст] : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-е вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. – 340 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К.: Центр учбової літератури,

2011. – 579 с.

4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник для студ. вищих навч. закладів / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - К.: Ліра-К, 2010. - 386 с.

5. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. - К.: ВИРА-Р; "Альтерпрес", 2004. - 208 с.

Допоміжна література

6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України №771/91-ВР від 23 грудня 1997 р. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 341-348.

7. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. Закон України № 4004 - XII від 24 лютого 1994. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С 331-340.

8. ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 397-399.

9. ГОСТ 30389-95. Общественное питание. Классификация предприятий. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации, (протокол № 8 от 12.10.95 г.). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. № 658. Введ. 01.07.98. – К. 1998.-20с.

10. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное, Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95 г.). Введен в действие в качестве Государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. №658. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 22с.

11. ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997г. (протокол № 11). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 20с.

12. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по Стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля 1997г. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины Приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 16 с.

13. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-97.//Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник / За заг. ред. В.Л, Іванова. – Львів: НІЦ. "Леонорм" 1999. – С. 191-195.

14. Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения. СНиП 2.08.02-89. //Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л. Іванова. - Львів: НІЦ. "Леонорм" 1999.-С. 339-343.

15. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. Шляхи впровадження екологічних практик в діяльність підприємств готельно-ресторанної індустрії: міжнародний досвід. Knowledge, Education, Law, Management, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231 URL: <http://kelmczasopisma.com/ru/viewpdf/6818>

16. 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

17. Громаченко К.Ю., Тишковець Ю.С. Екологічно стійкі практики в ресторанному господарстві. Географія, туризм і природокористування : Матеріали Регіон. студ. наук. конф. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи у НУВГП (м. Рівне, 14 травня 2021 р.) Рівне : Видавець О. Зень, 2021. С.7–9.

Інформаційні ресурси

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

2. Законодавство України . URL : <http://rada.gov.ua/>
3. Закон України про туризм : веб-сайт. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>
4. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>
5. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbu.gov.ua/>
6. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://libr.rv.ua/>
7. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>
8. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php
9. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF>
10. Overtourism. Responsible travel. URL: <https://www.responsibletravel.com/copy/what-is-overtourism>
11. The Transformational Travel Council. URL: <https://www.transformational.travel/>
12. Tourism for Sustainable Development Goals. URL: <http://tourism4sdgs.org/>
13. Tourism Statistics. URL: <https://www.e-unwto.org/toc/unwtoffb/current>
14. UNWTO Tourism Highlights. URL: <https://www.e-unwto.org/>

Методичне забезпечення

15. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>
16. Опорний конспект лекцій (на електронному і паперовому носіях) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.
17. Пакети тестових завдань з кожної теми та вцілому по всьому курсу дисципліни.
18. Методичні вказівки (05-08-63) до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Ресторанна справа" для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Громаченко К.Ю. – Рівне: НУВГП, 2019 – 78с. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/14880/>

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).

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 (в т.ч. із 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. Передача модульних контролів здійснюється згідно: <http://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-nezaleznoho-otsiniuvannia-znan/dokumenti>.

Оголошення стосовно дедлайнів задачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем:

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=694>

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням:

<http://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita>.

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.

Практики, представники бізнесу, фахівці, залучені до викладання

До викладання курсу долучаються фахівці західного міжрегіонального відділу державної служби геології та надр України, представники підприємств та організацій зайнятих у сфері розробки та використання природних ресурсів.

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.

Онлайн курс «Академічна доброчесність» викладений за посиланням: <https://vumonline.ua/course/academic-integrity-at-the-university/> та 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/dokumenti>

Вимоги до відвідування

Лекції та 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.

Правила отримання зворотної інформації про дисципліну

Щосеместрово студенти заохочуються проходити онлайн опитування стосовно якості викладання та навчання викладачем даного курсу, а також стосовно якості освітнього процесу в НУВГП у цілому. За результатами анкетування студентів викладачі можуть покращити якість навчання та викладання за даною та іншими дисциплінами. Про результати опитування студентів інформують обов'язково. Порядок опитування, зміст анкет та результати анкетування здобувачів минулих років та семестрів завантажені на сторінці «ЯКІСТЬ ОСВІТИ»:

<http://nuwm.edu.ua/porjadok-opituvannja>
<http://nuwm.edu.ua/sp/anketuvannja>
<http://nuwm.edu.ua/sp/rezultati-opituvannj>

Оновлення

Зміст даного курсу оновлюється за необхідністю з урахуванням змін у законодавстві України, наукових досягнень та сучасних практик у сфері туризму. Студенти можуть долучатись до оновлення дисципліни шляхом подання пропозицій викладачу стосовно новітніх змін у галузі. За таку ініціативу студенти можуть отримати додаткові бали.

Академічна мобільність. Інтернаціоналізація

Інформація щодо іноземних сайтів, які може використати студент для вивчення даної дисципліни за окремими темами наводиться в презентаціях освітньої компоненти представлених в системі Moodle.

Також для поглибленого вивчення дисципліни здобувачам освіти пропонуються міжнародні інформаційні ресурси в мережі Інтернет:

ProQuest <https://about.proquest.com/products-services/ebooks/ebooks-main.html>

Лектор

Громаченко К.Ю., к.с.-г.н., доцент