

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-098S

СИЛАБУС	ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА	
SYLLABUS	PRE-DIPLOMA TRAINING	
Шифр за ОП	ПД	
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	

РІВНЕ – 2023

Силабус переддипломної практики для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне: НУВГП. 2023. 12 стор.

ОПП на сайті університету:

<https://cutt.ly/f9hp9ZB>

Розробники силабусу:

е-підпис Коротун С.І., к.геогр.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

е-підпис Гарнага Олександр Миколайович, к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 7 від "03" лютого 2023 року

Завідувач кафедри:

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

Керівник ОП:

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


Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою


Протокол № 7 від "07" лютого 2023 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:

е-підпис Прищепя А.М., д.с.-г.н., професор

© НУВГП, 2023

ПРОГРАМА ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	4 рік навч., 8 сем. / 5 рік навч., 10 сем.
Кількість кредитів	3,0
Лекції:	-
Практичні заняття:	-
Самостійна робота:	90/90 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКІВ *	
Керівник практики 	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
Канали комунікації	s.i.korotun@nuwm.edu.ua https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php
Асистент переддипломної практики	Гарнага Олександр Миколайович,

	к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.
Вікіситет	https://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Гарнага_Олександр_Миколайович
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-5236-7299
Канали комунікації	o.m.gharnagha@nuwm.edu.ua

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПЕРЕДДИПЛОМНУ ПРАКТИКУ

Мета та завдання

«Переддипломна практика» є складовою частиною навчального процесу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і розглядається як форма адаптації студентів до умов та характеру майбутньої роботи. Практика базується на раніше вивчених нормативних та професійно спрямованих дисциплінах і формує творче мислення, розвиває, систематизує і закріплює практичні навички, отримані під час теоретичної підготовки. Майбутні фахівці привчаються до охоплення та осмислення всього комплексу численних питань, що потрібно вирішувати при діяльності у туристичній сфері.

Мета переддипломної практики: отримання комплексної картинки щодо організації діяльності підприємства готельно-ресторанної сфери як цілісної системи, вивчення поглиблених практичних навичок роботи в одному з обраних студентом підприємств; збір та аналіз практичного матеріалу для написання звіту з практики і кваліфікаційної магістерської роботи.

Завдання переддипломної практики:

- оволодіння новітніми технологіями, навичками роботи на одному з робочих місць в закладах та підприємствах туристичної галузі;
- отримання цілісного уявлення про роботу організації, підприємства сфери туризму завдяки вивченню функціональної взаємодії їх підрозділів і зв'язків із «зовнішнім середовищем»;
- закріплення та поглиблення знань, отриманих в період проходження технологічної та виробничої практики;
- набуття навичок самостійного рішення задач, які стоять перед штатними працівниками, діяльність яких вивчалася;
- збір практичного та нормативно-довідкового матеріалу для написання кваліфікаційної роботи.

У результаті проходження переддипломної практики **студенти повинні знати:**

- законодавство, яке регламентує здійснення підприємницької діяльності в галузі туризму;
- мету і порядок надання туристичних послуг;
- особливості укладання агентських договорів між суб'єктами туристичної діяльності та іншими суб'єктами господарювання, а також договорів на туристичне обслуговування з туристами;
- зміст та показники фінансово-економічної діяльності туристичного підприємства;
- методику аналізу фінансового стану та оцінки платоспроможності підприємства;
- склад і структуру статистичної звітності туристичного підприємства;
- положення туристичного підприємства на ринку туристичних послуг;
- стратегію ціноутворення туристичного продукту;
- зміст функціонування інформаційної логістичної системи підприємства;
- особливості організації робочого середовища режиму роботи і створення відповідних умов праці в туристичних організаціях;
- основні методи підбору персоналу та особливості плинності кадрів на туристичних підприємствах.

Студенти повинні вміти:

- характеризувати тип та статус підприємства, використовуючи інформацію Статуту, Установчого договору, Ліцензії на право здійснення відповідного виду

підприємницької діяльності тощо;

- характеризувати зміст, призначення та структуру основних стабілізуючих регламентів підприємства;
- аналізувати показники господарської діяльності підприємства в динаміці і за структурою згідно даних форм статистичної звітності;
- визначати форми реалізації спеціальних функцій менеджменту на підприємстві;
- здійснювати управління операційною (виробничою) діяльністю;
- організувати процес надання туристичних послуг;
- аналізувати логістику розподілу та збуту послуг підприємства;
- аналізувати структуру і динаміку, доходів, витрат, прибутку та рентабельності в по підприємству і темпи їх змін;
- характеризувати елементи фірмового стилю підприємства і застосовані інструменти брендингу;
- оцінювати рівень автоматизації праці та використання сучасних інформаційних технологій на підприємстві та рівень автоматизації праці управлінського персоналу;
- визначати найбільш ефективну стратегію управління персоналом на підприємстві;
- оцінювати інвестиційну стратегію підприємства та напрями її реалізації;
- прогнозувати та аналізувати можливості виникнення негативних та позитивних тенденцій розвитку туристичної галузі на різних рівнях;
- аналізувати основні показники туристичної діяльності і на їх основі прогнозувати перспективи роботи підприємства;
- аналізувати тенденції розвитку та перспективи туризму на міжнародному ринку;
- визначати доцільність використання зарубіжного досвіду стосовно умов роботи конкретного підприємства, фірми, підрозділу чи установи;
- оформляти документи, що стосуються питань туристичної діяльності;
- підбирати, аналізувати, систематизувати нормативно-правові, інформаційні, звітні і статистичні матеріали.

Посилання на розміщення переддипломної практики на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів
<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=5351>

Передумови вивчення*
(місце переддипломної практики в структурно-логічній схемі)

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Санаторно-курортна справа, Господарське та трудове право, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства, Ресторанна справа, Готельна справа, Менеджмент сфери туризму та гостинності, Маркетинг сфери туризму та гостинності.

Компетентності

- СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- СК 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 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
- СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання,

вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

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 зеленого 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.

СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науково-обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері готельно-ресторанної 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 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

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

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

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання

раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

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

PH 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.

PH 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

Самостійна робота – 90/90 год.

Кількість годин, результати навчання	Зміст тем
Тема 1. Дослідження підприємства готельно-ресторанного бізнесу	
самост. – год. 10 ПР01; ПР02; ПР03	Вивчення процесу організації туристичних подорожей фірмою. Вивчення процесів що забезпечують ефективну діяльність туристичного підприємства: Оволодіння практичними навичками технології організації туристичних подорожей:
Тема 2. Зміст завдань щодо управлінської діяльності підприємства	
самост. – год. 10 ПР06; ПР10	Характеристика основних функцій та методів управління підприємством. Аналіз організаційної структури управління підприємством. Характеристика управління кадрами на підприємстві. Характеристика процесу управління на підприємств.
Тема 3. Зміст завдань щодо фінансово-економічної діяльності підприємства	
самост. – год. 15 ПР01; ПР02; ПР21	Аналіз виконання програми розвитку підприємства з туристичного обслуговування за кілька останніх років та прогнозування обсягу пропозиції послуг підприємства. Обґрунтування виробничої програми туристичних підприємств. Аналіз фінансово-економічної діяльності підприємств. Обґрунтування експлуатаційної програми підприємства готельного господарства. Аналіз і планування матеріальних ресурсів в динаміці за останні роки (не менше трьох останніх). Аналіз і планування трудових ресурсів підприємства та показників плану з праці і заробітної плати. Аналіз і планування доходів підприємства. Аналіз і планування поточних витрат підприємства. Аналіз і планування прибутку підприємства. Ціни і ціноутворення на послуги підприємств готельно-ресторанної сфери.
Тема 4. Зміст завдань щодо маркетингової діяльності підприємства	
самост. – год. 15 ПР06; ПР07; ПР08; ПР09; ПР12	Охарактеризувати систему маркетингу підприємства. Описати функціональні обов'язки співробітників служби маркетингу. Дати характеристику організації практичної реалізації функцій маркетингу. Оцінити ефективність маркетингової діяльності підприємства. Визначити рівень конкуренції та конкурентну позицію підприємства на ринку. Дати характеристику товарної політики підприємства. Здійснити аналіз системи розповсюдження послуг підприємства. Охарактеризувати систему маркетингових комунікацій. Дати характеристику видів реклами. Визначити доцільність використання окремих рекламних заходів.
Тема 5. Зміст завдань щодо діяльності роботи органів державного управління усфері гостинності на рівні адміністративних районів, областей, міських адміністрацій	
самост. – год. 10 ПР01; ПР02; ПР03	Оцінити туристично-рекреаційні ресурси регіону. Дослідити інфраструктурні і соціально-економічні чинники розвитку сфери гостинності в регіоні.
Тема 6. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства	

сфери гостинності

самост. – год. 10
ПР01; ПР02;
ПР13; ПР15

Розробити конкретні та обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення окремого напрямку (напрямів) роботи підприємства або впровадження певного нововведення (інновації). Логіка викладення пропозицій: загальна характеристика суті пропозиції (нововведення, що пропонується здійснити); обґрунтування доцільності застосування пропозиції (нововведення) та очікувані результати від її реалізації, в тому числі розрахунок економічного ефекту (за можливості); стан готовності підприємства до введення пропозиції (нововведення); план організаційно-економічних заходів, необхідних для впровадження даної пропозиції.

Тема 7. Вибір тематики кваліфікаційної бакалаврської роботи

самост. – год. 10
ПР17

Вибір тематики дипломного проекту. Обґрунтування вибору тем з врахуванням проблем туристичної інфраструктури в регіоні. Збір вихідних даних для написання кваліфікаційної бакалаврської роботи.

Тема 8. Підготовка звіту за результатами переддипломної практики

самост. – год. 10
ПР18; ПР21;
ПР22

Студент здійснює підготовку звіту за результатами проходження переддипломної практики. Звіт оформлюється за встановленою формою і структурою і складається з текстової та ілюстративної частин. Звіт повинен включати основні частини: ознайомлення з роботою підприємства, загальна характеристика підприємства, вивчення механізму управління; вивчення діяльності підприємства, кадровий менеджмент підприємства, оцінка фінансового стану і основних показників діяльності фірми, оцінка маркетингової діяльності туристичного підприємства, характеристика діяльності роботи органів державного управління в готельно-ресторанній сфері.

Форми та методи навчання

Форма навчання очна (денна), заочна. Методи навчання: самостійна робота, індивідуальна робота, бесіда, інформаційно-ілюстративний та проблемний методи. Курс навчання включає: прослуховування теоретичного матеріалу з елементами бесіди на проблемні теми; зустрічі із представниками туристичного бізнесу міста, області, представниками органів виконавчої влади та місцевого самоврядування; перегляд мультимедійних презентацій; узгодження і виконання індивідуального завдання на переддипломній практиці під керівництвом керівника підприємства; самостійне дослідження та опрацювання навчального матеріалу з використанням навчальної та організаційно-правової літератури; самостійне напрацювання варіантів, розробка пропозицій; екскурсії на туристичні об'єкти; формування звіту.

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

Поточний контроль проходження переддипломної практики проводиться:

- За виконанням і оформленням звіту з переддипломної практики;
- За індивідуальним завданням – з допомогою перевірки виконаної роботи і відгуком та рекомендаціями керівника підприємства, де відбувалось проходження практики.
- За підбраною темою і опрацьованими матеріалами кваліфікаційної бакалаврської роботи, які будуть покладені в основу її виконання.

Підсумковий контроль відбувається на захисті звіту з переддипломної практики. Усі форми контролю включено до 100-бальної шкали оцінювання. Поточний контроль оцінюється за критеріями, які дозволяють отримати такі обов'язкові бали:

Тема 1. Дослідження підприємства – 5 балів;

Тема 2. Зміст завдань щодо управлінської діяльності підприємства – 5 балів;

Тема 3. Зміст завдань щодо фінансово-економічної діяльності підприємства – 10 балів;

Тема 4. Зміст завдань щодо маркетингової діяльності підприємств – 10 балів;
Тема 5. Зміст завдань щодо діяльності роботи органів державного управління в сфері гостинності на рівні адміністративних районів, областей, міських адміністрацій – 10 балів;
Тема 6. Розробка пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства – 10 балів;
Тема 7. Вибір тематики кваліфікаційної бакалаврської роботи – 5 балів;
Тема 8. Підготовка звіту за результатами переддипломної практики – 5 балів;
Захист звіту з практики – 40 балів
Всього – 100 балів.

Додаткові (бонусні) бали можуть нараховуватись за оригінальність підходу до розробки пропозицій щодо удосконалення діяльності підприємства / туристичних маршрутів в регіоні з включенням їх до звіту про проходження практики.

– Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>

– Тимчасове положення про організацію проведення практик для здобувачів вищої освіти НУВГП. URL: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/nmv>

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., Пандяк І. Г. Організація ресторанного господарства : навч. посібн. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручн. Вид. 3-ге, перероб. та допов. иів : Центр учбової літератури, 2017. 472 с.
3. Непокупна Т. А. Підприємництво в туризмі : навч.-метод. посіб. для організації практичних занять та самостійної роботи студ. спец. 242 Туризм . Полтава : ПНПУ імені В. Г. Короленка, 2021. 73 с.
4. Павлоцький В.Я. Організація підприємницької діяльності в туризмі та готельно-ресторанному господарстві. Конспект лекцій для студентів III курсу спеціальностей “Туризм” та “Готельно-ресторанна справа”. Одеса: ОНЕУ, ротапринт, 2018. 82 с.
5. Юрко І. В., Михайленко О. М. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві : навч.-метод. Посіб. для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2019. 123 с.
6. Хурса М. М., Юрко І. В. Структура та зміст розділів бізнес-плану. Особливості розробки резюме : текст лекції. Полтава : ПУСКУ, 2002. 22 с.

Допоміжна література

7. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ : Знання України, 2006. 352 с.
8. Бошота, Н. В. Тенденції розвитку підприємств готельного господарства України . *Держава та регіони*. Серія : Економіка та підприємництво. 2018. № 3. С. 66–72.
9. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М. Значення бізнес-плану для ефективного функціонування підприємств туристичної індустрії в умовах кризи. Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія “Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм”. 2020. Вип. 11. С. 104–110.
10. Доценко, В. Ф., Косова Т. Д., Ярошевська О. В. Готельно-ресторанна справа як середовище розвитку приватної підприємницької ініціативи . *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Серія : Економіка і менеджмент. 2020. Вип. 43. С. 114–119.

11. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.

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

13. Ковтуненко Ю. В., Ольшевська Д. О., Алексєнко А. А., Савков Є. О. Особливості використання інноваційних технологій за сучасних умов у готельному та ресторанному бізнесі. *Бізнес Інформ*. 2020. №12. С. 195–201. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2020-12-195-201>.

14. 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>.

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

16. Потьомкін, Д. М. Формування напрямів інноваційного розвитку підприємств гостинно-ресторанного господарства. *Держава та регіони. Серія : Економіка та підприємництво*. 2017. № 4-5. С. 25–29.

Інформаційні ресурси

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

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

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

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

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

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

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 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Дедлайни та перескладання

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

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

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

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

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

Правила академічної доброчесності

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

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

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

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

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

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

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

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

Вимоги до відвідування

Проходження практики на підприємстві є обов'язковою умовою для успішного виконання індивідуальної роботи виданої керівником практики та оформлення звіту. Здобувачу вищої освіти не дозволяється пропускати проходження практики без поважних причин. Здобувачу вищої освіти, який не виконав програму практики з поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно відповідно до «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП». Здобувач вищої освіти має право оформити індивідуальний графік навчання згідно відповідного положення <http://ep3.nuwm.edu.ua/6226/>. Під час проходження практики студентам дозволено використання мобільних телефонів та ноутбуків з метою пошуку уточнюючої інформації щодо нормативної бази проєктування, вітчизняних та зарубіжних прикладів проєктування і реалізації аналогічних за призначенням об'єктів. У випадку форс-мажорних обставин (карантинні обмеження, локдаун, військовий стан) практика і консультації між здобувачем вищої освіти та керівником практики від університету проводяться онлайн.

Викладачі:

Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Гарнага О.М., к.екон.н., доцент

Автор
Доцент кафедри економіки підприємства
і міжнародного бізнесу

Олександр ГАРНАГА

Затверджено

{{JS:'[oSigner.sFIO_Referent]' ? "[OSIGNER.SFIO_REFERENT]":'[oSigner.sNameFamilyUpcase]'}}



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №385 від [sDateTime_SignWriteAgree_Last]
Підписувач СОРОКА ВАЛЕРІЙ СТЕПАНОВИЧ
Підписувач (дані КЕП): [oSignECP.sSigner_Sert]
Сертифікат 58E2D9E7F900307B0400000807E2D0054327D00