

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-08-080S

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**SYLLABUS**

<b>Ресторанна справа</b>		<b>Restaurant business</b>	
Шифр за ОП	<b>ЦПП 2.3</b>	Code in Degree Programme	
Освітній рівень: <b>бакалаврський (перший)</b>		Level of Education: <b>bachelor's (first)</b>	
Галузь знань <b>Сфера обслуговування</b>	<b>24</b>	Field of Knowledge <b>Service sector</b>	
Спеціальність <b>Готельно-ресторанна справа</b>	<b>241</b>	Field of Study: <b>Hotel and Restaurant Business</b>	
Освітня програма: <b>Готельно-ресторанна справа</b>		Degree Programme: <b>Hotel and Restaurant Business</b>	

РІВНЕ – 2023

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. 2023. 11 стор.

ОПП на сайті університету:  
<https://cutt.ly/NwkUMmvj> (ОП 2021)

Розробник силабусу: *е-підпис* Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Протокол № 1 від "28" серпня 2023 року

Завідувач кафедри:  
*е-підпис* Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП:  
*е-підпис* Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою  
Протокол № 1 від "29" серпня 2023 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:  
*е-підпис* Прищепя А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу 05-08-046S

© НУВГП, 2023

<b>ПРОГРАМА ОСВІТЬОГО КОМПОНЕНТУ «РЕСТОРАННА СПРАВА»</b>	
<b>ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ</b>	
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., 5 сем.
Кількість кредитів	5,0
Лекції:	30/4 години
Лабораторні заняття:	26/14 години
Самостійна робота:	94/132 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
<b>ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА *</b>	
Лектор	Конарівська Оксана Богданівна, доцент, к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
	
Вікіситет	<a href="http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окаса́на_Богданівна">http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Конарівська_Окаса́на_Богданівна</a>
ORCID	ORCID: 0000-0002-1760-9264
Канали комунікації	<a href="mailto:o.b.konarivska@nuwm.edu.ua">o.b.konarivska@nuwm.edu.ua</a>

## Мета та завдання

«Ресторанна справа» є обов'язковою компонентою освітньо-професійної програми, що вивчається на рівні вищої освіти бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». В процесі вивчення дисципліни студенти засвоюють знання сучасного стану і перспектив розвитку ресторанного господарства в цілому по країні і закладів ресторанного господарства зокрема.

**Предметом навчальної дисципліни «Ресторанна справа»** організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів в сучасних економічних умовах.

**Метою** є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливість вільно володіти принципами і методами вивчення ресторанного господарства, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для підвищення конкурентоспроможності закладу завдяки раціональній організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню передового досвіду у сфері гостинності і впровадженні його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.

**Завданнями** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складських процесів;
- організація тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції;
- принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів;
- основні принципи організації процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

Студенти повинні **знати**:

- суть і основні принципи організації виробничих процесів підприємств харчування в рестораних закладах;
- основні юридичні закони, що регулюють організацію обслуговування в громадському харчуванні;
- структуру і зміст технологічних процесів ресторанних послуг, їх соціально-економічне значення;
- класифікацію і планування технологічних процесів закладів ресторанного господарства;
- основні засади технологічного забезпечення якості продукції і послуг;
- сучасні вимоги до мотивованої поведінки персоналу в аспекті професійної гостинності.

Студенти повинні **вміти**:

- вірно спроектувати і оцінити надання послуг харчування різним категоріям споживачів;
- застосовувати організаційно-правову та нормативно-технічну документацію в роботі на підприємствах харчування;
- планувати меню закладів ресторанного господарства;
- володіти методикою структурування меню;
- володіти технікою сервісного обслуговування;
- мати мотивовану поведінку в аспекті професійної гостинності.

**Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів**

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

## Передумови вивчення\*

**(місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)**

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Технологія

продукції ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Кулінарне мистецтво, Товарознавство, Підприємницька діяльність господарства

### **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 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. 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 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. Організовувати 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.

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

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

## СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

*Лекцій – 30/4 год. Лабораторні – 26/14 год. Самостійна робота – 94/132 год.*

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні вправи, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання
-------------------------------	---

Засоби навчання	Мультимедіа, проєкційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення
-----------------	---

## ЛЕКЦІЇНІ, 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. ПР021, ПР02, ПР13, ПР18 Література: [5,7,8,11,15-16]	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. PH6, PH7, PH11, PH14, PH15, PH16 Література: [1-3,7,8,14]	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. PH 4, PH10, PH17 Література: [1,2,7,8, 17]	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: [6,7,8,16-19]	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.
--	--

### Форми та методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання:

– лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На лабораторних 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.

### **Інструменти, обладнання, програмне забезпечення**

- технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;
- програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;
- програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

### **Порядок та критерії оцінювання**

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

- 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;
- 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

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. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. Київ: Академія, 2006. 312 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2007. 280 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2007. 280 с.
4. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/1345988/>.
5. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
6. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Львівський національний університет ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
7. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підручник . Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
8. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібн. Київ: Ліра. 2010. 388с.
9. П'ятницька, Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: КНТЕУ. 2011. 584 с.
10. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2018. 276 с

##### **Допоміжна література**

11. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Холодок В. Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Сер. : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2021. Вип. 14. С. 132-141. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/18353>.
12. 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.
13. Корчик Н.М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.59-69. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25102>.
14. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. Knowledge, Education, Law, Management, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231 URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.
15. 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>.

16. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. Бізнес Інформ. 2021. № 6. С. 151-156. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf\\_2021\\_6\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22).

17. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.

18. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

19. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 411с.

#### Інформаційні ресурси

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

21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. Чинний від 2004-03-31. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004) (дата звернення: 07.08.2023).

22. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення. URL:[https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004).

23. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : Фавор ЛТД, 2003. 440 с.

24. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. Чинний від 2010-09-01. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.

25. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

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

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

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

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

30. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : [http://nuwm.edu.ua/MySql/page\\_lib.php](http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php)

31. Інформаційний портал у сфері гостинності «Hospitality ON». URL: <http://mkg-group.com/fileadmin/Emailings>.

32. Портал гостинного і ресторанного бізнесу. URL: <http://prohotelia.com.ua/>

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

#### Методичне забезпечення

34. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>

35. 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 05. Здатність працювати в команді.

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

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.-

### **Неформальна та інформальна освіта**

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/--/2012/-----.pdf>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

### **Правила академічної доброчесності**

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

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

Документи з Академічної доброчесності викладені 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**

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.

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

Лектор

Конарівська О.Б., к.економ.н., доцент

Автор  
Доцент

Оксана КОНАРІВСЬКА

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та  
навчальної роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП  
Номер документа СИЛ №944 від [sDateTime\_SignWriteAgree\_Last]  
Підписувач Сорока Валерій Степанович  
Підписувач (дані КЕП): [oSignECP.sSigner\_Sert]  
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00