ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ
Силабус навчальної дисципліни

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Викладач: *Криволапов Едуард Анатолійович*
Кафедра: *туризму та готельно-ресторанної справи, 4 корпус, ауд. № 306*
E-mail: edward27772@gmail.com
Телефон: *228-75-74*
Інші засоби зв'язку: *Moodle*

Освітня програма, рівень вищої освіти:		**Готельно-ресторанна справа Бакалавр**					
Статус дисципліни:		**Нормативна**					
Кредити ECTS	**9**	**Навч. рік:**	**2020-2021**	**Рік навчання**	**2**	**Тижні**	**6**
Кількість годин	**270**	**Кількість змістових модулів[1]**	**16**	**Лекційні заняття – - Практичні заняття – - Самостійна робота – 270**			
Вид контролю:		**Залік**					
Посилання на курс в Moodle			**https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=12709#section-0**				
Консультації: ***вівторок з 13:00 до 15:00, 4 корпус, ауд. 306***							

ОПИС КУРСУ

Виробнича практика є складовою навчального процесу студентів та другим етапом практичної підготовки студентів факультету Фізичного виховання зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Метою виробничої практики є оволодіння окремими сучасними методами і формами організації виробничої діяльності, управління в сфері готельно-ресторанного господарства на базі одержаних теоретичних знань, отриманих у процесі навчання, набуття професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретних ситуацій, що складаються на підприємствах в сучасних умовах.

Зміст практики.

Другим етапом в системі практичної підготовки майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи є виробнича практика, передбачена для студентів 2 курсу денного та 4 курсу заочного відділень. Студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» проходять виробничу практику в закладах готельного та ресторанного господарства різних типів і категорій на другому курсі в IV семестрі – денне відділення, на четвертому курсі в VII семестрі – заочне відділення, на посаді помічника менеджера (тривалість практики 6 тижнів).

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми підготовки в процесі динамічного поєднання знань, вмінь та навичок, студенти повинні досягти таких **професійних компетентностей:**

ЗК 1. Здатність розуміти моральні, культурні особливості суспільства шляхом ознайомлення з історією та закономірностями розвитку предметної галузі, її місця у загальній системі знань про

[1] **1 змістовий модуль = 15 годин (0,5 кредита ECTS)**

природу і суспільство; вести здоровий спосіб життя; здатність працювати в міжнародному середовищі.

ЗК 2. 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 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 5.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. 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 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8.Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9. 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **програмними результатами навчання (РН):**

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 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 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 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
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 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.

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ

Навчально-методичний матеріал, методичні рекомендації до виконання контрольних та індивідуальних завдань розміщені на платформі Moodle:
https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=12709#section-0

КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ

Підсумкові контрольні заходи:

Індивідуальне завдання – виконання індивідуального завдання із заданої теми, презентаційний (графічний, наочний) матеріал, знання дослідженого матеріалу та здатність самостійно проаналізувати та ґрунтовно схарактеризувати матеріал дослідження.

Оцінка діяльності студентів у період виробничої за фахом практики здій-снюється за інтервальною шкалою оцінок, яка встановлює взаємозв'язки між рейтинговими показниками і шкалами оцінок.

За виконання розділів навчальної роботи студент отримує такі бали:

1. Загальна характеристика підприємства готельного або ресторанного господарства.– 20 балів.

2. Аналіз документації підприємства – 20 балів.

3. Характеристика технологічних процесів, які виконує практикант - 20 балів.

4. Відео-презентація підприємства з акцентуванням уваги на посадових обов'язках, які виконує студент-практикант – 20 балів.

5. SWOT- аналіз сильних і слабких сторін функціонування підприємства та пропозицій щодо перспектив його розвитку – 20 балів.

Контрольний захід		**Термін виконання**	**% від загальної оцінки**
Поточний контроль (max 60%)			
Змістовий модуль 1	*Вид теоретичного завдання: термінологічний диктант* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 1*	**4**
Змістовий модуль 2	*Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань* *Вид теоретичного завдання: Тестування онлайн*	*Тиждень 1*	**4**
Змістовий модуль 3	*Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення,* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 1*	**4**
Змістовий модуль 4	*Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення,* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 2*	**4**
Змістовий модуль 5	*Вид теоретичного завдання Тестування онлайн* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 2*	**4**
Змістовий модуль 6	*Вид теоретичного завдання Реферат* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 2*	**4**
Змістовий модуль 7	*Вид теоретичного завдання Тестування онлайн* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 3*	**4**

Змістовий модуль 8	*Вид теоретичного завдання Тестування онлайн* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 3*	**4**
Змістовий модуль 9	*Вид теоретичного завдання Тестування онлайн* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 3*	**4**
Змістовий модуль 10	*Вид теоретичного завдання Тестування онлайн* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 4*	**4**
Змістовий модуль 11	*Вид теоретичного завдання Тестування онлайн* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 4*	**4**
Змістовий модуль 12	*Вид теоретичного завдання реферат* *Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 4*	**4**
Змістовий модуль 13	*Вид теоретичного завдання реферат*	*Тиждень 5*	**4**
Змістовий модуль 14	*Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 5*	**4**
Змістовий модуль 15	*Вид теоретичного завдання реферат*	*Тиждень 6*	**2**
Змістовий модуль 16	*Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань*	*Тиждень 6*	**2**
Підсумковий контроль (max 60%)			**60**
Залік			**20**
Захист індивідуального дослідницького завдання			**20**
Разом			**100**

Шкала оцінювання: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою університету	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		

РОЗКЛАД КУРСУ ЗА ТЕМАМИ І КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Тиждень і вид заняття	**Тема змістового модулю**	**Контрольний захід**	**Кількість балів**
Змістовий модуль 1			
Тиждень 1 ***Сам.робота***	Базова характеристика підприємства готельного або ресторанного господарства (Назва, місце розташування. Її реквізити. Ліцензія на здійснення діяльності. Рік утворення, організатори. Форма власності)	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 1 ***Сам.робота***	Базова характеристика підприємства готельного або ресторанного господарства (Назва, місце розташування. Її реквізити. Ліцензія на здійснення діяльності. Рік утворення, організатори. Форма власності)	Перевірка виконаного завдання	2
Змістовий модуль 2			
Тиждень 1 ***Сам.робота***	Штатний розклад, посадові інструкції працівників.	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 1 ***Сам.робота***	Штатний розклад, посадові інструкції працівників.	Опитування	2
Змістовий модуль 3			
Тиждень 1 ***Сам.робота***	Основні напрями діяльності підприємства, перелік основних та додаткових послуг.	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 1 ***Сам.робота***	Основні напрями діяльності підприємства, перелік основних та додаткових послуг.	Опитування	2
Змістовий модуль 4			

Тиждень 2 ***Сам.робота***	Маркетинг в організації діяльності підприємства, застосування інформаційних технологій, рекламна діяльність.	Опитування	2
Тиждень 2 ***Сам.робота***	Маркетинг в організації діяльності підприємства, застосування інформаційних технологій, рекламна діяльність.	*Тестування*	2
Змістовий модуль 5			
Тиждень 2 ***Сам.робота***	Характеристика документації, з якою працює студент-практикант	*Тестування*	2
Тиждень 2 ***Сам.робота***	Характеристика документації, з якою працює студент-практикант	*Опитування*	2
Змістовий модуль 6			
Тиждень 2 ***Сам.робота***	Характеристика технологічних процесів, які виконує практикант	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 2 ***Сам.робота***	Характеристика технологічних процесів, які виконує практикант	*Опитування*	2
Змістовий модуль 7			
Тиждень 3 ***Сам.робота***	Дослідити та охарактеризувати роботу підприємства по забезпеченню безпеки	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 3 ***Сам.робота***	Вивчити організацію роботи по документальному оформленню груп та індивідуальних споживачів, перевести приклади документів	*Тестування*	2
Змістовий модуль 8			
Тиждень 3 ***Сам.робота***	Дати рекомендації або пропозиції щодо вдосконалення технології та організації обслуговування споживачів, документального оформлення процесів обслуговування, фінансової та іншої звітності.	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 3 ***Сам.робота***	Дати рекомендації або пропозиції щодо вдосконалення технології та організації обслуговування споживачів, документального оформлення процесів обслуговування, фінансової та іншої звітності.		2
Змістовий модуль 9			

Тиждень 3 ***Сам.робота***	Охарактеризувати основні функції та методи управління підприємством	*Опитування*	2
Тиждень 3 ***Сам.робота***	Проаналізувати організаційну структуру управління підприємством	*Опитування*	2
Змістовий модуль 10			
Тиждень 4 ***Сам.робота***	Охарактеризувати спеціальні функції управління на підприємстві	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 4 ***Сам.робота***	Охарактеризувати управління кадрами на підприємстві	Перевірка виконаного завдання	2
Змістовий модуль 11			
Тиждень 4 ***Сам.робота***	Здійснити SWOT – аналіз сильних і слабких сторін функціонування підприємства та пропозицій щодо перспектив його розвитку.	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 4 ***Сам.робота***	Здійснити SWOT – аналіз сильних і слабких сторін функціонування підприємства та пропозицій щодо перспектив його розвитку.	Перевірка виконаного завдання	2
Змістовий модуль 12			
Тиждень 4 ***Сам.робота***	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках.	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 4 ***Сам.робота***	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках.	Перевірка виконаного завдання	2
Змістовий модуль 13			
Тиждень 5 ***Сам.робота***	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках	Перевірка виконаного завдання	2
Тиждень 5 Сам.робота	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках	Перевірка виконаного завдання	2
Змістовий модуль 14			
Тиждень 5 Сам.робота	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках	Перевірка виконаного завдання	2

Тиждень 5 Сам.робота	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках	Перевірка виконаного завдання	2
Змістовий модуль 15			
Тиждень 6 Сам.робота	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках	Перевірка виконаного завдання	1
Тиждень 6 Сам.робота	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках	Перевірка виконаного завдання	1
Змістовий модуль 16			
Тиждень 6 Сам.робота	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках	Перевірка виконаного завдання	1
Тиждень 6 Сам.робота	Зробити відео презентацію закладу з акцентуванням уваги на власних посадових обов'язках	Перевірка виконаного завдання	1

ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА

1. *Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанно-го господарства: підручник. Київ: Вища школа, 2008. 346 с.*
2. *Байлик С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ, 2015. 329 с.*
3. *Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посіб. Донецьк: Акор, 2008. 328 с.*
4. *Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник. Київ: НТЕУ, 2006. 494 с.*
5. *Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: під-ручник. Київ: КНТЕУ, 2005. 584 с.*
6. *Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування: Наказ Держс-поживстандарту України від 27.01.1999 № 37. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0236-99*
7. *Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг: Наказ Держспо-живстандарту України від 27.01.1999 № 37. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0236-99*
8. *Роглєв Х.П. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. Київ: Кон-дор, 2005. 408 с.*
9. *Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних ком-плексах: навч. посіб. Київ: Альтерпрес, 2009. 447 с.*
10. *Агєєва О.А., Акуленок Д.Н., Васильєв Н.М., Васянін Ю.Л., Жукова М.А. Туризм і готельне господарство: підручник. Москва: Екмос, 2004. 400 с.*
11. *Федорченка В.К., Лукьянова Л.Г., Дорошенко Т.Т., Мініч І.М. Уніфі-ковані технології готельних послуг: навч. посіб. Київ: Вища школа, 2001. 236 с.*
12. *Мунін Г.Б., Змійов А.О., Зінов'єв ГО. Управління сучасним готель-ним комплексом: навч. посіб. / за ред. С.І. Дорогунцова. Київ: Ліра-К, 2005. 520 с.*

Додаткова:

1. *Агеєва О.А. Туризм і готельне господарство: підручник. Москва: Екмос, 2004. 400 с.*
2. *Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2009.- 472 с.*
3. *Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. Київ: Центр Навчальної Літератури, 2003. 348 с*
4. *П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторан-ного господарства: підручник. Київ: ЦУМ, 2011. 584 с.*
5. *Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії: навч. посіб. Чернівці, 2003. 662 с.*

Інформаційні ресурси :

1. *Готелі України. URL: http://hotels24.ua/all_shares/.*
2. *Інформація про туристичні виставки в Україні. URL: www.autoexpo.ua/ex/toursalon/, www.uittkiev.com.*
3. *Лига Закон URL: www.liga.net23.*
4. *Нормативні акти України. URL: www.nau.kiev.ua.*
5. *Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. URL: www.world-tourism.org.*
6. *Офіційний сайт державної служби туризму й курортів України. URL:www.tourism.gov.ua.*
7. *Офіційний сайт Міністерства культури і туризму України. URL: www.mincult.gov.ua.*
8. *Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу. URL:www.towd.com.*
9. *Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами. URL: www.123world.com/index.html.*
10. *Прем'єр Готелі. URL: http://www.premierhotels.com.ua/ua.html.*
11. *Сайт державної туристичної організації України. URL: www.tourism.gov.ua.*
12. *Сервер Верховної Ради України. URL: www.rada.gov.ua.*
13. *Портал професіоналів готельної індустрії. URL: http://www.hoteliero.com/ua.*
14. *Сайт з питань ресторанного бізнесу. URL: http://www.ukrbiz.net.*

РЕГУЛЯЦІЇ І ПОЛІТИКИ КУРСУ[2]

Відвідування занять. Регуляція пропусків.

Інтерактивний характер курсу передбачає обов'язкове відвідування практичних занять. Студенти, які за певних обставин не можуть відвідувати практичні заняття регулярно, мусять впродовж тижня узгодити із викладачем графік індивідуального відпрацювання пропущених занять. Окремі пропущенні завдання мають бути відпрацьовані на найближчій консультації впродовж тижня після пропуску. Відпрацювання занять здійснюється усно у формі співбесіди за питаннями, визначеними планом заняття. В окремих випадках дозволяється письмове відпрацювання шляхом виконання індивідуального письмового завдання.

Студенти, які станом на початок екзаменаційної сесії мають понад 70% невідпрацьованих пропущених занять, до відпрацювання не допускаються.

Політика академічної доброчесності

Усі письмові роботи, що виконуються слухачами під час проходження курсу, перевіряються на наявність плагіату за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення UniCheck. Відповідно до чинних правових норм, плагіатом вважатиметься: копіювання чужої наукової роботи чи декількох робіт та оприлюднення результату під своїм іменем; створення суміші власного та запозиченого тексту без належного цитування джерел; рерайт (перефразування чужої праці без згадування оригінального автора). Будь-яка ідея, думка чи речення, ілюстрація чи фото, яке ви запозичуєте, має супроводжуватися посиланням на першоджерело.

Виконавці індивідуальних завдань обов'язково додають до текстів своїх робіт власноруч підписану Декларацію академічної доброчесності (див. посилання у Додатку до силабусу).

Роботи, у яких виявлено ознаки плагіату, до розгляду не приймаються і відхиляються без права перескладання. Якщо ви не впевнені, чи підпадають зроблені вами запозичення під визначення плагіату, будь ласка, проконсультуйтеся з викладачем.

Висока академічна культура та європейські стандарти якості освіти, яких дотримуються у ЗНУ, вимагають від дослідників відповідального ставлення до вибору джерел. Посилання на такі ресурси, як Wikipedia, бази даних рефератів та письмових робіт (Studopedia.org та подібні) є неприпустимим.

Використання комп'ютерів/телефонів на занятті

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). Будь ласка, не забувайте активувати режим «без звуку» до початку заняття.

Під час виконання заходів контролю (термінологічних диктантів, контрольних робіт, іспитів) використання гаджетів заборонено. У разі порушення цієї заборони роботу буде анульовано без права перескладання.

Комунікація

---

[2] *Тут зазначається все, що важливо для курсу: наприклад, умови допуску до лабораторій, реактивів тощо. Викладач сам вирішує, що треба знати студенту для успішного проходження курсу!*

Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Moodle. Для персональних запитів використовується сервіс приватних повідомлень. Відповіді на запити студентів подаються викладачем впродовж трьох робочих днів. Для оперативного отримання повідомлень про оцінки та нову інформацію, розміщену на сторінці курсу у Moodle, будь ласка, переконайтеся, що адреса електронної пошти, зазначена у вашому профайлі на Moodle, є актуальною, та регулярно перевіряйте папку «Спам». Якщо за технічних причин доступ до Moodle є неможливим, або ваше питання потребує термінового розгляду, направте електронного листа з позначкою «Важливо» на адресу edward27772@gmail.com. У листі обов'язково вкажіть ваше прізвище та ім'я, курс та шифр академічної групи.

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ
Силабус навчальної дисципліни

ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2020-2021 рр.

ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ 2020-2021 н. р. *(посилання на сторінку сайту ЗНУ)*

АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ. Студенти і викладачі Запорізького національного університету несуть персональну відповідальність за дотримання принципів академічної доброчесності, затверджених ***Кодексом академічної доброчесності ЗНУ*****:** https://tinyurl.com/ya6yk4ad. *Декларація академічної доброчесності здобувача вищої освіти* (додається в обов'язковому порядку до письмових кваліфікаційних робіт, виконаних здобувачем, та засвідчується особистим підписом): https://tinyurl.com/y6wzzlu3.

НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ. Перевірка набутих студентами знань, навичок та вмінь (атестації, заліки, іспити та інші форми контролю) є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до *Положення про організацію та методику проведення поточного та підсумкового семестрового контролю навчання студентів ЗНУ*: https://tinyurl.com/y9tve4lk**.**

ПОВТОРНЕ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН, ВІДРАХУВАННЯ. Наявність академічної заборгованості до 6 навчальних дисциплін (в тому числі проходження практики чи виконання курсової роботи) за результатами однієї екзаменаційної сесії є підставою для надання студенту права на повторне вивчення зазначених навчальних дисциплін. Порядок повторного вивчення визначається *Положенням про порядок повторного вивчення навчальних дисциплін та повторного навчання у ЗНУ*: https://tinyurl.com/y9pkmmp5. Підстави та процедури відрахування студентів, у тому числі за невиконання навчального плану, регламентуються *Положенням про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ЗНУ*: https://tinyurl.com/ycds57la.

НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА. Порядок зарахування результатів навчання, підтверджених сертифікатами, свідоцтвами, іншими документами, здобутими поза основним місцем навчання, регулюється *Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті*: https://tinyurl.com/y8gbt4xs.

ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТІВ. Порядок і процедури врегулювання конфліктів, пов'язаних із корупційними діями, зіткненням інтересів, різними формами дискримінації, сексуальними домаганнями, міжособистісними стосунками та іншими ситуаціями, що можуть виникнути під час навчання, регламентуються *Положенням про порядок і процедури вирішення конфліктних ситуацій у ЗНУ*: https://tinyurl.com/ycyfws9v. Конфліктні ситуації, що виникають у сфері стипендіального забезпечення здобувачів вищої освіти, вирішуються стипендіальними комісіями факультетів, коледжів та університету в межах їх повноважень, відповідно до: *Положення про порядок призначення і виплати академічних стипендій у ЗНУ*: https://tinyurl.com/yd6bq6p9; *Положення про призначення та виплату соціальних стипендій у ЗНУ*: https://tinyurl.com/y9r5dpwh.

ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА. Телефон довіри практичного психолога (061)228-15-84 (щоденно з 9 до 21).

ЗАПОБІГАННЯ КОРУПЦІЇ. Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції (Воронков В. В., 1 корп., 29 каб., тел. +38 (061) 289-14-18).

РІВНІ МОЖЛИВОСТІ ТА ІНКЛЮЗИВНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ. Центральні входи усіх навчальних корпусів ЗНУ обладнані пандусами для забезпечення доступу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Допомога для здійснення входу у разі потреби надається черговими охоронцями навчальних корпусів. Якщо вам потрібна спеціалізована допомога, будь-ласка, зателефонуйте (061) 228-75-11 (начальник охорони). Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у ЗНУ: https://tinyurl.com/ydhcsagx.

РЕСУРСИ ДЛЯ НАВЧАННЯ. Наукова бібліотека: http://library.znu.edu.ua. Графік роботи абонементів: понеділок – п`ятниця з 08.00 до 17.00; субота з 09.00 до 15.00.

ЕЛЕКТРОННЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE): https://moodle.znu.edu.ua
Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресами:
· для студентів ЗНУ - moodle.znu@gmail.com, Савченко Тетяна Володимирівна
· для студентів Інженерного інституту ЗНУ - alexvask54@gmail.com, Василенко Олексій Володимирович
У листі вкажіть: прізвище, ім'я, по-батькові українською мовою; шифр групи; електронну адресу.
Якщо ви вказували електронну адресу в профілі системи Moodle ЗНУ, то використовуйте посилання для відновлення паролю https://moodle.znu.edu.ua/mod/page/view.php?id=133015.

Центр інтенсивного вивчення іноземних мов: http://sites.znu.edu.ua/child-advance/
Центр німецької мови, партнер Гете-інституту: https://www.znu.edu.ua/ukr/edu/ocznu/nim
Школа Конфуція (вивчення китайської мови): http://sites.znu.edu.ua/confucius