



## УСТАТКУВАННЯ ТА ОБЛАДНАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Викладач:** кандидат технічних наук, доцент Фостащенко Олена Миколаївна, кандидат економічних наук Магалецький Андрій Володимирович

**Кафедра:** міського будівництва і архітектури, ауд. 54, 9 корпус

**E-mail:** zdia2017@gmail.com

**Телефон:** (066) 8515041

**Інші засоби зв'язку:** Viber, Telegram, Facebook, Messenger, СЕЗН ЗНУ Moodle (форум курсу, приватні повідомлення)

<b>Освітня програма, рівень вищої освіти</b>		Готельно-ресторанна справа, бакалавр				
<b>Статус дисципліни</b>		Нормативна (цикл професійної підготовки спеціальності)				
<b>Кредити ECTS</b>	3	<b>Навч. рік</b>	2022/2023	<b>Рік навчання</b>	<b>Тижні</b>	10
<b>Кількість годин</b>	90	<b>Кількість змістових модулів<sup>1</sup></b>	4	<b>2 курс</b>	<b>Лекційні заняття – 14 Практичні заняття – 14 Самостійна робота – 62</b>	
<b>Вид контролю</b>	Екзамен					
<b>Посилання на курс в Moodle</b>			<a href="https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=8009">https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=8009</a>			
<b>Консультації:</b>			вівторок – 13:00 – 15:00			

### ОПИС КУРСУ

**Мета вивчення дисципліни** «Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства» набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для комплексів туристичних споруд (будівель), їх технічне устаткування (оснащення, інструменти), транспортні засоби та інші основні засоби, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Устаткування та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства» є:

- детальне ознайомлення з об'єктами розміщення та їх обладнання, об'єктами рекреації та їх облаштування, засобами туристичного транспорту та їх укомплектування та обладнання з надання послуг туристичного посередництва

- ознайомлення студентів з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи;

- ознайомлення студентів з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації технологічного устаткування;

- надання студентам навичок використання здобутих знань під час проходження виробничої практики та вивчення подальших дисциплін, під час виконання дипломного проекту;

<sup>1</sup> 1 змістовий модуль = 15 годин (0,5 кредита ECTS)



## **ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

**У разі успішного завершення курсу студент зможе оволодіти фаховими компетентностями щодо:**

- ЗК 3.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 4.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 8.** Навики здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 9.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- СК 1.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 2.** Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- 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 9.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

### **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 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 07.** Організувати процес обслуговування споживачів готельних та рестораних 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 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 14.** Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- РН 20.** Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- РН 21.** Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прависвобод людини і громадянина в Україні.
- РН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
- РН 23.** Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури.



## ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ

Презентації лекцій, плани семінарських занять, методичні рекомендації до виконання індивідуальних дослідницьких завдань та розміщені на платформі Moodle:

<https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=8009>

## КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ

### Поточні контрольні заходи:

1. **Тестування online** (здійснюється за допомогою платформи Moodle 1-2 рази за курс). Поточне тестування містить у собі 15 тестових завдань. Кожне завдання містить по три варіанти відповіді, одна з яких є правильною. Максимальна кількість балів за поточне тестування – 5.

2. **Термінологічний диктант** (тах 3 бали) – на початку деяких практичних занять. Терміни для вивчення зазначені у планах семінарських занять у розділі «Термінологічний мінімум».

3. **Опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення** (тах 3 бали).

4. **Розв'язання практичних завдань (робота в групах)** (тах 4 балів).

5. **Реферат** передбачає реферування (тобто, стислий переказ основних положень, дотичних до теми) двох актуальних (опублікованих не раніше ніж за 5 років та таких, що мають високий індекс цитування) наукових статей, опублікованих у зарубіжних фахових виданнях мовою, яку вивчає студент. Обсяг реферату – до 5000 знаків. Пряме цитування реферованих джерел заборонене. – максимальна кількість балів – 7. Гранична кількість рефератів - 1 реферат за семестр. Перелік реферованих джерел оформлюється за зразком:

[https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/245395/mod\\_resource/content/1/prikladi\\_oformlen\\_literatur.pdf](https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/245395/mod_resource/content/1/prikladi_oformlen_literatur.pdf)

### Підсумкові контрольні заходи:

**Усна відповідь на екзамені** (тах 20 балів) передбачає розгорнуте висвітлення двох питань: теоретичного (тах 10 балів) та практичного (тах 10 балів). Перелік питань див. на сторінці курсу у Moodle: <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=8009>

**Індивідуальне дослідницьке завдання (ІДЗ)** варто обрати тим, хто прагне поглибити власні знання з туризмознавства (що розглядає дисципліна «Устаткування підприємств сфери туризму») а також отримати додаткові 20 балів.

Тема ІДЗ обирається впродовж перших двох тижнів семестру з переліку запропонованих тем за посиланням: <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=8009>

Результати ІДЗ можуть стати основою для доповідей на студентських науково-практичних конференціях. Методичні рекомендації до виконання ІДЗ та критерії оцінювання див. на сторінці курсу у Moodle: <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=8009>

**Вимоги до ІДЗ:** обсяг – до 10 сторінок формату А4. Times New Roman, 14 pt, 1,5 інтервал. Захист ІДЗ відбувається шляхом демонстрації презентації і обговорення теми ІДЗ. Презентації мають бути підготовлені в Power Point форматі, до 10 слайдів.

**Критерії оцінювання ІДЗ:** 1) завдання виконано у повному обсязі, без стилістичних, орфографічних і граматичних помилок, використана професійна лексика, словниковий запас різноманітний і релевантний, презентація відповідає змісту ІДЗ, логічно ілюструє його – 20-15 балів; 2) завдання виконано частково, з лексичними, орфографічними і граматичними помилками, презентація не відображає зміст ІДЗ в повному обсязі, частково ілюструє його – 14-8 балів; 3) завдання виконано з великою кількістю помилок, словниковий запас одноманітний, презентація або не відповідає змісту ІДЗ, або взагалі відсутня – 0-7 балів.

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ**  
**КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**  
**Силабус навчальної дисципліни**



Контрольний захід		Термін виконання	% від загальної оцінки
<b>Поточний контроль (max 60%)</b>			
Змістовий модуль 1	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	Тиждень 1,2	15
Змістовий модуль 2	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	Тиждень 3 - 5	15
Змістовий модуль 3	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення, Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань Реферат	Тиждень 6 - 8	15
Змістовий модуль 4	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення, Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань Реферат	Практичне 9,10	15
<b>Підсумковий контроль (max 40%)</b>			
Екзамен			20
Захист індивідуального дослідницького завдання			20
<b>Разом</b>			<b>100</b>

**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
<b>Змістовий модуль 1</b>			
Тиждень 1 <i>Лекція 1</i>	Оснащення готельного номеру побутовими приладами	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	8
Тиждень 2 <i>Лекція 2</i>	Устаткування для клінінга	Термінологічний диктант, розв'язання практичних завдань (робота в групі) Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	7
<b>Змістовий модуль 2</b>			
Тиждень 3 <i>Лекція 3</i>	Мийне й очищувальне устаткування для ресторанів	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	5
Тиждень 4 <i>Лекція 4</i>	Подрібнювальне та різальне устаткування для ресторанів	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	5
Тиждень 5 <i>Лекція 5</i>	Об'єкти гастрономії та їх оснащення	Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань. Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	5
<b>Змістовий модуль 3</b>			
Тиждень 6 <i>Лекція 6</i>	Подрібнювальне та різальне устаткування Жарильно-пекарське устаткування.	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення. Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	5

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ**  
**КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**  
**Силабус навчальної дисципліни**



Тиждень 7 <i>Лекція 7</i>	Об'єкти рекреації та їх облаштування; Spa and Wellness обладнання	Вид теоретичного завдання опитування основних положень теми та питань самостійного вивчення Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	5
Тиждень 8 <i>Лекція 8</i>	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування	Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань. Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	5
<b>Змістовий модуль 4</b>			
Тиждень 9 <i>Лекція 9</i>	Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.	Вид теоретичного завдання: тестування онлайн Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	8
Тиждень 10 <i>Лекція 10</i>	Оснащення драйв-сервісу	Вид теоретичного завдання: реферат Вид практичного завдання: розв'язання практичних завдань Вид теоретичного завдання: тестування онлайн	7

## ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. Посіб..Київ : Центр учбової літератури; Фірма „Інкос”, 2007. 280 с.
2. Байлик С. І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. Київ : Дакор; Вира-Р, 2003. 334 с.
3. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. 8 посібн. Київ : Дакор, 2008. 328 с.
5. Дорохін В. О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583 с.
6. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник. Харків : ХНАМГ, 2009. 286 с.
7. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.]. за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ : Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2010. 340 с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»]. Київ : КНТЕУ, 2005.



## РЕГУЛЯЦІЇ І ПОЛІТИКИ КУРСУ<sup>2</sup>

### **Відвідування занять. Регуляція пропусків.**

Інтерактивний характер курсу (використання кейс-методу) 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 пропущені завдання мають бути відпрацьовані на найближчій консультації впродовж тижня після пропуску. Відпрацювання занять здійснюється усно у формі співбесіди за питаннями, визначеними планом заняття або ж дистанційно за допомогою програми Zoom. 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 (перепарафразування чужої праці без згадування оригінального автора). Будь-яка ідея, думка чи речення, ілюстрація чи фото, яке ви запозичуєте, має супроводжуватися посиланням на першоджерело. Приклади оформлення цитувань див. на Moodle: <https://moodle.znu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=103857> Виконавці індивідуальних дослідницьких 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. Рекомендовані бази даних для пошуку джерел: Електронні ресурси Національної бібліотеки ім. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua>

### **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**

Базовою платформою для комунікації викладача зі студентами є Moodle. Важливі повідомлення загального характеру – зокрема, оголошення про терміни подання контрольних робіт, коди доступу до сесій на платформі Zoom та ін. – регулярно розміщуються викладачем на форумі курсу. 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,*

---

<sup>2</sup> 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!

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ**  
**КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**  
**Силабус навчальної дисципліни**



---

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 [zdia2017@gmail.com](mailto:zdia2017@gmail.com) або повідомлення на viber 0668515041. У листі чи приватному повідомленні обов'язково вкажіть ваше прізвище та ім'я, курс та шифр академічної групи.





## **ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2022-2023 рр.**

**ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ 2022-2023 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 вмій (атестації, заліки, іспити та інші форми контролю) є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освіти і проводиться відповідно до *Положення про організацію та методу 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](mailto:moodle.znu@gmail.com), Савченко Тетяна Володимирівна
- для студентів Інженерного інституту ЗНУ - [alexvask54@gmail.com](mailto: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/ocnu/nim>

**Школа Конфуція (вивчення китайської мови):** <http://sites.znu.edu.ua/confucius>