



## ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНОЛОГІЯ НАДАННЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

**Викладачі:** Сидорук Анна Вікторівна, Волобуєв Андрій Олександрович  
**Кафедра:** туризму та готельно-ресторанної справи, 4й корп. ЗНУ, ауд. 306 (3<sup>й</sup> поверх)  
**Email:** [anna0956564651@gmail.com](mailto:anna0956564651@gmail.com)  
**Телефон:** (095) 656-46-51, (061) 228-75-74 (кафедра)  
**Інші засоби зв'язку:** Viber, WhatsApp, Telegram

<b>Освітня програма, рівень вищої освіти</b>		Готельно-ресторанна справа Перший (бакалаврський)				
<b>Статус дисципліни</b>		Обов'язкова (цикл професійної підготовки спеціальності)				
<b>Кредити ECTS</b>	3/3	<b>Навч. рік</b>	2023-2024	<b>Рік навчання –</b> 3 (5-6 сем.)	<b>Тижні</b>	14/10
<b>Кількість годин</b>	90/ 90	<b>Кількість змістових модулів<sup>1</sup></b>	4/4	<b>Лекційні заняття – 20/20 год.</b> <b>Лабораторні заняття – 20/20 год.</b> <b>Самостійна робота – 50/50 год.</b>		
<b>Вид контролю</b>	<i>Залік/екзамен</i>					
<b>Посилання на курс в Moodle</b>			<a href="https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5056">https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5056</a>			
<b>Консультації:</b>			щовівторка, 14.30-15.50 або за домовленістю чи ел. поштою			

### ОПИС КУРСУ

Курс «Організація і технологія надання ресторанних послуг» є обов'язковою дисципліною циклу професійної підготовки здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Організація і технологія надання ресторанних послуг» є засвоєння знань і набуття вмінь щодо організації роботи ресторанного бізнесу та нових тенденцій обслуговування споживачів; формування навичок з процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, потужності.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

1. Ознайомлення з особливостями ресторанного бізнесу.
2. Систематизування знань про основи і принципи сервісного обслуговування, організацію виробництва, забезпечення належного рівня якості продукції.
3. Формування вмінь організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі їх діяльності.
4. Засвоєння знань щодо розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів ресторанних закладів.

### ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТІ:

Заплановані робочою програмою результати навчання та компетентності	Методи і контрольні заходи
1	2
<b>Результати навчання:</b> РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування	Лекційні заняття, лабораторні заняття, самостійна творча робота, індивідуальна робота, тестування, опитування



споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

РН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН23. Знати і розуміти особливості рекреаційно-курортної зони регіону та вміти розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток її інфраструктури.

РН 28. Володіти знаннями і вміннями створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного та повоєнного часу.

РН 29. Здатність здійснювати різноманітну діяльність засобами гостинності, спрямовану на допомогу жителям і тимчасово переміщеним особам у воєнний час.

**Компетентності:**

ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК05. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 12. Здатність створення сприятливого психологічного середовища в умовах воєнного і повоєнного часу.

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК02. Здатність організувати сервісно-виробничий



процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

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.

СК14. Здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.

СК 19. Знання норм харчової безпеки, санітарії та гігієни під час надзвичайних ситуацій, спричинених воєнними діями.

СК 20. Диверсифікація готельно-ресторанних послуг в умовах воєнного і повоєнного часу.

## ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ

Презентації лекцій, плани лабораторних занять, методичні рекомендації до виконання індивідуальних творчих завдань розміщені на платформі Moodle: <https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5056>

## КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ

### Поточні контрольні заходи (max 60):

1. Тестування, опитування, обговорення тем лекційного матеріалу.
2. Індивідуальна та групова робота на лабораторних заняттях.

### Підсумкові контрольні заходи (max 40):

**Підсумковий контроль** – 10 контрольних питань по 2 бали за кожне (проводиться онлайн на платформі Moodle); відповіді на питання.

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

**Вимоги до творчого завдання:** завдання виконується у програмі Microsoft Office Power Point, кількість 20-25 слайдів. Доповідь та презентація мають висвітлити загальну характеристику проведеного дослідження за обраною темою.

### **Критерії оцінювання творчого завдання:**

1) завдання виконано у повному обсязі, презентація відповідає обраній темі, логічно її ілюструє – 20-15 балів; 2) завдання виконано частково, презентація не відображає зміст теми в повному обсязі, частково ілюструє її – 14-8 балів; 3) презентація або не відповідає темі, або взагалі відсутня – 0-7 балів.



**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)		

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



**РОЗКЛАД КУРСУ ЗА ТЕМАМИ І КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ (5 сем.)**

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
1	Теоретичне завдання	Розглянути нормативно-правові документи, які регламентують організацію ресторанного господарства, визначити їх зміст.	Теоретичне завдання – 4 бали Практичне завдання – 8 бали	12
	Практичне завдання	Проаналізувати та виконати презентацію становлення закладів ресторанного господарства (епоха на вибір). Проаналізувати та виконати порівняльну характеристику ресторанів різних класів м. Запоріжжя.		
<b>Усього за ЗМ 1</b>				<b>12</b>
2	Теоретичне завдання	Виконати аналіз основних і додаткових послуг закладу ресторанного господарства (заклад на вибір), виокремити пропозиції щодо їх удосконалення.	Теоретичне завдання – 4 бали Практичне завдання – 8 бали	12
	Практичне завдання	Виконати SWOT-аналіз обраного ресторану. Розв'язати розрахункові задачі.		
<b>Усього за ЗМ 2</b>				<b>12</b>
3	Теоретичне завдання	Ознайомлення незвичайними ресторанами світу.	Теоретичне завдання – 4 балів	
	Теоретичне завдання	Виконати тестове завдання.	Теоретичне завдання – 4 балів	

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ  
ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ, ЗДОРОВ'Я ТА ТУРИЗМУ**

**Силабус навчальної дисципліни**



	Практичне завдання	Відпрацювати техніку сервірування столу. Скласти пам'ятку для обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства.	Практичне завдання – 8 бали	
	Практичне завдання	Відпрацювання французького й англійських способів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; визначити найбільш доцільний спосіб обслуговування для ресторанних закладів м. Запоріжжя.	Практичне завдання – 8 балів	
<b>Усього за ЗМ 3</b>				<b>24</b>
	Теоретичне завдання	Тестове завдання	Теоретичне завдання – 4 балів	<b>12</b>
	Практичне завдання	Ознайомитись зі «Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», оформити технологічну карту страви.	Практичне завдання – 8 бали	
<b>Усього за ЗМ 4</b>				<b>12</b>
<b>Усього за змістові модулі</b>				<b>60</b>

**РОЗКЛАД КУРСУ ЗА ТЕМАМИ І КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ (6 сем.)**

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Теоретичне завдання	Виконати аналіз маркетингової політики закладу ресторанного господарства.	Теоретичне завдання – 4 бали Практичне завдання – 8 бали	<b>12</b>

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



	Практичне завдання	Сформувати перспективні маркетингові заходи обраного ресторанного закладу. Створити його рекламу (презентацію, відео-ролік, афішу тощо).		
	Теоретичне завдання	На власному досвіді проаналізувати поведінку керівника (за місцем роботи або навчання). Обґрунтувати його стиль управління.	Теоретичне завдання – 4 бали Практичне завдання – 8 бали	<b>12</b>
	Практичне завдання	Сформувати стандарти власного ресторану (зовнішній вигляд офіціанта, процес обслуговування клієнтів)		
<b>Усього за ЗМ 2</b>				<b>24</b>
2	Теоретичне завдання	Опитування	Теоретичне завдання – 4 бали Практичне завдання – 8 бали	<b>12</b>
	Практичне завдання	Скласти пам'ятку офіціанта (правила поведінки з різними типами клієнтів); обслуговування різних типів гостей.		
<b>Усього за ЗМ 2</b>				<b>12</b>
3	Теоретичне завдання	Проаналізувати ресторанні заклади, що надають кейтерингове та банкетне обслуговування. Визначити перелік їх послуг.	Теоретичне завдання – 4 бали Практичне завдання – 8 бали	<b>12</b>
	Практичне завдання	Скласти план проведення банкетного заходу з кейтеринговим обслуговуванням (банкет на вибір): місце проведення, меню, додаткові послуги.		
<b>Усього за ЗМ 3</b>				<b>12</b>
4	Теоретичне завдання	Виконати тестове завдання.	Теоретичне завдання – 4 балів	<b>12</b>

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



	Практичне завдання	Запропонувати власні інноваційні технології в обслуговуванні споживачів закладу ресторанного господарства.	Практичне завдання – 8 бали	
<b>Усього за ЗМ 4</b>				<b>12</b>
<b>Усього за змістові модулі</b>				<b>60</b>

Максимально за усіма видами контролю у кожному семестрі студенти можуть отримати:

№	Види контрольного заходу	Кількість контрольних заходів	Кількість балів за 1 захід	Усього балів
1	Виконання теоретичних завдань для поглибленого вивчення окремих тем дисципліни.	5	0-4	20
2	Виконання завдань, передбачених лабораторним заняттям.	5	0-8	40
3	Індивідуальне завдання	1	0-20	20
	Залік (5 сем.) передбачає виконання тестового завдання у системі електронного забезпечення навчання на платформі Moodle. Екзамен (6 сем.) передбачає відповідь на питання екзаменаційного білету (офлайн формат); виконання тестового завдання у системі електронного забезпечення навчання на платформі Moodle (онлайн формат).	1	0-20	20
Всього		12		100

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна:

1. Кукліна Т. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
2. Мостова Л. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Київ : Ліра-К, 2016. 388 с.
3. Назаренко І. Організація ресторанного господарства (Блок 1). Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
4. Соколенко А. Організація ресторанного господарства. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.
5. Ткаченко О. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві. Світ книг, 2020. 98 с.





**Додаткова:**

1. Банько В. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та їх експлуатація. Київ : Центр інформ. технол., 2006. 292 с.
2. Давидова О. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі. *Серія «Економічні науки»*. 2012. № 106. С. 403-408.
3. Зубар Н. Логістика у ресторанному господарстві. Київ : Центр навч. л-ри, 2010. 312 с.
4. Кравець С. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навчально-методичний комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
5. Литвиненко Т. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : Знання, 2011. 215 с.
6. Лук'янов В. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
7. Мазаракі А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ : Центр навч. літ-ри, 2011. 584 с.
8. Найдюк В. Інновації в системі управління підприємствами ресторанного господарства. *Сталий розвиток економіки*. 2012. № 2. С. 228-233.
9. Найдюк В. Сутність та передумови інноваційного розвитку підприємств. *Маркетинг і менеджмент інновацій*. 2013. № 3. С. 251-263.
10. Покропивний С. Економіка підприємства. Київ : КНЕУ, 2010. 528 с.
11. Шалимінов О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ : А.С.К., 2000. 848 с.
12. Кравець С. Організація і техніка обслуговування: навч. посіб. Київ : Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с.
13. Кукліна Т. Технологія ресторанної справи. Запоріжжя: Просвіта, 2011. 132 с.
14. Литвиненко Т. Організація виробництва у громадському харчуванні: Київ : КНТЕУ, 2014. 235 с.
15. Самодай В. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

**Інформаційні джерела**

1. Впровадження HACCP. URL: <https://www.gcsms.com.ua/sertifikacia/sertifikatsiya-sistem-upravlinnya/16-sertifikatsiya/286-vprovadzhenia-haccp>.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: [https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99).
3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». 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).
4. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
5. Закон України «Про підприємства в Україні». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/887-12?find=1&text=%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD#Text>.
6. Мальська М. Ресторанна справа. URL: <https://westudents.com.ua/knigi/614-restoranna-sprava-malska-mp.html5>.
7. Мусатов О. Менеджмент ресторану. URL: <https://www.amusatov.com/manuals>.
8. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. URL: [https://pidru4niki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya\\_obsługovuvannya\\_u\\_zakladah\\_restoran\\_nogo\\_gospodarstva](https://pidru4niki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restoran_nogo_gospodarstva)



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

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

Відвідування занять обов'язкове, оскільки курс зорієнтовано на максимальну практику використання англійської мови. Очікується, що і викладач, і студенти в аудиторії постійно поспілкуватимуться англійською, не залежно від рівня володіння мовою. Будь ласка, беріть участь у обговоренні, навіть якщо соромитеся чи не впевнені у своїх знаннях!

Завдання мають бути виконані перед заняттями. Пропуски можливі лише з поважної причини. Відпрацювання пропущених занять має бути регулярним за домовленістю з викладачем у години консультацій. Накопичення відпрацювань неприпустиме! За умови систематичних пропусків може бути застосована процедура повторного вивчення дисципліни (див. посилання на Положення у додатку до силабусу).

### **Політика академічної доброчесності**

Кожний студент зобов'язаний дотримуватися принципів академічної доброчесності. Письмові завдання з використанням часткових або повнотекстових запозичень з інших робіт без зазначення авторства – це *плагіат*. Використання будь-якої інформації (текст, фото, ілюстрації тощо) мають бути правильно процитовані з посиланням на автора! Якщо ви не впевнені, що таке плагіат, фабрикація, фальсифікація, порадьтеся з викладачем. До студентів, у роботах яких буде виявлено списування, плагіат чи інші прояви недоброчесної поведінки можуть бути застосовані різні дисциплінарні заходи (див. посилання на Кодекс академічної доброчесності ЗНУ в додатку до силабусу).

### **Використання комп'ютерів/телефонів на занятті**

Будь ласка, вимкніть на беззвучний режим свої мобільні телефони та не користуйтеся ними під час занять. Мобільні телефони відволікають викладача та ваших колег. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Електронні пристрої можна використовувати лише за умови виробничої необхідності в них (за погодженням з викладачем).

### **Комунікація**

Очікується, що студенти перевірятимуть свою електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle та реагуватимуть своєчасно. Всі робочі оголошення можуть надсилатися через старосту, на електронну пошту та розміщуватимуться в Moodle. Будь ласка, перевіряйте повідомлення вчасно. Ел. пошта має бути підписана справжнім ім'ям і прізвищем. Адреси типу user123@gmail.com не приймаються!



ДОДАТОК ДО СИЛАБУСУ ЗНУ – 2023-2024 рр.

**ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ 2023-2024 н. р.** доступний за адресою: <https://tinyurl.com/yckze4jd>.

**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/57wha734>. 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 Маргі Ірини Вадимівни (061)228-15-84, (099)253-78-73 (щоденно з 9 до 21).

**УПОВНОВАЖЕНА ОСОБА З ПИТАНЬ ЗАПОБІГАННЯ ТА ВИЯВЛЕННЯ КОРУПЦІЇ** Запорізького національного університету: **Борисов Костянтин Борисович**  
Електронна адреса: [uv@znu.edu.ua](mailto:uv@znu.edu.ua) Гаряча лінія: Тел. (061) 228-75-50

**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 16.00; вихідні дні: субота і неділя.

**ЕЛЕКТРОННЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАННЯ (MOODLE):** <https://moodle.znu.edu.ua>  
Якщо забули пароль/логін, направте листа з темою «Забув пароль/логін» за адресою: [moodle.znu@znu.edu.ua](mailto:moodle.znu@znu.edu.ua).  
У листі вкажіть: прізвище, ім'я, по-батькові українською мовою; шифр групи; електронну адресу.

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



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>