



ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Викладач: к.п.н., доц. Сидорук А.В., викладач Тувайкін В.О.

Кафедра: туризму та готельно-ресторанної справи, 4й корп. ЗНУ, ауд. 306 (3^й поверх)

Email: anna0956564651@gmail.com

Телефон: (095) 656-46-51, (061) 228-75-74 (кафедра)

Інші засоби зв'язку: Viber, WhatsApp, Telegram

Освітня програма, рівень вищої освіти		Готельно-ресторанна справа Бакалавр				
Статус дисципліни		Обов'язкова дисципліна циклу професійної підготовки спеціальності				
Кредити ECTS	6	Навч. рік	2020-2021	Рік навчання - 3	Тижні	28
Кількість годин	180	Кількість змістових модулів ¹		10	Лекційні заняття – 40 год Практичні заняття – 40 год Самостійна робота – 100 год.	
Вид контролю	Залік, екзамен					
Посилання на курс в Moodle			https://moodle.znu.edu.ua/course/view.php?id=5056			
Консультації:			щопонеділка о 13.00-14.00 або за домовленістю чи ел. поштою			

ОПИС КУРСУ

Курс «Організація ресторанного господарства» є обов'язковою дисципліною циклу дисциплін професійної підготовки здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» 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 стосовно принципів 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.

ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Курс направлений на формування таких фахових компетентностей:

<i>Заплановані освітньою програмою фахові компетентності</i>
розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;



здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
здатність розробляти, просувати та реалізовувати продукт, спрямований на розвиток інфраструктури рекреаційно-курортної зони регіону.

У результаті успішного вивчення здобувач вищої освіти зможе:

1. 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.
2. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
3. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
4. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
5. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
6. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
7. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
8. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
9. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
10. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
11. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ОСНОВНІ НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ

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



КОНТРОЛЬНІ ЗАХОДИ

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

№	Види контрольного заходу	Кількість контрольних заходів	Кількість балів за 1 захід	Усього балів
1	Підготовка завдання самостійної роботи з поглибленого вивчення окремих тем дисципліни. Опитування. Терміни виконання - у межах підготовки до практичних занять	10	3	30
2	Підготовка завдання самостійної творчої роботи. Публічна презентація доповіді й наочне виконання творчих завдань на практичному занятті. Терміни виконання - у межах підготовки до практичних занять	10	3	30
3	Індивідуальне творче завдання	1	20	20
	Контрольне завдання		20	20
Усього		11		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

№ змістового модуля	Вид поточного контрольного заходу	Зміст поточного контрольного заходу	Критерії оцінювання	Усього балів
1	2	3	4	5
1	Теоретичне завдання	Виконати завдання на вибір: 1. Охарактеризуйте виникнення перших закладів харчування. 2. Дослідіть розвиток кулінарної справи після падіння Римської імперії. 3. Укажіть особливості обслуговування в епоху Середньовіччя. 4. Дайте характеристику сфери харчування на території Київської Русі. 5. Визначте історичні віхи виникнення мистецтва кавоваріння. 6. Назвіть аспекти популяризації перших чайних закладів. 7. Дослідіть внесок кулінарних митців в еволюцію ресторанної справи. 8. Розкрийте значення закладів харчування для індустрії туризму.	Завдання виконано в повному обсязі – 2 бали; завдання виконано частково – 1 бал; завдання не виконано – 0 балів.	2
	Практичне завдання	Проаналізувати та виконати презентацію становлення закладів ресторанного господарства (епоха на вибір).	Завдання виконано в повному обсязі – 2 бали; завдання виконано частково – 1 бал; завдання не виконано – 0 балів.	2
Усього за ЗМ 1				4
2	Теоретичне завдання	Розглянути нормативно-правові документи, які регламентують організацію ресторанного господарства, визначити їх зміст.	Завдання виконано в повному обсязі – 2 бали; завдання виконано частково – 1 бал; завдання не виконано – 0 балів.	2
	Практичне завдання	Проаналізувати та виконати порівняльну характеристику ресторанів різних класів м. Запоріжжя.	Завдання виконано в повному обсязі – 2 бали; завдання виконано частково – 1 бал; завдання не виконано – 0 балів.	2
Усього за ЗМ 2				4
3	Теоретичне завдання	Виконати аналіз основних і додаткових послуг закладу ресторанного господарства	Завдання виконано в повному обсязі – 2 бали; завдання виконано	2

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



		(заклад на вибір), виокремити пропозиції щодо їх удосконалення.	частково – 1 бал; завдання не виконано – 0 балів.	
	Практичне завдання	Виконати SWOT-аналіз обраного ресторану. Завдання виконується у вигляді презентації.	Завдання виконано в повному обсязі – 2 бали; завдання виконано частково – 1 бал; завдання не виконано – 0 балів.	2
Усього за ЗМ 3				4
4	Теоретичне завдання	Виконати тестове завдання.	Відповідно до кількості правильних відповідей.	10
	Практичне завдання	Розв'язати розрахункові задачі та виконати проєктні завдання.	Завдання виконано в повному обсязі – 8 балів; завдання виконано частково – 1-7 балів; завдання не виконано – 0 балів.	8
Усього за ЗМ 4				18
5	Теоретичне завдання	1. Дайте характеристику приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанної сфери. 2. Опишіть столові прибори, які використовуються в ресторанах. 3. Охарактеризуйте підготовку столового посуду і приборів для сервірування столу. 4. Зазначте основні вимоги до сервірування столу. 5. Назвіть послідовність, якої треба дотримуватися під час сервірування столу.	Завдання виконано в повному обсязі – 2 бали; завдання виконано частково – 1 бал; завдання не виконано – 0 балів.	2
	Практичне завдання	Відпрацювати техніку сервірування столу	Завдання виконано в повному обсязі – 2 бали; завдання виконано частково – 1 бал; завдання не виконано – 0 балів.	2
6	Теоретичне завдання	Виконати тестове завдання	Відповідно до кількості правильних відповідей.	5
	Практичне завдання	Виконати аналітичне завдання		3
Усього за ЗМ 5				12
7	Теоретичне завдання	Виконати тестове завдання	Відповідно до кількості правильних відповідей.	10
	Практичне завдання	Ознайомитись зі «Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів для	Завдання виконано в повному обсязі – 8 балів; завдання виконано	8

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



		підприємств громадського харчування», оформити технологічну карту страви. 2. Проаналізувати заклади ресторанного господарства з кухнею фьужн і молекулярною кухнею в Україні.	частково – 1-7 балів; завдання не виконано – 0 балів.	
Усього за ЗМ 6				18
8	Теоретичне завдання	Виконати аналіз маркетингової політики закладу ресторанного господарства.	Завдання виконано в повному обсязі – 4 бали; завдання виконано частково – 1-3 бали; завдання не виконано – 0 балів.	4
	Практичне завдання	Сформувати перспективні маркетингові заходи обраного ресторанного закладу. Створити його рекламу (презентацію, відеоролік, афішу тощо).	Завдання виконано в повному обсязі – 4 бали; завдання виконано частково – 1-3 бали; завдання не виконано – 0 балів.	4
9	Теоретичне завдання	На власному досвіді проаналізувати поведінку керівника (за місцем роботи або навчання). Обґрунтувати його стиль управління.	Завдання виконано в повному обсязі – 4 бали; завдання виконано частково – 1-3 бали; завдання не виконано – 0 балів.	4
	Практичне завдання	Сформувати стандарти власного ресторану (зовнішній вигляд офіціанта, процес обслуговування клієнтів)	Завдання виконано в повному обсязі – 4 бали; завдання виконано частково – 1-3 бали; завдання не виконано – 0 балів.	4
Усього за ЗМ 7				16
10	Теоретичне завдання	Виконати тестове завдання	Відповідно до кількості правильних відповідей.	10
	Практичне завдання	Скласти пам'ятку офіціанта (правила поведінки з різними типами клієнтів)	Завдання виконано в повному обсязі – 4 бали; завдання виконано частково – 1-3 бали; завдання не виконано – 0 балів.	4
Усього за ЗМ 8				14
11	Теоретичне завдання	Проаналізувати ресторани заклади, що надають кейтерингове обслуговування. Визначити перелік кейтерингових послуг.	Завдання виконано в повному обсязі – 6 балів; завдання виконано частково – 1-5 балів; завдання не виконано – 0 балів.	6
	Практичне завдання	Скласти план проведення банкетного заходу (банкет на вибір): місце проведення, форма обслуговування, меню, додаткові послуги.	Завдання виконано в повному обсязі – 8 балів; завдання виконано частково – 1-7 балів; завдання не виконано – 0 балів.	8

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



Усього за ЗМ 9				14
12	Теоретичне завдання	Виконати тестове завдання	Відповідно до кількості правильних відповідей.	10
	Практичне завдання	Запропонувати власні інноваційні технології в обслуговуванні споживачів закладу ресторанного господарства	Завдання виконано в повному обсязі – 6 балів; завдання виконано частково – 1-5 балів; завдання не виконано – 0 балів.	6
Усього за ЗМ 10				16
Усього за змістові модулі				60 (x2)

ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА

Основна

- Агафонова Л. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання. Київ : Знання України, 2002. 352 с.
- Акопій В. Організація і технологія надання послуг. Київ : Академія, 2006. 312с.
- Архіпов В. Організація ресторанного господарства. Київ : Центр навч. л-ри. 2007. 280 с.
- Архіпов В., Русавська В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства . Київ : Центр навч. л-ри, 2009. 340 с.
- П'ятницька Н. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ : КНТУ, 2005. 632с.

Допоміжна

- Архіпов В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Київ : Вища школа, 2008. 346 с.
- Архіпов В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ: Центр навч. л-ри, 2007. 382 с.
- Балагдин-Малых В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы. Воронеж : МОДЭК, 2004. 560 с.
- Барышев А. Маркетинг в туризме и гостеприимстве. Москва : Финансы и статистика, 2007. 160 с.
- Гаталяк О. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. Київ: Центр навч. л-ри, 2013. 304 с.
- Гаталяк О. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Київ : Центр навч. л-ри, 2013. 304 с
- Здобнов О. Страви народів світу. Київ : Вища школа, 2001. 311 с.
- Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві. Київ : Центр навч. л-ри, 2010. 312 с.
- Кукліна Т. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
- Кукліна Т. Технологія ресторанної справи. Запоріжжя: Просвіта, 2011. 132 с.
- Литвиненко Т. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. Київ : Знання, 2011. 215 с.
- Литвиненко Т. Організація виробництва у громадському харчуванні: Київ : КНТЕУ, 2014. 235 с.
- Мазаракі А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
- Поплавський М. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Київ : Кондор, 2008. 460 с.
- Шалимінов О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: А.С.К., 2000. 848с.

Інформаційні ресурси

- Впровадження НАССР. URL: <https://www.gcsms.com.ua/certifikacia/certifikatsiya-sistem-upravlinnya/16-certifikatsiya/286-vprovadzhennia-haccp>.

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



Силабус навчальної дисципліни

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.
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.
4. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
5. Мальська М. Ресторанна справа. URL: <https://westudents.com.ua/knigi/614-restoranna-sprava-malska-mp.html5>.
6. Мусатов А. Менеджер ресторану. URL: <https://www.amusatov.com/manuals>.
7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. URL: https://pidru4niki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva.

РЕГУЛЯЦІЇ І ПОЛІТИКИ КУРСУ²

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 послуговуватимуться 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 виконанні 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!

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!

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 методiku 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/y9yfw9v>. 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 - alexvasik54@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>