

СИЛАБУС

Назва освітньої компоненти: Менеджмент туризму та готельно-ресторанного бізнесу				
<p>Мета освітньої компоненти: підготовка висококваліфікованих фахівців, які будуть спроможними забезпечувати як високий рівень управління закладами готельно-ресторанного господарства так і швидко адаптуватися до сучасних принципів і технологій менеджменту в підприємствах світової індустрії гостинності. Курс передбачає набуття зобувачами сучасних теоретичних знань і практичних навичок з організації управління як на рівні окремого підрозділу закладу готельно-ресторанного господарства, так і підприємства в цілому.</p> <p>Основні компетентності, що формуються:</p> <ul style="list-style-type: none"> – здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов; – здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя; – 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; – здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; – здатність працювати в команді; – здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; – здатність працювати в міжнародному контексті; – розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; – здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії; – здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу; – 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 до співпраці з вітчизняними та закордонними діловими партнерами та клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації; – здатність до персоніфікації клієнтів. 				
Мова викладання	Семестр	Кредити ECTS / Тип дисципліни (обов’язкова, вибіркова)	Викладач	Навчальне навантаження
Укр.	III	4,5 / обов’язкова	Захарова С.Г, канд.держ.упр., доцент	135 год. (28 год. лекцій, 14 год. практичних занять, 14 год. інд. роботи, 79 год. самостійної роботи)
Результати навчання		Методи викладання, навчання		Форми оцінювання (поточний та підсумковий контроль)
1. Знати, розуміти і вміти використовувати		Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-		Участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому

<p>на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач аналіз конкретних ситуацій (case-study)</p>	<p>штурмі тощо), есе, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>2. 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.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, проектна робота, пошук в Інтернет</p>	<p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, оцінювання презентації, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>3. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач (case-study), ігрові технології, презентації, проектна робота, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), участь в рольовій грі (діловій грі), презентації, есе, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p>	<p>Ігрові технології, презентації, проектна робота, пошук в Інтернет</p>	<p>Участь в рольовій грі (діловій грі), оцінювання презентації, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Імітаційні методи, презентації, проектна робота, пошук в Інтернет,</p>	<p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), участь в рольовій грі (діловій грі), підсумковий контроль</p>

<p>6.Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>Імітаційні методи, самостійна робота, презентації, проектна робота, пошук в Інтернет, рольові ігри</p>	<p>(екзамен) (міні-кейс, тести, есе) Оцінювання презентації, оцінювання практичних навичок, участь в рольовій грі (діловій грі), вирішення задач (проблемних ситуацій), підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>7.Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, презентації, рольові ігри, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач (case-study)</p>	<p>Участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, презентація в малих групах, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>7.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, презентації, рольові ігри, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач (case-study)</p>	<p>Участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, презентація в малих групах, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>8.Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач (case-study), презентації, проектна робота, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>Оцінювання презентації, оцінювання практичних навичок, участь в рольовій грі (діловій грі), вирішення задач (проблемних ситуацій), підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>9.Розуміти економічні</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за</p>	<p>Оцінювання презентації,</p>

<p>процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач (case-study), презентації, проектна робота, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>оцінювання практичних навичок, участь в рольовій грі (діловій грі), усні відповіді, вирішення задач (проблемних ситуацій), підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>10. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>	<p>Імітаційні методи, презентації, проектна робота, пошук в Інтернет, моделювання</p>	<p>Участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, оцінювання презентації (індивідуальної презентації), підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>11. Застосовувати навички продуктивного спілкування споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>	<p>«Круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач (case-study), ігрові технології, презентації, проектна робота</p>	<p>Участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, участь в рольовій грі (діловій грі), усні відповіді, вирішення задач (проблемних ситуацій), підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>12. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>«Круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач (case-study), ігрові технології, презентації, проектна робота</p>	<p>Участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, участь в рольовій грі (діловій грі), усні відповіді, вирішення задач (проблемних ситуацій), підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>

<p>13. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>Семинар-дебати, семинар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семинар-вирішення ситуаційних задач (case-study), презентації, проектна робота, пошук в Інтернет</p>	<p>Оцінювання практичних навичок, участь в рольовій грі (діловій грі), участь в дискусії (семинарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), вирішення задач (проблемних ситуацій), підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>14. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	<p>Імітаційні методи, самостійна робота, презентації, проектна робота, пошук в Інтернет</p>	<p>Презентація в малих групах, оцінювання презентації (мікрогрупової презентації), оцінювання доповідей студентів, оцінювання презентації (індивідуальної презентації), дослідницький проект, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>15. Діяти відповідно у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семинар-дебати, семинар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семинар-вирішення ситуаційних задач (case-study), презентації, проектна робота, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), участь в рольовій грі (діловій грі), презентації, есе, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>16. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>	<p>Лекція-диспут, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семинар-дебати, семинар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семинар-вирішення ситуаційних задач (case-study), презентації, проектна робота, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), участь в рольовій грі (діловій грі), презентації, есе, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)</p>
<p>17. Можливість генерувати нові ідеї, проявляти</p>	<p>Імітаційні методи, самостійна робота, презентації, проектна робота, пошук в Інтернет</p>	<p>Презентація в малих групах, оцінювання презентації (мікрогрупової презентації), оцінювання</p>

ініціативу, нести відповідальність за якість готельно-ресторанних послуг.		доповідей студентів, оцінювання презентації (індивідуальної презентації), дослідницький проект, підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)
---------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Оцінка

Підсумкова оцінка в результаті 100% постійного оцінювання:

20% участь у дискусіях, дебатах, диспутах, участь в ігрових технологіях

20% виконання індивідуальних завдань з розробки бізнес-плану туристичного та готельно-ресторанного підприємства

20% виконання модульних контрольних робіт

40% підсумковий контроль (екзамен) (міні-кейс, тести, есе)

1. 10% (10 балів). Участь у дискусії, семінарі, підготовка доповідей та презентацій:

8-10 балів Здобувач демонструє теоретичні знання з визначеної теми, демонструє добре розуміння різних термінів і трактувань проблеми, вміє визначити найбільш вірні і актуальні, має аналітичні навички щодо їх переваг та недоліків. Обґрунтовує свою думку. Має хороші комунікативні здібності, дотримується етичних норм під час дискусії.

5-7 балів Здобувач демонструє теоретичні знання з визначеної теми, демонструє добре розуміння різних термінів і трактувань проблеми, має посередні аналітичні навички щодо їх переваг та недоліків. Не завжди знаходить аргументи для обґрунтування своєї думки. Має достатні комунікативні здібності, дотримується етичних норм під час дискусії.

3-4 бал Здобувач демонструє теоретичні знання з визначеної теми, демонструє добре розуміння різних термінів і трактувань проблеми, не має достатніх аналітичних навичок щодо їх переваг та недоліків. Має бар'єри в комунікації, дотримується етичних норм під час дискусії.

0-3 бал Здобувач показує недостатнє розуміння питань, не надає необхідної інформації щодо поставленого питання і наводить непотрібну інформацію. Має бар'єри в комунікації, але дотримується етичних норм під час дискусії.

10% (10 балів) участь у рольовій (діловій) грі

Критерії оцінки:

7-10 балів Здобувач здатний виконувати різні ролі та розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі туризму, що передбачає застосування певних теорій та технологій туристичної діяльності на конкретному «робочому» місці. Здатний до аналізу і синтезу. Усвідомлено використовує надбані знання, уміння і навички. Розуміє послідовність дій. Вміє узгоджувати свої дії з іншими членами команди.

4-6 балів Здобувач здатний виконувати зрозумілі та відповідні його психологічним особливостям ролі і розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі туризму, що передбачає застосування певних теорій та технологій туристичної діяльності на вибраному ним «робочому» місці. Здатний до аналізувати свої дії та дії колег. Демонструє посередні знання та уміння. Намагається узгоджувати свої дії з іншими членами команди.

0-3 балів Здобувачу складно приймати правила гри і розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі туризму. Здобувач не демонструє послідовність дій. Демонструє недостатні знання та уміння, характеризується нерозумінням предмету.

2. 20% (20 балів). Виконання індивідуальних завдань з розробки бізнес-плану туристичного та готельно-ресторанного підприємства

8-10 балів Здобувач демонструє теоретичні та практичні навички з розробки бізнес-плану туристичного чи готельно-ресторанного підприємства, демонструє добре розуміння різних термінів і трактувань поняття бізнес-план, вміє визначити найбільш вірні і актуальні, має аналітичні навички щодо структури бізнес-плану. Бізнес-план виконано на високому рівні, вчасно, структуровано. В роботі представлено всі розділи бізнес-плану в повному обсязі.

Теоретична частина супроводжується презентацією.

5-7 балів Здобувач демонструє достатні теоретичні та практичні навички з розробки бізнес-плану туристичного чи готельно-ресторанного підприємства, демонструє розуміння різних термінів і трактувань поняття бізнес-план, має аналітичні навички щодо структури бізнес-плану. Бізнес-план виконано на середньому рівні, вчасно. В роботі представлено всі розділи бізнес-плану.

3-4 бал Здобувач демонструє посередні теоретичні та практичні навички з розробки бізнес-плану туристичного чи готельно-ресторанного підприємства, він не демонструє розуміння різних термінів і трактувань поняття бізнес-план. Бізнес-план виконано на середньому рівні. В роботі представлено не всі розділи бізнес-плану.

0-3 бал Здобувач не продемонстрував теоретичні та практичні навички з розробки бізнес-плану туристичного чи готельно-ресторанного підприємства. Бізнес-план виконано не в повному обсязі. В роботі не розкрито розділи бізнес-плану.

3. 20% модульна контрольна робота (тести). Дві роботи по 10 балів.

Критерії оцінки:

10 балів нараховується, якщо:

Здобувач виконав вірно всі завдання

9 балів нараховується, якщо: здобувач допустив дві помилки.

8 балів нараховується, якщо: здобувач допустив три помилки.

7 балів нараховується, якщо: якщо: здобувач допустив чотири помилки.

6 балів нараховується, якщо: якщо: здобувач допустив п'ять помилок.

5 бал нараховується, якщо: якщо: здобувач допустив шість помилок.

4 балів нараховується, якщо: якщо: здобувач допустив п'ять помилок.

3 бали нараховується, якщо: якщо: здобувач допустив шість помилок.

2 бал нараховується, якщо: якщо: здобувач допустив вісім помилок

Зміст

Змістовий модуль 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства.

Тема 1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Основні функції менеджменту в туристичному та готельно-ресторанному підприємстві

Тема 3. Значення системи методів менеджменту в роботі туристичного підприємства та закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 4. Мотиваційна природа методів менеджменту. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок. Стили управління

Тема 5. Форми управління туристичними та готельно-ресторанними підприємствами.

Тема 6. Прийняття управлінських рішень. Вимоги до менеджера.

Тема 7. Проектування робіт в закладах туризму та готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Функціональна структура сучасних готельних комплексів

Тема 8. Організаційно-функціональна структура готельних комплексів різних типів і місткості.

Тема 9. Організація вищої управлінської ланки готельного комплексу та особливості управління його функціональними підрозділами

Тема 10. Управління персоналом в закладах туризму та готельно-ресторанного господарства.

Тема 11. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем та туристичним підприємством

Тема 12. Управління безпекою готелю.

Тема 13. Фінансовий менеджмент готелю та туристичного підприємства.

Тема 14. Управління товарно-матеріальними ресурсами готелю та туристичного підприємства.

Література

Обов'язкова

1. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. К.: Центр учбової літератури, 2019. 368 с.
2. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О.

Зіновев та ін.; за ред. С.І. Дрогунцова. К.: Ліра-К, 2017. 520 с.

3. Мальська М.П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник /М.П. Мальська, В.П. Кізима, І.З. Жук. К.: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. К.: Центр учбової. л-ри, 2019. 344 с.
5. Мельниченко С.В. Менеджмент підприємств туристичної індустрії / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. К., 2005. 205 с.
6. Петруня Ю.Є. Прийняття управлінських рішень: навч. посіб./ Ю.Є. Петруня: Центр учбової літератури, 2017. 216 с.
7. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посіб./ П.Р.Пуцентайло. К.: Центр навч. л-ри, 2007. 234 с.
8. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве / Майкл Райли. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 191с.
9. Сахно Є.Ю. Менеджмент сервісу: теорія і практика: навч. посіб. /Є.Ю. Сахно. Центр учбової літератури, 2017. 328 с.
10. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб./ Х.Й.Роглев. К.: Кондор, 2015. 408 с.
11. Яцун Л.М. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб / Л.М. Яцун [та ін.]; ХДУХТ. Х., 2017. 486 с.

Додаткова

- 1.Довгань Л.Є., Малик І.П, Мохонько Г.А., Шкробот М.В. Менеджмент організацій : навчальний посібник. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. 271с.
2. Карлова О. А., Плотницька С. І., Гнатенко М. К. Основи менеджменту і маркетингу : підручник. Харків: Друкарня Мадрид, 2016. 228 с.
3. Основи менеджменту. Теорія і практика: навчальний посібник / Г.Є. Мошек та ін. ; за ред. Мошека Г.Є. Київ : Видавництво Ліра-К, 2017. 528 с.
4. Бутко М. П. Виробничий менеджмент: підручник. Київ : ЦУЛ, 2015. 400 с.
5. Основи менеджменту: навчальний посібник. / О. Г. Стахів та ін.; за ред. М.Г. Бойко. Івано-Франківськ: «Лілея НВ», 2015. 336 с.
- 6.Інтернет-портал для управлінців. URL: <http://www.management.com.ua>
- 7.Проблеми і перспективи менеджменту. URL: <https://businessperspectives.org/journals/problems-and-perspectives-in-management>
- 8.Менеджмент. URL: <http://menagement.knutd.edu.ua>

Політика курсу

Політика щодо відвідування здобувачів: здобувачі мають відвідувати заняття регулярно. Принаймні частина матеріалу, який виноситься на модульний контроль, базується на лекціях та практичних завданнях. У випадку пропуску занять з поважних причин здобувач повинен опрацювати матеріал, який він пропустив, самостійно, з використанням матеріалів, які розміщені на Google Classroom.

Здобувачі з особливими освітніми потребами: Якщо здобувач має особливі освітні потреби, він може повідомити про це викладача. Здобувачі мають право на індивідуальне визначення способів проходження поточного модульного контролю за письмовою заявою. Можливе навчання за індивідуальним планом або за індивідуальним графіком.

Академічна доброчесність: Здобувач має усвідомити, що академічна недоброчесність є неприпустимою. Обман під час виконання будь-якого завдання призведе до нульової оцінки цього завдання. Питання застосування до здобувачів-порушників дисциплінарних покарань лежить у компетентності Комісії з питань академічної доброчесності та етики.

Політика щодо використання телефонів та інших електронних пристроїв: Під час проведення навчальних занять електронні пристрої та телефони мають перебувати в безшумному режимі роботи. У разі невиконання даної вимоги, викладач може запропонувати здобувачу покинути

аудиторію.

Політика щодо скарг здобувачів: Здобувач може обговорити скаргу з викладачем після заняття. Якщо питання залишається невирішеним, здобувач має звернутися до завідувача кафедри міжнародного туризму, готельно-ресторанного бізнесу та іншомовної підготовки.

Сексуальні домагання: Якщо ви відчуваєте, що зазнали насильства, або ви не впевнені, що є сексуальними домаганнями, вам рекомендується обговорити це питання із завідувачем кафедри педагогіки та психології.

Політика щодо оцінювання у разі порушення дедлайнів: У разі порушення строків виконання завдання більше, чим на 10 днів, здобувач втрачає 25 % визначеної кількості балів. Якщо робота надається викладачу в кінці семестру – кількість балів знижується на 50% від визначеної.

Пропозиції від здобувачів вищої освіти: Протягом вивчення курсу здобувачі можуть звернутися до викладача з пропозиціями щодо вдосконалення (доповнення, зміни та ін.). Дані пропозиції можуть бути висловлені усно або письмово (електронною поштою). Для вирішення будь-якого питання, яке пов'язане із вивченням даної дисципліни, здобувач може усно звернутися до викладача (ауд. 3203) або надіслати повідомлення на адресу: avtor23@i.ua, s.zakharova@duan.edu.ua