

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Проректор з науково-педагогічної роботи
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ

2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Мистецтво сомельє

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти

перший (бакалаврський)

галузь знань

24 «Сфера обслуговування»

спеціальність

241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

вид дисципліни

за вибором

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2021 / 2022 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“27” серпня 2021 року, протокол № 1.

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Чуйко А.М., к.т.н., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від “26” серпня 2021 року № 1.

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи


(підпис)

Наталя ДАНЬКО

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

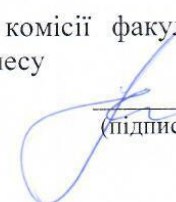

(підпис)

Яна БІЛЕЦЬКА

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “26” серпня 2021 року № 1.

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


(підпис)

Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Мистецтво сомельє” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів сучасного комплексу знань з наукових основ зберігання і споживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи сомельє, вироблення у студентів практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних з реалізацією і зберіганням вина та алкогольних напоїв.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Мистецтво сомельє» є:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК 4. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

ЗК 11. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

- формування наступних фахових компетентностей

ФК 1. Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

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

ФК 5. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

ФК 9. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни

За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	3-й
Семестр	
5-й	5-й
Лекції	
32 год.	12 год. – ауд.
Практичні заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
56 год.	108 год
в т. ч. Індивідуальні завдання	
-	-

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

ПРН7 Показати використання організаторських навичок для планування роботи колективу.

ПРН8 Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.

ПРН9 Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя

ПРН11 Демонструвати уміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів

ПРН12 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.

ПРН20 Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію

ПРН22 Показати уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію

ПРН23 Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий розділ 1. Основи організації роботи сомельє

Тема 1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.

Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.

Тема 3. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.

Тема 4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.

Тема 5. Технологічні особливості виноградних вин.

Тема 6. Організація роботи сомельє в залі ресторану.

Тема 7. Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин.

Змістовий розділ 2. Особливості виробництва і споживання вин.

Класифікація вин і винних регіонів.

Тема 8. Загальна характеристика і класифікація вин.

Тема 9. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання.

Тема 10. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої.

Тема 11. Декантування вин. Читання винної етикетки.

Тема 12. Принципи поєднання сирів і вина.

Тема 13. Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії.

Тема 14. Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	ср		л	п	інд	ср	
Змістовий розділ 1. Основи організації роботи сомельє												
Тема 1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє	6	2	2	-	-	2	6	-	-	-	6	

Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє	12	4	4	-	-	4	8	2	-	-	6
Тема 3. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія	8	2	2	-	-	4	8	2	-	-	6
Тема 4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування	8	2	2	-	-	4	8		-	-	8
Тема 5. Технологічні особливості виноградних вин	8	2	2	-	-	4	8		-	-	8
Тема 6. Організація роботи сомельє в залі ресторану	8	2	2	-	-	4	8		-	-	8
Тема 7. Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин	8	2	2	-	-	4	8		-	-	8
<i>Разом за змістовим розділом 1</i>	58	16	16	-	-	26	54	4	-	-	50
<i>Змістовий розділ 2. Особливості виробництва і споживання вин. Класифікація вин і винних регіонів</i>											
Тема 8. Загальна характеристика і класифікація вин	8	2	2	-	-	4	10	2	-	-	8
Тема 9. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання	8	2	2	-	-	4	10	2	-	-	8
Тема 10. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої	8	2	2	-	-	4	10	2	-	-	8
Тема 11. Декантування вин. Читання винної етикетки	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	8
Тема 12. Принципи поєднання сирів і вина	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	8
Тема 13. Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Германії	8	2	2	-	-	4	8	-	-	-	8
Тема 14. Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина	14	4	4	-	-	6	12	2	-	-	10
<i>Разом за змістовим розділом 2</i>	62	16	16	-	-	30	66	8	-	-	58
<i>Усього годин</i>	120	32	32	-	-	56	120	12	-	-	108

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє	2
2.	Тема 2. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє	4
3.	Тема 3. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія	2
4.	Тема 4. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування	2
5.	Тема 5. Технологічні особливості виноградних вин	2

6.	Тема 6. Організація роботи сомельє в залі ресторану	2
7.	Тема 7. Основний інвентар в роботі сомельє. Складання і оформлення карти вин	2
8.	Тема 8. Загальна характеристика і класифікація вин	2
9.	Тема 9. Шампанське та ігристі вина. Особливості виробництва і споживання	2
10.	Тема 10. Особливості технології міцних вин. Міцні алкогольні напої	2
11.	Тема 11. Декантування вин. Читання винної етикетки	2
12.	Тема 12. Принципи поєднання сирів і вина	2
13.	Тема 13. Вина Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Німеччини	2
14.	Тема 14. Вина Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина	4
Разом		32

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Розглянути вимоги до отримання різних ступенів сомельє. Міжнародна гільдія сомельє.	2	6
2	Проаналізувати основні методи і форми роботи сомельє.	4	6
3	Поняття еногастрономії і дотримання певних правил та принципів поєднання страв та вин.	4	6
4	Розглянути класифікацію основних послуг роботи барів. Основні правила обслуговування.	4	8
5	Познайомитися з особливостями виробництва і бібліотеки вин. Міжнародна класифікація вин.	4	8
6	Що повинен знати і вміти професійний сомельє. Його робоче місце і техніка обслуговування гостей напоями.	4	8
7	Розглянути основний інвентар та обладнання для роботи сомельє. Види скляного посуду і різновиди пляшок.	4	8
8	Розглянути основні принципи складання і оформлення карти вин.	4	8
9	Розглянути відмінності шампанського від інших ігристих вин світу. Технологія подавання шампанського та ігристих вин.	4	8
10	Характеристика міцних алкогольних напоїв та поєднання їх з різними стравами.	4	8
11	Поняття декантування вина та його етапи.	4	8
12	Вивчити основні технології та види сирів, правила їх подавання і поєднання з винами.	4	8
13	Дослідити відмінності вин Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Німеччини.	4	8
14	Особливості вин Грузії, Молдавії, Криму, Чилі, Японії. Ароматизовані вина	6	10
Разом		56	108

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання навчальним планом не передбачено.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Мистецтво сомельє»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
ПРН7	<i>Показати використання організаторських навичок для планування роботи колективу.</i>	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота
ПРН8	<i>Показати володіння усною та письмовою діловою комунікацією іноземними мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземними мовами.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
ПРН9	<i>Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання розрахункових та проектних завдань
ПРН11	<i>Демонструвати вміння організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання розрахункових та проектних завдань
ПРН12	<i>Демонструвати вміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог,</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань;

	<i>організовувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.</i>	орієнтованого завдання, аналітичне завдання	усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
ПРН20	<i>Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію</i>	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
ПРН22	<i>Показати уміння розробляти нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, аналітичне, розрахункове завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
ПРН23	<i>Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах.</i>	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання розрахункових та проектних завдань

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці

результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати

Критерії оцінювання знань студентів на практичних заняттях

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	4.0- (T1-T12) 6.0- (T13,T14)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		2.0-3.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Підсумковий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється у формі іспиту. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч:

2 теоретичних питання – 30 б (2x15):

13-15 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;

10-12 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустили деякі неточності. При цьому не використали обов'язкову літературу;

7-9 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

5-6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його частково і допустивши окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

3-4 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-2 балів отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2x5):

4-5 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення;

2-3 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення;

0-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточний контроль та самостійна робота														Разом	Іспит	Сума
Розділ 1							Розділ 2									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14			

4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	60	40	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	-----

T1, T2 ... T14 – теми розділів.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	За чотирьохрівневою шкалою оцінювання	За дворівневою шкалою оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье. Учебное пособие для студентов высших учебных заведений. – К.: Центр учебной литературы, 2009.
2. Вино: Большая энцикл./ Кристиан Калек.- М.: "ЛАБИРИНТ ПРЕСС", 2013.
3. Вино: Иллюстрированная энциклопедия / К. Каллек.- М.: Лабиринт Пресс, 2013.
4. Вино: искусство дегустации / Д. Риджвей.- М.: "ЭКСМО", 2014.
5. Вино: Атлас мира / Х. Джонсон, Д. Робинсон.-М.: Изд. Жигульского, 2002.
6. Вино: Иллюстрированный справочник.- М.: БММ АО, 2003.
7. Вино и еда: правила сочетания / Мэри Доу. - М.: "Эксмо", 2014.
8. Винный гид / Евсевский.-2-е изд.- М.: Амарант, 2001.
9. Как дегустировать вино: Теория и практика: Исправл. и доп. изд. / Дж. Робинсон.-М.: ВВРГ, 2004.

ДОПОМІЖНА ЛІТЕРАТУРА

1. Шампанское и др. игристые вина Франции / Ю. Зыбцев.- М.: Изд. Жигульского, 2011.
2. Энциклопедический словарь спиртных напитков / Г. Багриновский.- М.: Астрель, 2003.

3. Винная азбука / Л. Гелибтерман.-М.: Изд. Жигульского, 2012.
4. Крепкие спиртные напитки мира / Э. Тузмухамедов.- М.: Изд. Жигульского, 2012.
5. Крепкие спиртные напитки мира: Полный энцикл. справочник / Жильбер Дэло.-М.: БЕЛФАКС,1999.
6. Сыр: Настольная энц. для знатоков и любит. / Ж. Харбутт. - М.: "ЭКСМО", 2004.
7. Все, что нужно знать о сырах / Йорг Циприк.- М.: БММ АО, 2010.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. <http://sommelierua.com>
2. <https://www.winespectator.com>
3. <https://www.wine-searcher.com>
4. <https://www.goodwine.com.ua>
5. <https://winefolly.com>
6. <https://l-wine.ru>
7. <https://www.jamessuckling.com>
8. <http://www.simplewinenews.ru>
9. <https://www.vinnaya-karta.com>
10. <http://wine-art.com.ua>
11. <http://encyclopedia.mozartwine.com>

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

- дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;
- дистанційно на платформі Zoom проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;
- аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.