



Силабус освітнього компонента



Атестація (атестаційний екзамен)

Шифр та назва спеціальності
241– Готельно-ресторанна справа

Інститут
ННІ Економіки, менеджменту і міжнародного
бізнесу

Освітня програма
Готельно-ресторанна справа

Кафедра
Туризму і готельно-ресторанного бізнесу (203)

Рівень освіти
Бакалавр

Тип освітнього компонента
Спеціальна (фахова), Обов'язкова

Семестр
8

Мова викладання
Українська

Викладачі, розробники



Якименко-Терещенко Наталія Василівна

Nataliia.Iakymenko-Tereschenko@khpi.edu.ua

доктор економічних наук, професор

Автор та співавтор понад 180 наукових та методичних публікацій. Курси: «Економіка готелів та ресторанів», «Економіка туризму», «Організація ресторанного господарства», «Організація туризму», «Туроперейтинг».

Детальніше про викладача на сайті кафедри
<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>



Стригуль Лариса Станіславівна

Larysa.Strygul@khpi.edu.ua

кандидат економічних наук, доцент, доцент

Автор понад 155 наукових та навчально-методичних праць. Провідний лектор з дисциплін: «Економічна статистика», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві», «Бізнес-планування в готельному і туристичному бізнесі», «Міжнародні стандарти та якість обслуговування у закладах готельно-ресторанного бізнесу».

Детальніше про викладача на сайті кафедри
<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/vikladachi/>



Чайка Тетяна Юріївна

tetiana.chaika@khpi.edu.ua

кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу НТУ «ХПІ»

Автор понад 90 наукових та навчально-методичних праць. Провідний лектор з дисциплін: «Вступ до спеціальності. Ознайомча практика», «Startup-проекти у готельному та ресторанному бізнесі», «Кейтеринг», «Барна справа та організація роботи сомельє», «Івент-менеджмент», «Оптимізаційні методи та моделі в управлінні ефективністю бізнеса», «Організація анімаційної діяльності», «ІТ-продукти в готельно-ресторанному бізнесі», «Digital-технології в індустрії гостинності».

[Детальніше про викладача на сайті кафедри](https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/dotsent-chajka-tetyana-yuriyivna/)

<https://web.kpi.kharkov.ua/tourism/dotsent-chajka-tetyana-yuriyivna/>

Загальна інформація

Анотація

Атестація є заключним етапом підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, освітня програма «Готельно-ресторанна справа».

Формою атестації здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є атестаційний екзамен. Зміст програми атестаційного екзамену відповідає Стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знає 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Мета освітнього компонента

Метою проведення атестаційного екзамену є:

- перевірка знань, що формують компетентності, зазначені у Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти;
- оцінювання рівня сформованості компетентностей випускників, передбачених відповідним рівнем національної рамки кваліфікацій і освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти до вимог Стандарту вищої освіти.

Формат проведення освітнього компонента

Самостійна робота, консультації.

Атестаційний екзамен на відкритому засіданні екзаменаційної комісії

Компетентність (інтегральна)

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.

Результати навчання

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. 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.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

- РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 07. Організовувати 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
- РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової

Обсяг освітнього компонента

Загальний обсяг атестаційного екзамену 45 год. (1,5 кредитів ECTS): самостійна робота – 45 год.

Передумови вивчення освітнього компонента (пререквізити)

Для успішного проходження атестації необхідно мати знання та практичні навички з наступних дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Вимоги до освітнього компонента та його особливості

1. До атестації допускаються здобувачі вищої освіти, що успішно завершили у повному обсязі засвоєння освітньої програми, яка розроблена у відповідності до вимог стандартів вищої освіти.
2. Атестаційний екзамен здійснюється у дистанційній формі за допомогою засобів Office 365. Під час проведення екзамену за затвердженим розкладом необхідно забезпечити ідентифікацію особи здобувачів освіти.

3. На екзамен виносяться тестові запитання та типові задачі, що потребують творчої відповіді та вміння синтезувати отримані знання і застосовувати їх при вирішенні практичних завдань.
4. Передекзаменаційні консультації проводяться засобами відеоконференцій за затвердженим розкладом.
5. Екзаменаційне завдання складається із набору тестових завдань та практичних задач, які дозволяють діагностувати рівень теоретичної та практичної підготовки здобувача освіти і рівень його компетентності. Виконання всіх завдань є обов'язковим. Незадовільна оцінка з одного з екзаменаційних завдань є підставою для виставлення незадовільної оцінки за екзамен в цілому.
6. Процедура проведення атестаційного екзамену:
 - за 30 хвилин до початку атестації секретар екзаменаційної комісії (чи інша відповідальна особа) повинен розпочати відеоконференцію, долучити членів екзаменаційної комісії та здобувачів, допущених до атестації з обов'язковою ідентифікацією здобувачів;
 - здобувачі відповідають на питання тестів, розв'язують практичні завдання, за потреби завантажують додаткові файли з відповідями протягом визначеного терміну.
7. Обов'язковим є дотримання безпеки в умовах військової агресії росії. У разі виникнення під час складання екзамену обставин непереборної сили здобувач освіти повинен негайно повідомити екзаменаторів або іншу відповідальну особу про ці обставини за допомогою визначеного каналу зв'язку (телефон, месенджер тощо), що перешкоджають його завершенню. За цих обставин можливість та час перескладання екзамену визначається членами екзаменаційної комісії та директором в індивідуальному порядку.
8. Якщо здобувач вищої освіти не з'явився на засідання атестаційної комісії для складання екзамену, то в протоколі комісії відзначається, що він є «не атестованим» у зв'язку з неявкою на засідання комісії. Здобувачі освіти, які допущені до складання екзамену, але з об'єктивних причин не можуть взяти в ньому участь із використанням визначених університетом технічних засобів, мають надати директорату та голові екзаменаційної комісії підтверджуючі матеріали до початку екзамену. У такому випадку екзаменаційною комісією має бути обраний альтернативний варіант складання екзамену.
9. Підсумкову оцінку формують на основі суми балів, отриманих автоматично за проходження теоретичних тестових питань та балів, виставлених членами екзаменаційної комісії після перевірки розв'язання задач другого блоку екзаменаційного завдання.
10. Голова екзаменаційної комісії оголошує здобувачам вищої освіти результати атестаційного екзамену та заносить їх до екзаменаційної відомості.
11. У випадку незгоди з оцінкою здобувач має право на апеляцію. Заява про апеляцію з візою директора інституту подається Ректору або проректору з науково-педагогічної роботи Університету в день проведення атестаційного екзамену після оголошення результатів атестації. Апеляція розглядається протягом трьох календарних днів із дня подачі заяви.
12. Загальний час проведення іспиту не повинен перевищувати три академічні години.

Програма освітнього компонента

Атестаційний екзамен за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» складається з двох блоків:

- Перший блок включає в себе 50 теоретичних тестових питань з основних дисциплін професійної підготовки зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідно освітньої програми та навчального плану (2022 р.), а саме: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».
- Другий блок включає два практичних завдання, які передбачають розв'язання задач з дисциплін професійної підготовки згідно освітньої програми

ТЕМИ ТА КЛЮЧОВІ ПИТАННЯ ДИСЦИПЛІН, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ЕКЗАМЕН

3.1 Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Поняття закладу ресторанного господарства як організаційноструктурної одиниці у сфері ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від

характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються. Характеристика ресторану як закладу ресторанного господарства. Характеристика кафе та його різновидів: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, таверна, чайний салон. Основні групи приміщень закладів ресторанного господарства. Устаткування залів. Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Види та призначення столової білизни у закладах ресторанного господарства. Характеристика видів меню. Типи меню, що застосовуються у міжнародній практиці. Порядок складання меню, виробничих програм для підприємств з повним циклом виробництва. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства. Поняття методів і форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика методу обслуговування офіціантами, барменами. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика форм обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування. Види сервісу у закладах ресторанного господарства. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Види кейтерингу. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування. Організація обслуговування бенкетів без розміщення за столом: фуршет, коктейль, паті. Бенкет по типу "шведський стіл". Прийоми за протоколом. Характеристика послуг харчування, що надаються туристам. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства.

3.2 Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства»

Класифікація та типізація готелів й інших засобів розміщення готельного типу. Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення. Основні підходи щодо меблювання номерів, нежитлової групи приміщень залежно від планової організації зон та інтер'єру готельних номерів. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Сутність та особливості готельних послуг. Організація роботи служби прийому і розміщення. Організація та технологія бронювання послуг. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування. Організація та технологія надання додаткових послуг в готелі. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в готелі. Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в готелі. Сучасні інформаційні технології в готелях. Показники експлуатаційної (виробничої) програми готелю.

3.3 Навчальна дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства відповідно категоризації готелів в країні, яка передбачає введення Європейського сервісного стандарту HOTREC. Призначення і класифікація універсальних кухонних машин. Загальні принципи будови та технічні характеристики універсальних кухонних машин (УКМ). Переваги УКМ, та їх недоліки. Правила експлуатації УКМ. Будова та принцип роботи обладнання для миття овочів. Будова та принцип роботи посудомийних машин. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийні машини безперервної дії. Призначення і класифікація подрібнювального устаткування. Розмельювальні машини і механізми. Машини і механізми для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини). Призначення і класифікація різального устаткування. Машини для нарізання плодів і овочів. Машини для розрізання м'яса і риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів. Машини для нарізання хліба. Машини спеціального призначення. Машини і механізми для перемішування. Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Класифікація варильного обладнання. Стравоварильні котли. Будова і принцип роботи апаратів різних конструкцій для приготування кави. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням. Апарати для теплового оброблення продуктів у пароповітряному середовищі (жарильні та пекарські шафи, конвекційні і пароконвекційні шафи, вистійні шафи, печі для піци, кондитерські печі). Класифікація холодильного устаткування: за температурним режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Ваговимірвальне устаткування. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірвальне, контрольно-касове устаткування. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання. Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація. Пилоприбирання. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування для конференц- та бізнес центрів. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства.

3.4 Навчальна дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

Менеджмент як специфічна сфера людської діяльності. Організація як об'єкт управління. Складові успіху організації. Управлінські революції. Менеджмент як система наукових знань. Поняття функцій менеджменту. Функції менеджменту як види управлінської діяльності. Особливості формування функцій менеджменту. Класифікація і характеристика функцій менеджменту. Планування як загальна функція менеджменту. Типи планів. Місія, філософія і політика організації. Цілі підприємства, їх класифікація та способи формування. Методи планування. Сутність функції організування та її місце в системі управління. Повноваження, обов'язки, відповідальність. Типи повноважень: лінійні, функціональні. Делегування повноважень у менеджменті. Вертикальна та горизонтальна координація. Департаменталізація. Сутність мотивації праці персоналу. Основні теорії мотивації. Стимулювання праці: цілі, принципи, види, форми. Місце контролювання в системі управління. Види управлінського контролю. Методи контролю. Характеристики ефективної системи контролю. Концепція збалансованої системи показників підприємства. Сутність поняття «управлінське рішення». Процес прийняття рішень. Фактори впливу на процес прийняття управлінських рішень. Методи творчого пошуку альтернативних варіантів. Місце методів менеджменту в процесі управління організацією. Класифікація методів менеджменту. Сутність, функції і методи самоуправління. Інформаційні процеси в організації. Поняття і характеристика комунікацій. Ефективність комунікацій. Поняття та сутність груп в організації. Типи формальних груп в організації. Особливості управління неформальними групами. Поняття соціальної відповідальності у менеджменті. Етика в менеджменті. Сутність та основні елементи культури організації. Відповідальність та сталий розвиток підприємства.

Література та навчальні матеріали

1. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1 : навч. посібник / заг. ред. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т. – Електрон. текст. дані. Харків, 2022. 549 с.
2. Корж Н.В., Левицька І. В., Онищук Н. В. Готельна справа: навч. посібник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К», 2015. 580 с.
3. Організація готельного господарства: навч.-метод. посіб. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна та ін. Львів : Видавництво «Добра справа», 2019. 224 с
4. Організація ресторанного господарства. Частина 1: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 60 с.
5. Організація ресторанного господарства. Частина 2: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 51 с.
6. Іванова Л.О., Семак Б.Б., Вовчанська О.М. Маркетинг послуг : навч. посіб. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2018. 508 с.
7. Цвілий С.М., Кукліна Т.С., Зайцева В.М. Маркетинг в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2023. 260 с.
8. Романчик Т.В. Маркетинг та брендинг готельно-ресторанного бізнесу: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Харків: НТУ"ХПІ". 2024. 132 с.

9. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
10. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. господарства ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 431 с.
11. Організація готельного господарства: конспект лекцій для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Т.А. Жадан. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 120 с.
12. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти всіх форм навчання / уклад.: Н. В. Якименко-Терещенко, В.В. Мартинова. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 65 с.
13. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. - К. : ІНКІОС, 2016. - 308 с.
14. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. - К. : ІНКІОС, 2016. - 384 с.
15. Свідло К. В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Частина 2 : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, Л. К. Карпенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025. – 228 с.
16. Сазонець І.Л., Джинджоян В.В., Яковлева-Мельник Н.Г., Седлецька О.В. Маркетинг готельного та ресторанного бізнесу : навчальний посібник. Київ: Видавництво «Каравела». 274 с.

Система оцінювання

Критерії оцінювання успішності здобувача та розподіл балів

Питання першого блоку містять один вірний варіант відповіді. Вірна відповідь на питання першого блоку (50 тестових питань) оцінюється в один бал (максимальна кількість 50 балів).

До другого блоку включено розв'язок задач. Максимальна кількість балів за кожне завдання (2 завдання) складає двадцять п'ять балів (максимальна кількість 50 балів) та виставляється в тому випадку, коли окрім вірної відповіді, здобувач вірно описав хід розв'язання задачі. В іншому випадку сума балів зменшується. Здобувач має право надати розв'язок задачі або безпосередньо у призначеному для цього полі екзаменаційного завдання або у прикріпленому до нього файлі.

Максимальна сума балів за успішне складання атестаційного екзамену за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» складає 100 балів.

Шкала оцінювання

Сума балів	Національна оцінка	ECTS
90–100	Відмінно	A
82–89	Добре	B
75–81	Добре	C
64–74	Задовільно	D
60–63	Задовільно	E
35–59	Незадовільно (потрібне додаткове вивчення)	FX
1–34	Незадовільно (потрібне повторне вивчення)	F

Норми академічної етики і політика курсу

Студент повинен дотримуватися «Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при неможливості вирішення конфлікту – доводитися до відома співробітників дирекції інституту.

Нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності
НТУ «ХПІ» розміщено на сайті: <http://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/akademichna-dobrochesnist/>

Погодження

Силабус погоджено

29.08.2025 р.



Завідувач кафедри
Наталія ЯКИМЕНКО-
ТЕРЕЩЕНКО

29.08.2025 р.



Гарант ОП
Лариса СТРИГУЛЬ