

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ НАПОЯМИ»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ВК.6
Курс / семестр вивчення	3-й курс / 5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС, годин	5 / 150
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 32 год.
	Практичні / лабораторні заняття - 32 год.
	Самостійна робота - 86 год.
Види індивідуального завдання	Реферат та електронна презентація
Форма підсумкового контролю	екзамен
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подолян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	Е-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі

Анотація навчальної дисципліни:

Дисципліна «Організація обслуговування напоями» є вибірковою дисципліною, яка сприяє підготовці фахівців для сфери обслуговування. Здобувачі вищої освіти отримують теоретичні знання і практичні навички, які необхідні в галузі технології приготування напоїв для забезпечення ефективної сервісної й виробничо-технологічної діяльності, знання видів обладнання, інвентарю, посуду, які використовуються в барах різних видів для приготування змішаних напоїв та продукції в спеціалізованих закладах; якість обладнання, інвентарю, посуду виступає значною питомою вагою в належній організації обслуговування і задоволення попиту споживачів на продукцію та послуги відповідного закладу ресторанного господарства.

Ресторанний бізнес є інтегрованою сферою підприємницької діяльності, яка спрямована на задоволення потреб споживачів в сервісних послугах. В цьому аспекті значне місце займає обслуговування споживачів напоями в барах. Навчальний матеріал дисципліни «Організація обслуговування напоями» систематизовано по організації

роботи барів за кордоном та в Україні. Висвітлено питання розвитку барної справи від часів заснування до сьогодення.

Мета навчальної дисципліни:

формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь щодо організації обслуговування напоями, а також основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи бармена і сомельє; формування компетенцій щодо організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають в результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах. Серед всіх типів закладів ресторанного господарства бари мають особливе значення тому, що в ресторанному бізнесі алкогольні напої, левову частину яких реалізують в барах, є головною статтею доходів. Вони складають основну частину товарообігу, оскільки їх реалізують протягом всього дня, а витрати при роботі з ними невеликі. Тому знання культури вживання основних базових алкогольних напоїв і виробів з них має велике значення у наш час.

Мета орієнтована на формування у здобувачів таких компетентностей:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 05. Здатність працювати в команді.
ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук.
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:

Розуміти основні поняття, терміни та визначення, характерні для закладів типу бар.
Розуміти питання професійної етики працівників бару.
Розуміти способи постачання продукції в бар.
Засвоїти правила експлуатації встановленого в барі обладнання.
Засвоїти види барних стійок та правила їх устаткування.
Засвоїти технологічні прийоми приготування напоїв, коктейлів і кулінарних виробів, які входять до асортименту різних типів барів.
Характеризувати структуру приміщень барів різних типів.
Засвоїти історію виникнення алкогольних напоїв та їхню типологію.

Розуміти теоретичні і практичні основи організації роботи з алкогольними напоями.
Пояснити призначення і характеристики барного посуду.
Засвоїти устаткування та інвентар, необхідні для ефективної праці бармена.
Розуміти організацію обслуговування споживачів і роль бармена у процесі обслуговування.
Засвоїти правила і терміни зберігання алкогольних напоїв.
Засвоїти класифікацію базових алкогольних напоїв.
Засвоїти процеси виробництва вин та їхню класифікацію.
Засвоїти класифікацію, методи і техніку приготування коктейлів.
Засвоїти класифікацію слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.
Засвоїти гарнірування і правила подавання напоїв.
Пояснити особливості складання винної карти та її збалансованість з картою страв.
Засвоїти правила та особливості проведення дегустації вин.
Засвоїти вимоги до зберігання алкогольних напоїв.
Розуміти органічне поєднання продукції власного виробництва і закупівельних товарів з базовими алкогольними напоями, коктейлями та змішаними напоями.
Засвоїти основні правила приготування й оформлення напоїв.
Засвоїти кваліфікаційні вимоги до працівників бару.
Уміти користуватися відповідною нормативною документацією.
Уміти підбирати необхідне устаткування, інвентар і посуд залежно від тематичного направлення бару.
Уміти вирішувати різні ситуаційні завдання, які виникають у процесі обслуговування споживачів.
Володіти технологічними прийомами приготування напоїв, коктейлів і кулінарних виробів, які входять до асортименту різних типів барів.
Використовувати психологічні аспекти управління процесом споживання алкогольних напоїв з метою підвищення культури харчування.

Зміст навчальної дисципліни:

Змістовий модуль 1. Особливості організації та функціонування барів

Тема 1. Організація роботи барів

Історія виникнення і розвитку барів. Поняття бару. Принципи їхнього функціонування. Особливості розміщення барів при ресторанах, при готелях та при адміністративно-культурних центрах. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та виробів. Психологічні аспекти роботи барів. Правове забезпечення діяльності барів.

Тема 2. Характеристика торгівельно-виробничої діяльності різних типів барів

Головна мета роботи барів. Характеристика та особливості роботи барів різних типів та їхні відмінності. Види безалкогольних барів та виробничо-лікувальна характеристика вітамінного бару. Відмінності коктейль-барів від коктейль-холів. Торгівельно-виробнича діяльність гриль-барів та супових барів. Організація роботи винного бару та особливості роботи коктейль-бару. Асортимент продукції (меню), який повинен відповідати кожному окремо взятому типу бару. Сервіровка столу відповідно до типу бару.

Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення барів

Структура приміщень бару. Склад та площі приміщень. Склад та характеристика торгових приміщень бару. Нормативи площі на одне місце у барах. Розподіл місць у залах залежно від класу барів. Характеристика виробничих приміщень, їхній склад. Структура складських приміщень бару залежно від його направленості. Адміністративнопобутові приміщення.

Тема 4. Барна стійка, її призначення і функції

Залежність барної стійки від типу бару. Обладнання бару, призначення та його характеристика. Барна стійка, її структура, призначення і функції. Розрахунок кількості місць для відвідувачів за барною стійкою. Правила оформлення барних вітрин. Обладнання бару, призначення та його характеристика. Залежність оснащення обладнання бару від визначення завдань, контингенту споживачів, пропускної спроможності бару, кількості одночасно працюючих барменів за барною стійкою та призначення бару. Раціональне розміщення обладнання на робочому місці бармена. Норми оснащення обладнання барів різних типів. Барний інвентар й інструмент, їхнє призначення та раціональне розміщення на робочому місці бармена. Барний посуд. Відмінність барного посуду від інших видів. Характеристика скляного барного посуду та його відповідність кожному окремо взятому напою. Раціональне розміщення барного посуду на робочому місці бармена.

Тема 5. Вимоги до обслуговування персоналу бару

Основні категорії працівників у барі. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена, офіціанта, барбека, бариста відповідно ГОСТ 5093596 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Обов'язки бармена. Психофізіологічні, санітарні вимоги до бармена. Вимоги до особистості бармена. Додаткові вимоги до офіціантів, які обслуговують іноземних туристів. Техніка роботи офіціанта. Вимоги до професії барбека – помічника офіціанта. Особливості роботи бариста, його обов'язки. Манери та правила етикету, якими повинні володіти працівники бару.

Тема 6. Основи організації роботи сомельє

Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє. Вимоги до отримання ступеня Майстер сомельє. Міжнародна гільдія сомельє. Особливості роботи Міжнародної асоціації сомельє. Кваліфікаційна характеристика сомельє. Посуд та інвентар в роботі сомельє. Розробка системи контролю і стимулювання продажів. Основні обов'язки, права, відповідальність та методи і форми роботи сомельє. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту закладу. Роль еногастрономії у формуванні винного асортименту.

Змістовий модуль 2. Організація обслуговування споживачів

Тема 7. Організація постачання барів.

Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами. Вимоги до постачання та основні джерела постачання. Основні критерії до постачальників. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів. Основні джерела постачання. Складання договорів про поставку товару. Форми доставок товару.

Тема 8. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів

Санітарно-гігієнічна підготовка торгового залу. Правила прибирання в кінці робочого дня та на початку. Послідовність прибирання торгових приміщень закладу. Періодичність проведення санітарних днів, їхнє значення. Заходи і засоби виробничої санітарії. Розставлення меблів. Правила розташування столових меблів у торговому залі залежно від конфігурації приміщення, розміщення дверей, вікон, колон, естради та майданчика для танців. Розташування в залі сервантів-холодильників, шаф-холодильників і вітрин-сервантів з охолодженням. Організація робочого місця офіціантів, її види на зростання продуктивності праці, швидкість і якість обслуговування, на прибутковість закладу та його популярність серед відвідувачів.

Характеристика сервантів, візків, приставних столиків.

Тема 9. Організація обслуговування споживачів

Підготовка до обслуговування гостей. Вибір методу обслуговування у барі залежно від потреб відвідувачів. Характеристика методу «зроби сам». Особливості «тематичного» обслуговування, презентацій і дегустацій. Застосування форм обслуговування залежно від типу бару. Особливості обслуговування в банкетних барах. Роль бармена у процесі обслуговування. Стиль роботи бармена – класичний, флейрінг, спідміксінг. Музичний супровід в барі. Алгоритм виконання замовлень у барі. Етапи та техніка виконання численних замовлень. Способи продажу напоїв та найбільш поширені методи продажу напоїв у барах. Заключний етап обслуговування в барі. Порядок і форми розрахунку зі споживачами. Способи підвищення доходності бару. Порядок і форми розрахунку в барі.

Тема 10. Обслуговування гостей напоями

Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Підготовка вина – проведення його попереднього контролю. Показники недоброякісного напою, які виявляють при попередньому контролі. Процес фрапірування білих вин та шамбрирування червоних. Правила подавання білих та червоних вин. Представлення вина, послідовність відкупорювання пляшки. Зовнішній вигляд пробки як показник якості вина. Дегустація вина сомельє і замовником. Правила наповнення чарок. Залежність наповнення чарок від виду напою. Умови сервірування при повторному замовленні вина. Сутність декантування вина. Загальні характеристики вин, які потребують декантування, та вин, які не рекомендується декантувати. Техніка декантування.

Тема 11. Культура споживання напоїв

Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями. Забезпечення культури організації споживання вин відповідно до статусу закладу, вдалого поєднання вин зі стравами та професіоналізму персоналу. Карта вин. Правила складання винної карти в країнах Південної Європи, в країнах Північної Європи і в країнах СНД. Оформлення карти вин та її структура. Вимоги до зовнішнього вигляду карти вин. Правила подання аперитивів. Рекомендації щодо вживання вин та міцних алкогольних напоїв. Культура споживання коньяку, віскі, текіли та інших напоїв. Культура споживання пива, безалкогольних напоїв та води.

Змістовий модуль 3. Класифікація, асортимент і характеристика напоїв

Тема 12. Класифікація і характеристика безалкогольних напоїв

Класифікація безалкогольних напоїв. Мінеральні води. Природні та штучні властивості й асортимент лікувальних мінеральних вод. Характеристика штучних мінеральних вод. Напої бродіння – квас і напої із зернової сировини. Технологія приготування квасу. Безалкогольні напої на основі харчової, пряно-ароматичної та лікувальної сировини.

Тема 13. Асортимент і характеристика алкогольних, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв

Класифікація алкогольних, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Властивості і асортимент алкогольних і слабоалкогольних напоїв. Властивості й асортимент безалкогольних напоїв. Характеристика газованих безалкогольних напоїв: коктейлі і аперитиви, безалкогольні вина, ароматизовані напої, плодово-ягідні морси, плодово-ягідні екстракти, сиропи натуральні, плодово-ягідні і овочеві соки тощо.

Характеристика газованих безалкогольних напоїв: коктейлі, газовані соки, безалкогольне шампанське та безалкогольне пиво.

Тема 14. Загальні відомості про приготування та подавання змішаних напоїв

Класифікація змішаних напоїв за вмістом алкоголю, за способом приготування, за об'ємом порції, за призначенням, за технологією приготування і за температурою подавання. Техніка наливання основних напоїв. Основні правила приготування й оформлення напоїв. Гарнірування напоїв та їхнє подавання.

Тема 15. Класифікація коктейлів

Історична довідка про виникнення коктейлів. Способи приготування коктейлів. Техніка приготування. Формула коктейлю. Характеристика бази – основи коктейлю, її різновиди. Особливості зм'якшувального компонента коктейлю. Алкогольні та безалкогольні зм'якшувальні компоненти. Смако-ароматичні компоненти, їхній розподіл на групи. Наповнювачі алкогольні та безалкогольні, їхня характеристика. Співвідношення ємностей і американських мір об'єму. Способи приготування коктейлів методом «Білд», «Стір», «Шейк», «Бленд», «Мадл», «Лейер» та «Комбінований». Техніка приготування даних коктейлів. Приготування гарнірів та їхнє подавання. Приготування цукрового сиропу. Використання топпінгів та прикрас у залежності від виду коктейлю.

Тема 16. Характеристика основних типів коктейлів

Коктейлі-діджестиви і десертні коктейлі. Коктейлі типу «Сауер». Шаруваті коктейлі. Особливості приготування шаруватих коктейлів з урахуванням питомої ваги алкогольних напоїв та найбільш поширених безалкогольних напоїв та соків. Коктейлі з вершками. Характеристика коктейлів типу «кордіал», «сמש», «фліп», «ойстер», «фраппе» і «фрозен». Рекомендовані закуски до коктейлів. Оформлення і подача коктейлів. Безалкогольні і слабоалкогольні коктейлі. Безалкогольні коктейлі, рецептури і способи їхнього приготування. Коктейлі на основі соків. Вітамінні коктейлі з ягід, трав, квітів, лікувальних рослин. Технологія вітамінних напоїв. Коктейлі з яйцем. Характеристика напоїв типу «джулеп», «фіз», «фліп» та «ег-ног». Правила їхньої подачі.

Тема 17. Правила складання карти коктейлів

Порядок складання карт напоїв у барі. Складання спеціальних карт залежно від типу бара: карта пива; карта чаю, карта кави. Складання технологічної карти коктейлів для відвідувачів та технологічної карти приготування коктейлів для бармена.

Рекомендована література:

1. Архіпов В. В., Іваннікова Э. І., Іваннікова Т. В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування. Навчальний посібник Київ : Фірма «ІНКОС», 2010. 360 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 342 с.
3. Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2008. 203 с.
4. Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О., П'ятницька Г. Т. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : ЦУЛ, 2011. 584 с.
5. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. 2-ге видання. Київ : Ліра-К, 2011. 388 с.

6. Мялковський О. В. Барна справа. Київ : Кондор – Видавництво, 2011. 366 с.
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 584 с
8. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х. Барна справа. Навч. посіб. видав. «Магнолія 2006». 2019. 288 с.
9. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручн. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 395 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львів : Афіша, 2015. 301 с.
11. Технологія безалкогольних напоїв: підручник / В. Л. Прибильський, З. М. Романова, В. М. Сидор [та ін.]. Київ : НУХТ, 2014. 310 с.

Інтернет-ресурси:

12. Барна справа: як відкрити фреш-бар. Бізнес-план фреш-бару: обладнання та необхідні документи. URL: <http://olympica.com.ua>.
13. Журнал «Рестораторъ». URL: <http://www.restorator.ua/> Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування.
14. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. URL: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>.
15. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. URL: <http://www.empirem.com.ua/articlesrulesforresurants.php>.
16. Рекламна діяльність підприємств ресторанного господарства в умовах мережних технологій. URL: www.WebProjects.ru/services/promo/promo_business.
17. Реклама ресторанів. URL: <http://reklamablog.com/reklama-restorana/reklama>.
18. Туристично-інфраструктурний потенціал розвитку в'їзного туризму в Україні. Ресторани й інші заклади харчування. URL: http://tourlib.net/books_ukr/vt4-3-3.htm.

Методи викладання, навчання:

Проблемні лекції.
Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.
Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): інформативний реферат, електронна презентація доповіді.

Форми контролю успішності навчання:

Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.

Поточний контроль має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:

- перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики практичних занять;
- усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях;
- перевірка виконання завдань СРС.

Контроль виконання *ІНДЗ* здійснюється у формі перевірки і захисту виконання інформативного реферату, наукової доповіді на обрану тему з електронною презентацією.

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Організація обслуговування напоями» є *екзамен*.

Семестровий екзамен – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Форма проведення семестрового екзамену – електронне тестування. При проведенні *підсумкового контролю* у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного навчання СУРА для перевірки знань студентів.

Система оцінювання результатів навчання:

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумковий бал з навчальної дисципліни є сумою балів, одержаних за поточний, підсумковий контроль (екзамен) та виконання індивідуального завдання.

Схема розподілу балів:

50 балів (поточний контроль)	10 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	40 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	---	--

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

30 балів (поточний контроль)	5 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	25 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	--	--

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на практичних заняттях;
- 2) Усне опитування;
- 3) Письмові роботи з засвоєння тем курсу;
- 4) Виконання завдань СРС.

Кожний вид поточної навчальної роботи студента оцінюється за 5-бальною шкалою.

Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C	задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії і порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів під час усіх видів контролю здійснюється відповідно до затверджено в університеті «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти» (URL : <https://www.suem.edu.ua/normatyvni-dokumeny>).

Політика курсу:

Політика дотримання академічної доброчесності

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Комунікаційна політика

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Організація обслуговування напоями».

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати лекційні й семінарські заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаяне, може звернутися по допомогу до викладача.

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

Бонуси

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.