

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

## Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)



**ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА**  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Етнічні кухні

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа  
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень  
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.е.н., доцент КУКЛІНА ТЕТЯНА СЕРГІЇВНА, БУТ ТЕТЯНА ВІКТОРІВНА

## 1. Загальна інформація

<b>Назва дисципліни</b>	Етнічні кухні Обов'язкова
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Викладач</b>	Кукліна Т.В., к.е.н., доц., Бут Т.В., к.е.н., доцент, доценти кафедри ТГРБ
<b>Контактна інформація викладача</b>	7698403, телефон викладача 0664940987, 0983999756 E-mail викладача tatyanaabut1979@ukr.net
<b>Час і місце проведення навчальної дисципліни</b>	згідно до розкладу занять - <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> дистанційне навчання - <a href="https://moodle.zp.edu.ua/">https://moodle.zp.edu.ua/</a> відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 8504540670 Код доступу: 1. ( <a href="https://us04web.zoom.us/j/8504540670?pwd=b3M4cFJxUHFzZnpuU3kyWW8vNzgzOQT09">https://us04web.zoom.us/j/8504540670?pwd=b3M4cFJxUHFzZnpuU3kyWW8vNzgzOQT09</a> ).
<b>Обсяг дисципліни</b>	<b>Кількість годин - 120,</b> <b>кредитів - 4 кредити ЕКТС,</b> <b>розподіл годин:</b> лекції - 14, практичні - 30, самостійна робота - 76, <b>вид контролю – екзамен</b>
<b>Консультації</b>	<i>Згідно з графіком консультацій - <a href="https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacyi-3">https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacyi-3</a></i> <b>Консультативна допомога</b> студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій <a href="https://zp.edu.ua/node/7904">https://zp.edu.ua/node/7904</a> (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 850 454 0670; - листування за допомогою електронної пошти <a href="mailto:tatyanaabut1979@ukr.net">tatyanaabut1979@ukr.net</a> (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача); спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

## 2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Етнічні кухні» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: навчальна практика, організація барної справи та робота сомельє, крафтові технології, кулінарні традиції світу, гігієна та санітарія в галузі.

## 3. Характеристика навчальної дисципліни

Мистецтво технології приготування страв є важливим компонентом для здорової життєдіяльності людини. На кожну націю впливає вподобання смаків та їх залежність від релігійних звичаїв, системи культових заборон, що створюють спосіб життя нації.

Сучасний ресторанний бізнес повинен враховувати історичний розвиток, матеріальний рівень, географічне положення, територію, на якій проживає клієнт. Етнічна кухня кожного народу створювалась та постійно удосконалювалась завдяки національній особливості, традицій, звичок. Суттєве значення мають найголовніші фактори, які впливають між собою, це склад продуктів, з яких складається страва та обраний спосіб її обробки. Тому, вивчення особливостей харчування різних народів забезпечить нашої країні підґрунтя для розвитку туризму.

### Загальні компетенції:

ЗК 1 – 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.

ЗК 3 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4 – Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5 – Здатність працювати в команді

ЗК 6 – Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7 – Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 9 – Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11 – Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 12 – Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 14 – Здатність до міжособистісної взаємодії, діяти свідомо та соціально відповідально, розуміти місце та роль української культури, основних історико-культурних пам'яток та елементів культурного етикету в системі європейських цінностей та порівнювати розвиток української культури з розвитком культур інших народів світу, зокрема культур Західної Європи.

#### **Спеціальні компетенції:**

СК 1 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2 – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 4 – Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 6 – Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 7 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8 – Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10 – Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

#### **Результати навчання:**

ПРН 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.

ПРН 3 – Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово

ПРН 4 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7 – Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8 – Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 12 – Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13 – Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 17 – Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та

ресторанного бізнесу.

ПРН 18 – Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

ПРН 23 – Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.

ПРН 24 – Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами.

ПРН 25 – Виокремлювати основні закономірності формування та етапи розвитку національної та європейської культури від давнини до сучасності, розуміти сучасні тренди розвитку європейських культурних цінностей та вміти проводити історико-культурний аналіз в галузі гостинності.

#### 4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Формування знань і умінь в опануванні етнічних особливостей харчування населення світу; формування знань з історії культури, релігії та традицій народу, природних умов та кулінарних особливостей приготування страв; набуття практичних навичок із технологією страв і напоїв у різних країнах світу, особливостями їх подавання та споживання з врахуванням національних традицій, засвоєння особливості етнічних кухонь країн світу.

**Завдання вивчення дисципліни:** викласти теоретичні основи та методологічні особливості застосування системного підходу у вивченні принципів складання меню для харчування іноземних туристів; сформувати уявлення по прийому іноземних туристів, поради в який час і які страви з різним смаковими якостями можна надати гостям, не виникаючи відвернення від їжі, а навпаки підкреслюючи родинні відношення народів, їх звички і звичаї; сформувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань, правильно складаючи меню, треба знати, що набір продуктів і засоби їх кулінарної обробки забезпечують повноцінність страв та їх гарні смакові якості і приємний вигляд, що спливає на апетит і ступінь засвоєння їжі людиною.

#### 5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Особливості приготування та технологія страв європейської кухні.	Лекція	2	-
Особливості приготування кухні в європейських країнах: Центральна, Східна та Західна Європа.	Практичне	2	5
Особливості приготування кухні в європейських країнах: Південна та Північна Європа.	Практичне	2	5
Кухня Балканських та Прибалтійських країн: особливості приготування та технологія страв.	Лекція	2	-
Особливості кухні та приготування страв Балканських країн.	Практичне	2	5
Особливості кухні та приготування страв Прибалтійських країн.	Практичне	2	5
Особливості кухні країн Азії.	Лекція	2	-
Технологія приготування страв країн Близького Сходу та характеристика їх особливостей.	Практичне	2	5
Технологія приготування страв країн Східної та Середньої Азії та характеристика їх особливостей.	Практичне	2	5
Кухня народів арабських країн.	Лекція	2	-
Особливості кухні та приготування страв Єгипту, Алжиру, Сирії, Лівії.	Практичне	2	5
Особливості кухні та приготування страв Іраку, Саудівської Аравії, Йемену, Лівану.	Практичне	2	5

Підсумковий модульний контроль.	МК		
Особливості технології приготування їжі в країнах Австралії та Океанії.	Лекція	2	-
Особливості технології приготування їжі в Австралії.	Практичне	2	5
Особливості технології приготування їжі в Океанії.	Практичне	2	5
Особливості технології приготування їжі народів Америки та Канади.	Лекція	2	-
Традиційні особливості етнічної кухні американського народу.	Практичне	2	5
Вподобання етнічної кухні Канади.	Практичне	2	5
Вподобання та вимоги до харчування іноземних туристів	Лекція	2	-
Принципи складання меню для правильного харчування.	Практичне	2	5
Вплив вподобання смаків іноземців та їх залежність від релігійних звичаїв, системи культових заборон, які регламентують образ життя народів.	Практичне	2	5
Підсумковий модульний контроль.	Екзамен	1	30

## 6. Самостійна робота

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Етнічні кухні» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та заступання у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до практичних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю.

Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою:

<https://www.youtube.com/watch?v=xArsy41m6b0>

[https://www.youtube.com/watch?v=Hg95\\_UW90N0](https://www.youtube.com/watch?v=Hg95_UW90N0)

[https://www.youtube.com/watch?v=j-pKeA\\_ynss](https://www.youtube.com/watch?v=j-pKeA_ynss)

<https://rb.ru/news/cookpad-russkie-recepty/>

<https://mealplanweekly.com/uk/>

платформа про здорове харчування у школах «Знаймо» – [znaimo.gov.ua](http://znaimo.gov.ua)

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми,

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

## 7. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання не передбачено навчальним планом.

### **Завдання до контрольних робіт (для студентів заочної форми навчання)**

Щоб визначити ваше вміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у закладах ресторанного господарства, надайте повні відповіді на один з варіантів. Кожне з трьох питань варіанту оцінюється у **30 балів**

Також студенти заочної форми навчання отримують **10 балів** за правильні письмові відповіді тестових завдань (1 питання оцінюється у **1 бал**).

#### **Варіант 1.**

1. Перерахуйте види продуктів, які використовують для приготування різних страв в Центральній Європі?
2. Які готують салати: із свіжих огірків, грибів, цвітної капусти в Південній Європі?
3. Як готують фаршировані страви в Північній Європі?

#### **Варіант 2.**

1. Які особливості технології приготування перших страв Західної Європи?
2. Які особливості приготування основних страв із м'яса, борошна та особливості приготування солодких страв Центральної Європи?
3. Які страви і напої можна рекомендувати туристам європейських країн?

#### **Варіант 3.**

1. Основні особливості французької кухні.
2. Надати види і асортимент холодних і гарячих закусок країн Центральної Європи: Словаччини, Чехії, Німеччини, Австрії, Угорщини.
3. Надати особливості технології приготування перших страв Південної Європи: Італії, Іспанії, Португалії.

#### **Варіант 4.**

1. Надати технологію приготування страв з риби і продуктів моря Північної Європи: Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії.
2. Характеризувати особливості технології приготування страв з картоплі, овочів та грибів країн Західної Європи: Франції, Бельгії, Нідерландів, Великобританії.
3. Характерна особливість приготування солодких страв та подача морозива європейських країн.

#### **Варіант 5.**

1. Перерахуйте рибні страви Австралії.
2. Особливості приготування їжі в Океанії.
3. Перерахуйте види продуктів, які використовують для приготування різних страв Америки.

#### **Варіант 6.**

1. Які страви і напої можна рекомендувати туристам Австралії?
2. Надайте особливості технології приготування перших страв Океанії.
3. Надати технологію приготування страв з риби і продуктів моря Прибалтійських країн.

#### **Варіант 7.**

1. Характеризувати особливості технології приготування страв з картоплі, овочів та грибів країн народів Азії.
2. Характерна особливість приготування солодких страв та подача морозива арабських країн.
3. Перерахуйте види продуктів, які використовують для приготування різних страв Сирії та Іраку?

#### **Варіант 8.**

1. Які страви та напої можна порекомендувати туристам Алжиру та Єгипту?
2. У чому полягає особливість етнічної кухні Саудівської Аравії?
3. Визначте особливості технології приготування гарячих закусок країн Східної Азії: Китаю, Японії, Кореї?

#### **Варіант 9.**

1. У чому полягає особливість приготування їжі в країнах Близького Сходу: Туреччини, Ірану, Сирії?
2. Які особливості приготування основних страв із м'яса, борошна та особливості

приготування солодких страв Чорногорії та Боснії?

3. Характерна особливість приготування солодких страв України, Польщі та Чехії?

#### **Варіант 10.**

1. Надайте особливості приготування перших страв Словенії, Хорватії та Сербії.
2. Які страви Ви можете порекомендувати туристам у Португалії, Іспанії та Італії?
3. Чи у всіх країнах світу готують страви з морепродуктів, обґрунтуйте відповідь.

### **8. Система та критерії оцінювання курсу**

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.

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

#### **Форми контролю знань студентів:**

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (екзамен).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, практичних заняттях та самостійну роботу.

### **КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.**

Засвоєння тем розділів (**поточний контроль**) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей.

Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки слухачів до виконання конкретної роботи. Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (тестування, усне опитування);
- контроль та оцінювання активності роботи слухача під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій (презентації).

При вивченні кожного змістовного модуля проводиться поточний контроль. Критерії та методи оцінювання студентів зображено у таблиці.

### **Критерії та методи оцінювання**

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування (на практичному занятті)	Виставляється здобувачу вищої освіти за правильну відповідь на одне тестове питання.	1
Групова дискусія (під час лекційних та практичних занять)	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	5
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок.	4-2
Робота над теоретичними	Виставляється здобувачу вищої освіти, який на високому рівні провів аналітичні дослідження та презентувати їх із	5

завданнями, із застосуванням сучасних інформаційних технологій (презентації).	застосуванням сучасних інформаційних технологій, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці. Аналітично обґрунтував власну думку.	
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який не досить обширно провів аналітичні дослідження (використав менше 3-х інформаційних джерел) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Обґрунтував власну думку, проте припускався певних помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції.	4-3
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який «сухо» провів аналітичні дослідження (використав 1-не інформаційне джерело (інтернет-джерело або лише матеріали лекції) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Не зміг обґрунтувати власну думку, припускався помилок посилаючись на теоретичні матеріали лекції.	2-1

Максимально під час навчання студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

**Підсумковий контроль** засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення екзамену. Екзамен – **30 балів**. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення зазначених тем.

Структура екзамену: екзаменаційне тестування (30 тестових запитань), які максимально сумарно оцінюються у 30 балів.

Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів. Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Поточне тестування та самостійна робота														Екзамен	Сума
Змістовий модуль №1								Змістовий модуль № 2							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	30	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		

T1, T2.... T14 – теми змістових модулів.

## 9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
2. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
3. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: ЦУЛ, 2018. 304 с.
4. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
5. Островська Г.Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». 2018. с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Київ. Кондор, 2016. 502 с
7. Самодай В. П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. навч. пос. Суми: Вид-во СумДПУ, 2015. 425 с.
8. Циганенко В.О., Кочерга В.І., Корягіна М.Ф. Етнічні кухні: Конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», та напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання К.: НУХТ, 2011. 151 с.
9. Сайт Держстату України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
10. Ресторанное дело. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/>



## 10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.