

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-02-93S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі		Environmental control, hygiene and sanitation in the industry	
Шифр за ОП	ЦПП2.12	Code in Degree Programme	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Level of Education: Bachelor's (first)	
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Field of Knowledge Service sector	
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Field of Study Hotel, restaurants and catering	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Degree Programme: Hotel, restaurants and catering	

PIBHE – 2022

Силабус навчальної дисципліни «Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі» для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Рівне. НУВГП. 2023. 12 стор.

ОП на сайті університету: <https://cutt.ly/Y9hsDLD>

Розробник силабусу: : Михальчук М. А., старший викладач кафедри екології, технології захисту навколишнього середовища та лісового господарства

Силабус схвалений на засіданні кафедри екології, технології захисту навколишнього середовища та лісового господарства
Протокол № 17 від 30 серпня 2022 року

Завідувач кафедри:
e-підпис Клименко М.О., д.с.-г.н., професор

Керівник ОП:
e-підпис Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент

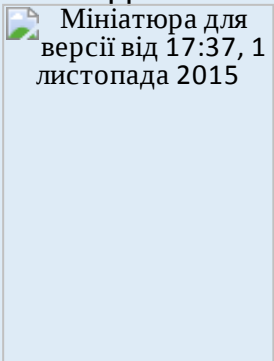
Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою
Протокол № 1 від 30 серпня 2022 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:
e-підпис Прищепя А.М., д.с.-г.н., професор
з якості ННІ: ННІАЗ: Прищепя А. М., д.с.-г.н., професорка

Попередня версія силабусу **05-02-14S**

© НУВГП, 2023

ПРОГРАМА «Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі»
ОК «Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі» – складова ОП, спрямована на досягнення визначених результатів навчання, якій встановлено форму підсумкового контролю та визначено кількість кредитів ЄКТС.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Рік навчання, семестр	1-й рік навчання / 1-й (2-й) семестр
Кількість кредитів	3 кредити ЄКТС
Лекції:	18 годин – д.ф.н.; / 2 години – з.ф.н.
Лабораторні заняття:	18години – д.ф.н.; / 8 годин – з.ф.н.
Самостійна робота:	54 годин – д.ф.н.; / 80 годин – з.ф.н.
Курсова робота:	-
Форма навчання	денна/заочна (за наявності)
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	державна відповідно до п. 2.4 Положення про організацію освітнього процесу в НУВГП
ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА (ІВ)	
Викладач 	<p><i>Михальчук Михайло Андрійович, старший викладач кафедри екології, технології захисту навколишнього середовища та лісового господарства</i></p>
Вікіситет	https://cutt.ly/njLRbZ2
ORCID	
Як комунікувати	m.a.mykhalchuk@nuwm.edu.ua тел. 0983070099 Актуальні оголошення на сторінці дисципліни в системі MOODLE
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ	
Мета та завдання	
<p>Мета полягає в засвоєнні теоретичних положень з санітарних правил та гігієнічних вимог, які регламентують діяльність закладів готельного і ресторанного господарств, що ґрунтуються на Законах України та Наказах головних фахівців, СанПіН, СНіП, ДБН, ДСТУ, а також у надбанні практичних навичок із санітарно-гігієнічної оцінки проектів закладів ресторанного та готельного господарств.</p> <p>Завданням є формування фахового розуміння призначення фахівця з готельно-ресторанної справи; визначення критеріїв ефективного використання фахівців з готельно-ресторанної справи в системі національного господарства; формування розуміння науково-</p>	

обґрунтованих санітарних вимог до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства.

Посилання на розміщення освітнього компонента на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їхніх освітніх компонентів

<https://cutt.ly/Y9hsDLD>;
<https://cutt.ly/y9hdtv2>;
<https://cutt.ly/D9hdg3l>;
<https://syllabus.nuwm.edu.ua/>;
<https://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=1552>

**Передумови вивчення*
(місце освітнього компонента в структурно-логічній схемі)**

Дисципліни, що вивчаються комплексно з освітнім компонентом:

- екологія;
- регіональна економіка України;
- санітарно-курортна справа;
- харчова хімія.

Компетентності

ІК. 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.

ЗК 01. 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 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 09. 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.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.

СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам.

СК 17. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та відновлення навколишнього середовища при розвитку індустрії гостинності.

СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науково-обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.

Програмні результати навчання (ПРН). Результати навчання (РН)*

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

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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 активності для ведення здорового способу життя.

РН 24. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в організації роботи об'єктів готельно-ресторанної інфраструктури.

РН 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.

РН 26. Здійснювати науково-обґрунтовані організаційні заходи щодо запобігання забрудненню довкілля у сфері готельно-ресторанної діяльності.

Структура та зміст освітнього компонента

*Лекцій – 18/2 год., практичних 18/8 год.
Самостійна робота 54/80 год.*

Таблиця. Тематичний зміст освітнього компонента

Зміст програми освітнього компонента	Форми організації навчання	Кількість годин	
		Ден-на фор-ма	Заоч-на форма
Змістовий модуль 1. Контролінг. Основи санітарії та гігієни			
1. Тема 1. Поняття про контролінг, його суть і значення. Поняття про контролінг та його сутність. Виникнення і розвиток контролінгу. Предмет і методи контролінгу. Мета і завдання контролінгу.	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8

<p>2. Тема 2. Екологічний контролінг. Мета екологічно контролінгу. Механізм функціонування системи екологічного контролінгу. Види екологічного контролінгу. Екологічний контролінг як система інформаційного забезпечення управління природоохоронною діяльністю.</p>	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8
<p>3. Тема 3. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства Мета й завдання гігієни та санітарії в сервісному бізнесі. Санітарно-епідеміологічна служба МОЗУ, її функції. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.</p>	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8
<p>4. Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств. Зовнішнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу. Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень закладів готельного та ресторанного господарства. Гігієна повітря. Санітарні вимоги до водопостачання. Гігієна питної води. Знешкодження харчових відходів та сміття. Гігієна опалення. Гігієна вентиляції.</p>	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8
<p>5. Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів ресторанного та готельного господарств. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування приміщень різного призначення. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.</p>	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8

Змістовний модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги при обслуговуванні закладів ресторанного і готельного господарства

6. Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства.	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8
7. Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства. Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень. Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства.	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8
8. Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів/ Гігієнічні вимоги до механічної обробки сировини, яка забезпечує якість продуктів та їх безпеку. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Умови й терміни зберігання готових виробів.	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8
9. Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля.	Л	2	-
	ПР	2	-
	СР	6	8
Всього:		90	90

Форми та методи навчання

Викладання проводиться у вигляді лекцій, практичних занять, індивідуальних завдань, роботи в малих групах, консультацій з викладачем. Студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання. З метою більш ефективного викладення

матеріалу та візуалізації лекційних та практичних занять в роботі застосовуються мультимедійний проектор, ноутбук, бібліотечні фонди та інтернет-ресурси, законодавча база щодо гігієни та санітарії при обслуговування готельно-ресторанного господарства. Студенти використовують методичний матеріал, підготовлений викладачем: презентації за лекціями, конспекти лекцій, методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. Для цього використовується роздатковий матеріал для виконання завдань за індивідуальними вихідними даними. Для їх виконання передбачено застосування комп'ютерних програм Microsoft Excel, Word, робота з Google-таблицями. Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань. Студенти всіх форм навчання мають доступ до навчальних матеріалів, методичного забезпечення та інструкцій щодо самостійного опрацювання тем курсу на начальних платформах Moodle, Силабус та цифрового репозиторію НУВГП. Здобувачі мають можливість приймати участь у наукових конференціях, здійснювати публікації у студентському віснику. Здобуті знання та навички застосовуються при написанні кваліфікаційної роботи. При викладанні освітнього компоненту для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, дискусії, метод мозкового штурму. Лекції супроводжуються демонстрацією презентацій з мультимедійним супроводом.

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

В роботі застосовуються мультимедійний проектор та ноутбук. передбачено застосування комп'ютерних програм Microsoft Excel, Word, робота з Google-таблицями.

Порядок оцінювання програмних результатів навчання/ результатів навчання

Шкала оцінювання досягнення ПРН/РН здобувачами вищої освіти

Вид заняття		Бали	Форма контролю
1. Поточна складова оцінювання			
Змістовий модуль 1. Контролінг. Основи санітарії та гігієни			
1	Тема 1. Поняття про контролінг, його суть і значення	1	Опитування на лекції
2	Тема 2. Екологічний контролінг	1	
3	Тема 3. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства	1	
4	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	1	
5	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та	1	

	ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю		
Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги при обслуговуванні закладів ресторанного і готельного господарства			
6	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів	1	Опитування на лекції
7	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	1	
8	Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів	1	
9	Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг	1	
Усього лекційні заняття		9	X
1.2.1. Тема 1. Поняття про контролінг, його суть і значення		5	Виконання завдань, публічний виступ тощо
1.2.2. Тема 2. Екологічний контролінг		5	
1.2.3. Тема 3. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства		5	
1.2.4. Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств		6	
1.2.5. Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю		6	
1.2.6. Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів		6	
1.2.7. Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства		6	
1.2.8. Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у		6	

зкладах готельно-ресторанного господарства. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів			
1.2.9. Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг		6	
Усього практичні заняття		60	x
2. Підсумкова складова оцінювання			
2.1. Модульний контроль №1		20	Тести
2.2. Модульний контроль №2		20	Тести
Усього підсумкова складова оцінювання:		40	x
Разом:		100	x
Оцінювання завдань поточного (модульного) контролю			
Рівень складності завдань	Кількість завдань в білеті	Оцінка завдань, балів	
		за одне	загальна
1	20	0,5	10
2	9	0,6	5,4
3	1	4,6	4,6
		X	20
Оцінювання завдань підсумкового контролю			
Рівень складності завдань	Кількість завдань в білеті	Оцінка завдань, балів	
		за одне	загальна
1	20	0,5	10
2	15	1	15
3	5	3	15
		X	40
<p>Поточне оцінювання та проведення контрольних заходів у межах курсу відбувається згідно нормативних документів НУВГП: Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти (нова редакція) http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/; Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії http://ep3.nuwm.edu.ua/8545/; Порядок ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/; Положення про навчально-науковий центр незалежного оцінювання Національного університету водного господарства та природокористування http://ep3.nuwm.edu.ua/4184/; Наказ ректора НУВГП від 16.09.2019 № 00502 "Про введення в дію нової системи оцінювання навчальних досягнень студентів" http://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-nezalezhnoho-otsiniuvannia-znan/dokumenti; Порядок ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/</p>			

Рекомендована література (основна, допоміжна)

Основна

1. ДСТУ ISO 14040:2004. Екологічне керування. Оцінювання життєвого циклу. Принципи та структура. К. : Вид-во «Держстандарт

України», 2004. 124 с.

2. Роїна О. М. Санітарні норми та правила в Україні / 3-тє вид., допов. та переробл. К. : КНТ, 2006. 524 с.

3. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с.

4. Готельне господарство. Збірник законодавчих актів та нормативних документів. — К., 2005

5. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. О. Касілової ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми : Унів. кн., 2019. — 279 с.

6. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. — Харків : Світ Книг, 2018. — 288 с.

7. Нелепа А. Є., Ванханен В. Д., Литко С. Б. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, каф. технології харчування. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с.

8. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. — Одеса : Освіта України, 2017. — 312 с.

Допоміжна

9. Максимів Л. І. Організаційно-методичні аспекти оперативного еко-контролінгу / *Обліково-аналітичні системи суб'єктів господарської діяльності в Україні* : науков. зб. спец.вип. 15: *Формування ринкової економіки в Україні* / за ред. В. Є. Швеця. Львів : Вид-во «Інтереко». 2005. Ч. 1. 526 с.

10. Нелепа А. Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. / Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. 48 с.

11. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн.

б-ка. — Київ, 2021. — 213 с.

12. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. Ч. 1 / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко ; за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 196 с. : іл. — Бібліогр.: с. 197-201.

13. Електронні системи в галузі : навч. посіб./ О. В. Кузьмін, Т. О. Роман, Л. М. Акімова, О. В. Чемакіна ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіональна академія управління персоналом" ; Нац. авіац. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 168 с. — Бібліогр.: с. 157-160.

14. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.

15. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник / М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя та ін. — Київ : Ліра-К, 2017. — 764 с.

Інформаційні ресурси в Інтернет

<https://my.gov.ua/>

<https://kkmtap.pnu.edu.ua/%d0%b4%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d0%b0-%d0%bf%d1%80%d0%b0%d0%ba%d1%82-%d1%80%d0%be%d0%b1-%d0%b1%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%bb%d0%b0%d0%b2%d1%80/>

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

Складові навчальної дисципліни сприяють формуванню універсальних, корисних для будь-якого виду діяльності (міжпрофесійних) навичок, які дозволяють швидко адаптуватися до нових умов, змінювати сферу зайнятості, вирішувати нестандартні завдання:

- допитливість, ініціативність – під час засвоєння теоретичного матеріалу лекційних занять, виконання індивідуальної та самостійної роботи для розширення знань із відповідних тем
- цілеспрямованість, наполегливість – під час виконання практичних робіт, а також підготовки до контрольних заходів;
- адаптивність, командна робота – під час дискусійних обговорень тематичних питань курсу, виконання лабораторних/практичних робіт у складі бригади;
- соціальна обізнаність і відповідальність – як результат урахування організаційних вимог курсу, підтримання зворотного зв'язку та вчасного звітування про виконані види діяльності;
 - критичне мислення, лідерство, креативність – розуміння, аналіз, пошук вирішення актуальних проблем у розрізі дисципліни та висвітлення результатів під час навчальних занять;
- самонавчання для професійного та особистісного зростання – як результат виконання самостійної роботи, в тому числі з електронними навчальними ресурсами та інформаційними базами.

Дедлайни та перескладання

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>.

Неформальна та інформальна освіта (за потреби)

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/-/2012/-----.pdf>.

Зокрема, здобувачі вищої освіти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з програмними результатами даного освітнього компоненту, які зазначені вище, та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Правила академічної доброчесності

Здобувач вищої освіти зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності:

<http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/>

Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf.

Документи з Академічної доброчесності викладені на сайті

університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Вимоги до відвідування

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із викладачем. Під час відвідування занять здобувачі можуть використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни. Індивідуальні завдання отримуються кожним студентом особисто у відповідності до вимог навчального процесу.

Автор
Старший викладач

Михайло МИХАЛЬЧУК

Затверджено

{{JS:'[oSigner.sFIO_Referent]' ? "
[OSIGNER.SFIO_REFERENT]
":'[oSigner.sNameFamilyUpcase]}}



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №382 від [sDateTime_SignWriteAgree_Last]
Підписувач СОРОКА ВАЛЕРІЙ СТЕПАНОВИЧ
Підписувач (дані КЕП): [oSignECP.sSigner_Sert]
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00