

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

05-02-276S

| | | |
|--------------------------|--|---------------------------------|
| СИЛАБУС | Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі | |
| SYLLABUS | Environmental control, hygiene and sanitation in the industry | |
| Шифр за ОП | ЦПП 2.12 | |
| Code in Degree Programme | ЦПП 2.12 | |
| Освітній рівень | Бакалаврський (перший) | |
| Level of Education | Bachelor's (first) | |
| Галузь знань | 24 | Сфера обслуговування |
| Field of Knowledge | | Service sector |
| Спеціальність | 241 | Готельно-ресторанна справа |
| Field of Study | | Hotel, restaurants and catering |
| Освітня програма | Готельно-ресторанна справа | |
| Degree Programme | Hotel, restaurants and catering | |

РІВНЕ – 2024

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. 2024. 13 с.

ОП на сайті університету: <https://ep3.nuwm.edu.ua/31729/>

Розробник силабусу:

Михальчук Михайло Андрійович,
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 №21 від «8» липня 2024 року

Завідувач кафедри:

Клименко Микола Олександрович, доктор сільськогосподарських наук, професор

Керівник (гарант) ОП:

Конаривська Оксана Богданівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи НУВГП

Схвалено науково-методичною радою з якості навчально-наукового інституту агроєкології та землеустрою

Протокол № 1 від «3» вересня 2024 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:

Прищепя Алла Миколаївна, доктор сільськогосподарських наук, професор

Попередня версія силабусу: 05-02-93S

© НУВГП, 2024

| ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКОЛОГІЧНИЙ КОНТРОЛІНГ, ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ» | |
|---|--|
| 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 семестр |
| Кількість кредитів | 3,5 кредити ЄКТС |
| Лекції: | 18 год. – д. ф. н.; 2 год. – з. ф. н. |
| Практичні заняття: | 18 год. – д. ф. н.; 8 год. – з. ф. н. |
| Самостійна робота: | 69 год. – д. ф. н.; 95 год. – з. ф. н. |
| Курсова робота: | Не передбачено |
| Форма навчання | Денна, заочна |
| Форма підсумкового контролю | Залік |
| Мова викладання | Українська |

ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА



*Михальчук Михайло Андрійович,
старший викладач кафедри екології, технології захисту
навколишнього середовища та лісового господарства*

Вікіситет

<https://cutt.ly/njLRbZ2>

ORCID

Як комунікувати

m.a.mykhalchuk@nuwm.edu.ua

тел.: 0983070099

Актуальні оголошення на сторінці дисципліни в системі MOODLE:

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=4331>

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

Мета та завдання

Мета: засвоєння теоретичних положень з санітарних правил і гігієнічних вимог, які регламентують діяльність закладів готельного та 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.

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 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://exam.nuwm.edu.ua/enrol/index.php?id=1552>

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

Дисципліни, що передують вивченню цієї дисципліни:

- екологія;
- українська мова (за професійним спрямуванням);
- регіональна економіка України;
- основи цифрових технологій;
- санітарно-курортна справа;
- харчова хімія

Компетентності

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 організовувати 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

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

| Лекції: 18 год. – д. ф. н.; 2 год. – з. ф. н. | | Практичні: 18 год. – д. ф. н.; 8 год. – з. ф. н. | | Самостійна робота: 69 год. – д. ф. н.; 95 год. – з. ф. н. | |
|---|------------------|---|--------------|---|--|
| ТЕМА 1. Поняття про контролінг, його суть і значення | | | | | |
| Форми організації навчання | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні результати навчання: РН 19, РН 24, РН 25 | |
| | | денна ф. н. | заочна ф. н. | | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | | |
| Практичні роботи | 2 | - | | | |

| | | | | |
|--|--|-----------------|-------------|--|
| | Самостійна робота | 6 | 8 | |
| Опис теми: | Поняття про контролінг та його сутність. Виникнення і розвиток контролінгу. Предмет і методи контролінгу. Мета і завдання контролінгу. Література: 1; 2; 4, 9, 16. | | | |
| ТЕМА 2. Екологічний контролінг | | | | |
| Форми організації навчання | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні результати навчання: РН 12, РН 22, РН25, РН 26 |
| | | денна ф.н. | заочна ф.н. | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | |
| | Практичні роботи | 2 | 2 | |
| | Самостійна робота | 6 | 10 | |
| Опис теми | Мета екологічно контролінгу. Механізм функціонування системи екологічного контролінгу. Види екологічного контролінгу. Екологічний контролінг як система інформаційного забезпечення управління природоохоронною діяльністю. Література: 1; 2; 4, 9, 10, 16. | | | |
| ТЕМА 3. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства | | | | |
| Форми організації навчання | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні результати навчання: РН 1, РН 12 |
| | | денна ф.н. | заочна ф.н. | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | |
| | Практичні роботи | 2 | 2 | |
| | Самостійна робота | 6 | 10 | |
| Опис теми | Мета й завдання гігієни та санітарії в сервісному бізнесі. Санітарно-епідеміологічна служба МОЗУ, її функції. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства. Література: 2, 3, 7, 8; 9, 14. | | | |
| ТЕМА 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств | | | | |
| Форми організації навчання | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні результати навчання: РН 12, РН 24 |
| | | денна ф.н. | заочна ф.н. | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | |
| | Практичні роботи | 2 | 2 | |
| | Самостійна робота | 8 | 12 | |
| Опис теми | 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. Література: 1, 2, 3, 4, 7. | | | |
| 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 | | | | |
| Форми організації навчання | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні результати навчання: РН 1, РН 25, РН 26 |
| | | денна ф.н. | заочна ф.н. | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | |
| | Практичні роботи | 2 | 2 | |
| | Самостійна робота | 8 | 12 | |
| Опис теми | 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. Література: 1, 2, 4, 7, 11, 12. | | | |
| ТЕМА 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів | | | | |
| Форми організації навчання | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні результати навчання: РН 1, РН 19, РН 24, РН 26 |
| | | денна ф.н. | заочна ф.н. | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | |
| | Практичні роботи | 2 | - | |
| | Самостійна робота | 8 | 12 | |
| Опис теми | 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. Література: 1, 4, 11, 12. | | | |
| ТЕМА 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства | | | | |
| Форми організації навчання | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні результати навчання: РН 1, РН 19, РН 25, РН 26 |
| | | денна ф.н. | заочна ф.н. | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | |
| | Практичні роботи | 2 | - | |
| | Самостійна робота | 10 | 12 | |

| | | | | |
|---|--|-----------------|--------------|---|
| Опис теми | 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. Література: 1, 2, 3, 4, 11. | | | |
| ТЕМА 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів | | | | |
| Форми організації навчання | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні результати навчання: PH 01, PH 12, PH 19 |
| | | денна ф.н. | заочна ф.н. | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | |
| | Практичні роботи | 2 | - | |
| Самостійна робота | 8 | 10 | | |
| Опис теми | 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. Література: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 14, 18. | | | |
| ТЕМА 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг | | | | |
| Кількість годин | Вид робіт | Кількість годин | | Програмні Результати навчання: PH 19, PH 22, PH 24 |
| | | денна ф. н. | заочна ф. н. | |
| | Лекційні заняття | 2 | - | |
| | Практичні роботи | 2 | - | |
| Самостійна робота | 9 | 9 | | |
| Опис теми | Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля. Література: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12, 15. | | | |

Теми практичних робіт

| № з/п | Назви теми |
|--------------|--|
| 1 | Контролінг та екологічний контролінг в системі готельно-ресторанних закладів |
| 2 | Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства |
| 3 | Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю |
| 4 | Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів |
| 5 | Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства |
| 6 | Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів та готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація) |
| 7 | Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства |
| 8 | Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля |
| 9 | Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства |
| Разом | |

ІНДИВІДУАЛЬНА РОБОТА

Реферат

PH 01, PH 19, PH 24, PH 25, PH 26

Рекомендації щодо обрання теми реферату та вимоги щодо його оформлення представлено у Методичних вказівках 05-02-222 до практичних занять та самостійної роботи з навчальної дисципліни «Екологічний контролінг, гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Сфера обслуговування» спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, 2020. 33с. [Електронне видання] / МихальчукМ.А., БуднікЗ.М., Григор'єваН.А. URL:<https://ep3.nuwm.edu.ua/17188/>
Під час підготовки реферату здобувачами може бути використана основна, допоміжна література та електронні джерела.

Форми та методи навчання

Проведення лекційних занять передбачає демонстрацію презентацій із відповідним темі заняття теоретичним матеріалом. Частина лекційного заняття відводиться на розгляд можливих практичних ситуацій та дискусію. Практичні заняття передбачають виконання завдань за індивідуальними вихідними даними, а також отримання навичок командної роботи. У контексті підготовки до виконання практичних робіт, реферату застосовуються пошукові інтернет-системи та прикладні комп'ютерні програми. Здобувачі всіх форм навчання мають доступ до навчальних матеріалів, методичного забезпечення та інструкцій щодо самостійного опрацювання тем навчальної дисципліни на платформі Moodle та цифрового репозиторію НУВГП. Здобувачі отримують усі необхідні консультації для демонстрації знань та вмінь під час аудиторних дискусій, захисту практичних робіт, підготовці реферату, зокрема дотичних до майбутньої фахової сфери здобувача

Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Під час лекційних і практичних занять застосовуються мультимедійний проектор, ноутбук, бібліотечні та інтернет фонди нормативно-правових документів (закони, постанови КМУ, ДСТУ), навчальні посібники, монографії, наукові та популярні статті., передбачено застосування комп'ютерних програм Microsoft Excel, Microsoft Word, робота з Google-таблицями.Здобувачі використовують методичний матеріал, підготовлений викладачем: презентації за лекціями, навчальні посібники, методичні вказівки до практичних занять і самостійного засвоєння навчальної дисципліни.

Порядок оцінювання програмних результатів навчання/результатів навчання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати та захистити практичні роботи. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів – за вчасне виконання і захист практичних робіт та інших поточних завдань (самостійна робота, індивідуальне завдання (реферат)), що становить поточну складову оцінки;

– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Проміжні контролі проводяться на платформі Moodle через ННЦНО. Оцінка автоматично генерується в середовищі Moodle, фіксується викладачем в електронному журналі дисципліни і контролюється деканатом навчально-наукового інституту.

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): <https://ep3.nuwm.edu.ua/25889/>; Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії <https://ep3.nuwm.edu.ua/8545/>; Порядок ліквідації академічних заборгованостей здобувачів вищої освіти у Національному університеті водного господарства та природокористування (нова редакція): <https://ep3.nuwm.edu.ua/30369/>; Положення про навчально-науковий центр незалежного оцінювання Національного університету водного господарства та природокористування: <https://ep3.nuwm.edu.ua/4184/>

Повний перелік локальних нормативних документів, що регламентують організацію освітнього процесу НУВГП (з останніми змінами та доповненнями) знаходиться за посиланням: <https://nuwm.edu.ua/sp>.

Рекомендована література

Основна

1. ДСТУ ISO 14040:2013 Екологічне управління. Оцінювання життєвого циклу. Принципи та структура (ISO 14040:2006, IDT). К. : Вид-во Мінеконом розвитку України, 2014.
2. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 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. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/1/2022_NP_Nikolaichuk_Hotelnorestoranniy%20busssniss.pdf
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. 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. Громаченко К. Ю., Яковишина М. С. Екологічні практики ресторанного господарства м. Рівне Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Сер. Сільськогосподарські науки. Рівне : НУВГП, 2021. Вип. 3(95). С.34-46. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/22685/>
10. Кучер Ю. Е., Логвиненко Н. І. Основні заходи поліпшення якості та безпеки харчової продукції. Економіка і суспільство. 2018. № 13. С. 558–561. URL: https://economyandsociety.in.ua/journals/13_ukr/92.pdf (дата звернення: 25.12.2024)
11. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / уклад. 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.
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.
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.
16. Михальчук М. А., Рибак В. В., Ступницька Т. А. Екологічний контролінг в системі управління природоохоронною діяльністю підприємств. Стратегія сталого розвитку України: сьогодні та перспективи : матеріали Всеукр. інтернет-конф., присвяченої 75-річчю видатного вітчизняного вченого, доктора сільськогосподарських наук, професора, заслуженого діяча науки і техніки України, академіка МАНЕБ Клименка Миколи Олександровича. Рівне : НУВГП, 2020. С. 142-148. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/17553>.
- Гриб І.В., Ковальчук С.В., Калько А.Д., Михальчук М.А. Формування та еколого-токсикологічний стан річкової мережі України. Науковий вісник Вінницької академії безперервної освіти. Серія Екологія. Публічне управління та адміністрування. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2024. № 2. С.43–48. URL: <https://journals.academ.vinnica.ua/index.php/eco-pa/article/view/170/159>
17. Гриб І.В., Михальчук М.А., Михальчук Н.В. Риболовний туризм на природних водоймах Західного Полісся України : Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції Туризм: наука, освіта, практика – 2023 : Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції з нагоди 10-річчя кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Національного університету водного господарства та природокористування (м. Рівне, 20 квітня 2023 р.) / Редкол.: проф. Мошинський В.С. (голов. ред.) та ін., 2023. С.219–222.
18. Михальчук М. А., Корчик Н. М., Сапожко Д.С. Застосування ХАССП у громадському харчуванні : матер. Всеукр. студ. науково-практ. інтернет-конф. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Національного університету водного господарства та природокористування, 11–12 квітня 2024 р. м. Рівне. Рівне : НУВГП, 2024. С. 96–98.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Законодавство України. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.lib.rv.ua/>
3. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського / Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua/>
4. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) / Режим доступу: <http://nuwm.edu.ua/naukova-biblioteka>, http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php

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 самостійної роботи для розширення знань із відповідних тем курсу;

-*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

Терміни здачі проміжних контрольних модулів встановлені згідно Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти (нова редакція): <https://ep3.nuwm.edu.ua/25889/>; Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії <https://ep3.nuwm.edu.ua/8545/>. Перездача тестових завдань перевірки засвоєння теоретичного матеріалу здійснюється згідно з правилами ННЦНО <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/21123> та Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25072>. У разі незгоди здобувача з результатами оцінювання, в день здачі контролю знань в деканат ННІАЗ подається апеляційна скарга, де аргументовано викладається суть питання. До скарги додається роздрукований варіант всіх відповідей цього здобувача під час виконання спроби. Директор ННІ скликає апеляційну комісію для розгляду скарги на яку запрошуються студент та представник ННЦНО, згідно Порядку звернень здобувачів вищої освіти та інших осіб, які навчаються в НУВГП <http://ep3.nuwm.edu.ua/15467/>. Повний перелік локальних нормативних документів, що регламентують організацію освітнього процесу НУВГП (з останніми змінами та доповненнями) знаходиться за посиланням: <https://nuwm.edu.ua/sp>

Неформальна та інформальна освіта (за потреби)

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням про неформальну та інформальну освіту в НУВГП: <https://ep3.nuwm.edu.ua/28363/>.

Правила академічної доброчесності

Документи, що стосуються Академічної доброчесності викладені сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>. Положення про академічну доброчесність в Національному університеті водного господарства та природокористування. [Законодавчі та нормативно правові документи], 2022 р. представлено у цифровому репозиторії за посиланням: URI: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25004> Більше матеріалів щодо дотримання принципів академічної доброчесності: сайт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти <https://naqa.gov.ua/>; сторінка НУВГП «Якість освіти» <http://nuwm.edu.ua/sp>

Вимоги до відвідування

Лекційні та практичні заняття проводяться згідно розкладу в офлайн або онлайн-режимі. Консультації проводяться в онлайн-режимі з використанням Google Meet згідно розкладу консультацій, що доступний на сторінці кафедри екології, ТЗНС та ЛГ: <http://nuwm.edu.ua/nni-az/kaf-ecology> у разі необхідності, у погоджений зі студентами час. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування, тощо) навчання може відбуватись в онлайн режимі (змішана форма навчання) за погодженням із викладачем. Здобувачі можуть використовувати мобільні телефони та ноутбуки на заняттях, але виключно в навчальних цілях.

Автор
Старший викладач

Михайло МИХАЛЬЧУК

Затверджено

Проректор з науково-педагогічної та навчальної
роботи

Валерій СОРОКА



документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №170
Підписувач Сорока Валерій Степанович
Підписувач (дані КЕП):
Сертифікат 3FAA9288358EC003040000009B6C3700C8C2C100