



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

### «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Рік навчання – 2, 3, семестр - 4, 5

Форма навчання денна

Кількість кредитів ЄКТС 5

Мова викладання українська

Лектор дисципліни

к.е.н., доцент Москвічова Олена Сергіївна

Контактна інформація  
лектора (e-mail)

доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного  
бізнесу і консалтингу  
[devenezia@nubip.edu.ua](mailto:devenezia@nubip.edu.ua)

Сторінка дисципліни в  
Elearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4046>

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу» є однією із дисциплін обов'язкової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів майбутніх фахівців й розвитку компетенцій, що полягають у засвоєнні знань пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для закладів ресторанного господарства, а також формування у студентів системи знань, які необхідні спеціалісту для впровадження нової техніки, нових видів машин і апаратів, комплексної механізації технологічних процесів.

Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання при оснащенні житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; при раціональному виборі устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; при економічному обґрунтовуванні технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства.

### Набуття компетентностей:

У результаті вивчення дисципліни студент повинен оволодіти такими компетентностями:

*Загальні компетентності (ЗК)*

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

*Програмні результати навчання*

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

## СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

| Тема                                                                                                  | Години<br>(лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | Результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Завдання                                                                                        | Оцінювання |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>2 курс, 4 семестр</b>                                                                              |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                 |            |
| <b>Модуль 1. Устаткування готелів</b>                                                                 |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                 |            |
| Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства | 2/2                                                    | Знати характеристику основних етапів процесу виробництва кулінарної продукції у громадському харчуванні. Особливості використання устаткування на кожному із етапів виробництва кулінарної продукції у громадському харчуванні. Характеристика вимог до устаткування: технологічні, експлуатаційні, енергетичні, конструктивні, економічні, безпека в роботі, по захисту навколишнього середовища.           | Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації                                 | 16         |
| Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень               | 2/2                                                    | Володіти навиками організації приміщень житлової групи. Основні вимоги до номерів готельних. Поділ готельних номерів. Особливості меблювання готельних номерів. Розміри функціональних зон готельних номерів. Організація приміщень адміністративної групи. Організація обслуговуючих та підсобних приміщень.                                                                                                | Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії | 16         |
| Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів                                         | 4/4                                                    | Ознайомитись з оснащенням приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування тренажерних залів. Скімерні та переливні басейни, схеми. Устаткування для плавальних басейнів, класифікація. Устаткування та технологія обробки води. Устаткування саун, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації | Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії | 18         |

|                                                                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |            |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Тема 4.<br>Устаткування для<br>перукарень і салонів<br>краси готелів  | 2/2          | Знати оснащення перукарень.<br>Устаткування для салонів краси.<br>Принцип їх дії, правила експлуатації.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Тестування<br>(в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Практичні<br>завдання<br>Виконання<br>самостійної<br>роботи (в.т.ч. в<br>elearn)                            | 16         |
| Тема 5.<br>Устаткування для<br>організації дозвілля<br>в готелях      | 4/4          | Ознайомитись із ігровим та<br>парковим устаткуванням,<br>атракціонами для дітей, дорослих та<br>сімейні. Устаткування для більярду.<br>Класифікація, основні характери-<br>стики та правила експлуатації.<br>Устаткування для гри в дартс.                                                                                                                                                         | Тестування<br>(в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Практичні<br>завдання<br>Виконання<br>самостійної<br>роботи (в.т.ч. в<br>elearn)                            | 18         |
| Тема 6. Устаткування<br>для конференц-залів<br>та бізнес-центрів      | 2/2          | Знати готельні слабкострумові<br>пристрої, класифікація,<br>призначення слабкострумових<br>систем. Основні системи<br>конференц-залу                                                                                                                                                                                                                                                               | Тестування<br>(в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>практичні<br>завдання,<br>самостійна<br>робота (в.т.ч. в<br>elearn)                                                     | 16         |
| <i>Разом за модулем 1</i>                                             | <i>16/16</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            | <i>100</i> |
| <b>Модуль 2</b>                                                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |            |
| Тема 7. Устаткування<br>для магазинів та<br>торговельних кіосків.     | 2/2          | Знати номенклатуру торгівельного<br>обладнання, його функціональне<br>призначення. Класифікація,<br>принцип дії, правила експлуатації<br>та безпеки                                                                                                                                                                                                                                                | Тестування та<br>індивід.<br>завдання<br>опитування,<br>практичні                                                                                                          | 16         |
| Тема 8.<br>Устаткування для<br>пралень та<br>хімчисток при<br>готелях | 2/2          | Володіти процесами прання.<br>Устаткування для прання. Принцип<br>дії, класифікація, основні технічні<br>характеристики. Прасувально-<br>сушильне устаткування,<br>устаткування для фінішної обробки.<br>Технологія аквачищення.<br>Устаткування, особливості<br>застосування. Технологія хімічного<br>чищення. Призначення,<br>класифікація, принцип дії<br>устаткування для хімічного<br>чищення | Тестування<br>(в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Ситуаційні<br>завдання,<br>практичні<br>завдання<br>Виконання<br>самостійної<br>роботи (в.т.ч. в<br>elearn) | 18         |

|                                                                                 |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                            |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Тема 9.<br>Устаткування для<br>клінінгу                                         | 4/4 | Знати поняття клінінгу.<br>Характеристика видів прибирання в<br>закладах готельно-ресторанного<br>господарства. Класифікація<br>професійного прибирального<br>устаткування за призначенням, за<br>сферами використання, за сферою<br>застосування. Поділ притиральної<br>техніки.<br>Характеристика способам видалення<br>сміття: сухий спосіб, за допомогою<br>пневматичної системи, гідравлічний<br>спосіб. Характеристика системи<br>централізованого пиловидалення.<br>Переваги та недоліки системи<br>централізованого пиловидалення.<br>Призначення пиłosосу (пило смоку).<br>Поділ пиłosосів за класами, за<br>мобільністю. Технічні параметри<br>пиłosосів. Характеристика пило<br>збірників за їх конструкцією, за<br>компонуванням. | Тестування<br>(в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Ситуаційні<br>завдання,<br>практичні<br>завдання<br>Виконання<br>самостійної<br>роботи (в.т.ч. в<br>elearn) | 18 |
| Тема 10. Оснащення<br>драйв-сервісу.<br>Організація<br>перевезень в готелі      | 2/2 | Знати класифікацію транспортних<br>засобів за призначенням, видом.<br>Транспорт для постачання товару і<br>вимоги до нього.<br>Володіти навиками транспортної<br>логістики та організацією<br>транспортних процесів на<br>підприємствах.<br>Вміти організувати роботу<br>внутрішньовиробничого<br>транспорту. Володіти шляхами<br>підвищення ефективності<br>використання транспортних засобів                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Тестування<br>(в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Ситуаційні<br>завдання,<br>практичні<br>завдання<br>Виконання<br>самостійної<br>роботи (в.т.ч. в<br>elearn) | 16 |
| Тема 11. Системи<br>автоматизації<br>готелів                                    | 2/2 | Розуміти вплив ІТ на управління<br>готелем. Знати основні комп'ютерні<br>програми управління готелем та<br>бронювання готельних послуг,<br>механізм нічного аудиту,<br>організацію інформаційної служби<br>підприємстві готельного<br>господарства та технологію                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Тестування<br>(в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Ситуаційні<br>завдання,<br>практичні<br>завдання<br>Виконання<br>самостійної<br>роботи (в.т.ч. в<br>elearn) | 16 |
| Тема 12. Підбір,<br>розміщення, монтаж<br>і підключення<br>устаткування готелів | 2/2 | Знати загальні правила підбору<br>устаткування комплектація<br>устаткування приміщень різного<br>призначення. Вимоги до<br>розміщення і монтажу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Тестування<br>(в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Ситуаційні                                                                                                  | 16 |

|                                                                                           |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                           |       | устаткування. Технічне обслуговування і ремонт устаткування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)                     |     |
| Разом за модулем 2                                                                        | 14/14 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 | 100 |
| Разом за семестр                                                                          | 30/30 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 | 70  |
| Залік                                                                                     |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 | 30  |
| Всього за 1-2 модуль                                                                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 | 100 |
| <b>3 курс, 5 семестр</b>                                                                  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |     |
| <b>Модуль 3. Устаткування закладів ресторанного господарства</b>                          |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                 |     |
| Тема 13. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства | 2/2   | Знати будову технологічної машини. Поняття про цикли: технологічний, робочий. Розрахунок основних експлуатаційних характеристик устаткування. Продуктивність технологічної машини - теоретична, технічна, експлуатаційна, їх взаємозв'язок. Розрахунок та методи під вищення продуктивності. Основні вимоги, що ставляться до конструкцій та матеріалів технологічних машин. Поняття про надійність устаткування. | Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації                                 | 14  |
| Тема 14. Сортувально-калібрувальне устаткування                                           | 2/2   | Знати сутність і технологічні вимоги, що ставляться до процесів сортування, калібрування та просіювання сипких продуктів. Ефективність процесу просіювання. Класифікація просіювачів залежно від форми та характеру руху робочого органу                                                                                                                                                                          | Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії | 12  |
| Тема 15. Очищувальне обладнання                                                           | 2/2   | Знати технологічні вимоги, які ставляться до очищення бульбоплодів від шкуринки. Основні способи чищення. Вимоги до основних параметрів та розмірів картоплеочисних машин періодичної дії. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії. Правила експлуатації картоплеочисних машин. Конструктивні особливості, принцип роботи та правила експлуатації пристрою для очищення риби від луски     | Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії | 12  |

|                                                                           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                          |    |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Тема 16.<br>Подрібнювальне<br>устаткування                                | 2/2 | Знати технологічні вимоги, які ставляться до подрібнених продуктів, ступінь подрібнення. Вплив фізико-механічних властивостей продуктів на конструкцію робочих органів машин для подрібнення. Сфера використання, будова та принцип роботи машин для подрібнення                                                                                                                                                                                                                                                                              | Тестування (в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)                         | 12 |
| Тема 17. Місильно-перемішувальне устаткування                             | 2/2 | Знати технологічні вимоги, що ставляться до процесів перемішування, замішування, збивання, продуктів. Класифікація машин для перемішування та замішування залежно від виду продукту, що обробляється та компонентів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тестування (в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)                         | 12 |
| Тема 18. Устаткування для миття овочів та посуду                          | 2/2 | Знати сутність процесу миття. Класифікація мийного обладнання. Машини для миття бульбоплодів та напрямки їх вдосконалення. Класифікація машин для миття посуду. Будова та принцип роботи. Будова машин для миття функціональних ємкостей: стелажів, контейнерів та інших габаритних предметів. Правила експлуатації посудомийних машин.                                                                                                                                                                                                       | Тестування (в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>практичні завдання,<br>самостійна робота (в.т.ч. в elearn)                                               | 12 |
| Тема 19. Загальні відомості про теплове устаткування. Варильне обладнання | 2/2 | Оволодіти класифікацією теплового обладнання. Вимоги до теплових апаратів. Принцип їх будови. Техніко -економічні показники теплового обладнання. Уніфікація, стандартизація і літерно-цифрова індексація теплового обладнання. Сучасні напрямки конструювання теплового обладнання. Матеріали, що застосовуються для виготовлення теплових апаратів. Номенклатура, технологічне призначення, галузі застосування, класифікація стравоварильних апаратів. Правила експлуатації стравоварильних котлів. Особливості їх будови та експлуатації. | Тестування (в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Ситуаційні завдання,<br>практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 14 |

|                                                                   |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                  |     |
|-------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Тема 20. Жарильно-пекарське обладнання                            | 2/2   | Знати правила експлуатації сковород. Основні параметри, класифікація, призначення, номенклатура апаратів, способи установки, будова, правила експлуатації. Фритюрниці, їх призначення. Пароконвектомати, їх призначення, будова, переваги над іншими видами теплових апаратів.         | Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії<br>Ситуаційні завдання, практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)  | 12  |
| Разом за модулем 3                                                | 16/16 |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                  | 100 |
| <b>Модуль 4</b>                                                   |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                  |     |
| Тема 21. Будова та принцип роботи компресійної холодильної машини | 2/2   | Класифікація холодильного обладнання. Поняття про будову стаціонарних холодильних камер. Збірні холодильні камери, холодильні шафи, вітрини прилавки-вітрини. Апарати для охолодження соків. Фризер. Призначення, будова правила експлуатації.                                         | Тестування та індивід. завдання<br>опитування, практичні                                                                                         | 14  |
| Тема 22. Торгове холодильне устаткування                          | 2/2   | Розглянути устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки                                                                                                                                                      | Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії.<br>Ситуаційні завдання, практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 14  |
| Тема 23. Немеханічне торгове обладнання                           | 2/2   | Знати функціональне призначення виробничих столів, мийних ван, стелажів та шаф, технологічних візків та кухонних полиць.                                                                                                                                                               | Тестування та індивід. завдання<br>опитування, практичні                                                                                         | 14  |
| Тема 24. Ваговимірювальне обладнання                              | 2/2   | Знати призначення ваговимірювального обладнання, його місце в технологічному процесі підприємств харчування. Класифікація літерно-цифрова індексація. Будова і принцип дії. Гирі, їх класифікація. Порядок державного і відомчого нагляду і контролю за ваговимірювальним обладнанням. | Тестування та індивід. завдання<br>опитування, практичні                                                                                         | 14  |

|                                                           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       |            |
|-----------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Тема 25.<br>Дозувально-<br>формувальне<br>устаткування    | 2/2          | Знати технологічні вимоги, що ставляться до штучних виробів, та основні способи поділу продукції на порції. Подвоєний дозувально-формувальний процес. Класифікація дозувально-формувального обладнання за призначенням та структурою робочого циклу. Правила експлуатації.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Тестування (в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Ситуаційні завдання, практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 14         |
| Тема 26. Торгові автомати                                 | 2/2          | Володіти значенням торговельних автоматів для автоматизації технологічних торговельних операцій на підприємствах харчування. Класифікація торговельних автоматів. Сфери їх застосування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Тестування та індивід. завдання<br>опитування, практичні                                                                                              | 14         |
| Тема 27.<br>Устаткування для шведського столу, кейтерингу | 2/2          | Розглянути призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються, правила експлуатації тощо. Провести огляд конструкцій буфетів, що охолоджуються. Звернути увагу на марміти та чефери. Опанувати їх класифікацію, призначення, правила експлуатації, провести огляд конструкцій закордонного виробництва. Розглянути особливості конструкцій рибних прилавоків, правила експлуатації; сучасне устаткування для кейтерингу. Ознайомитись з вимогами до меблів і устаткування, що використовується під час кейтерінгового обслуговування. Вивчити гастроємності, термоконтейнери та термобокси, теплові шафи; їх призначення, правила експлуатації, провести огляд конструкцій закордонного виробництва. Розглянути конструкцію пересувних візків. Опанувати призначення допоміжного устаткування. Визначити класифікаційні ознаки, сформулювати їх технологічні вимоги | Тестування (в.т.ч. в elearn),<br>Опитування,<br>дискусії<br>Ситуаційні завдання, практичні завдання<br>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 16         |
| <i>Разом за модулем 4</i>                                 | <i>14/14</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       | <i>100</i> |
| <b>Разом за семестр</b>                                   | <b>30/30</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       | <b>70</b>  |
| <b>Екзамен</b>                                            |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       | <b>30</b>  |
| <b>Всього за курс</b>                                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       | <b>100</b> |

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

|                                                         |                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b> | Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).  |
| <b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>  | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Самостійні роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу |
| <b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>               | Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету) |

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

| Рейтинг студента,<br>бали | Оцінка національна за результати складання екзаменів<br>заліків |               |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------|
|                           | екзаменів                                                       | заліків       |
| 90-100                    | відмінно                                                        | зараховано    |
| 74-89                     | добре                                                           |               |
| 60-73                     | задовільно                                                      |               |
| 0-59                      | незадовільно                                                    | не зараховано |