|  |  |
| --- | --- |
| E:\nubip_logo_new_poisk_18_2.png | **СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ** **«ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»** |
| **Ступінь вищої освіти - Магістр** |
| **Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза** |
| **Освітня програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза »** |
| **Рік навчання 4,5 семестр 8,9,10****Форма навчання денна** |
| **Кількість кредитів ЄКТС 11** |
| **Мова викладання українська** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| **Лектор курсу** | **Таран Тетяна Володимирівна** |
| **Контактна інформація лектора (e-mail)**  | **ttaran@ukr.net** |
| **Сторінка курсу eLearn**  | [**https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3188**](https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3188) |

**ОПИС ДИСЦИПЛІНИ**

*(до 1000 друкованих знаків)*

 Курс “Гігієна харчових продуктів” є дисципліною спеціального циклу при підготовці лікарів ветеринарної медицини з безпеки та якості сільськогосподарських і харчових продуктів для роботи офіційними лікарями ветеринарної медицини, у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи, харчових лабораторіях, які володіють сучасними органолептичними, лабораторними і спеціальними методами досліджень харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту. Відповідно до Закону України “Про ветеринарну медицину” основною метою викладання дисципліни є формування у фахівців знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва (приватний сектор, колективні господарства та ін.), на всіх етапах технології переробки (м'ясо-, молокопереробні підприємства, птахокомбінати, рибокомбінати та ін.), а також під час транспортування, зберігання та в місцях реалізації, дотримуючись виконання діючих ветеринарно-санітарних правил.

Гігієна харчових продуктів як дисципліна, з одного боку, є фундаментальною, що вивчає матеріальну основу, пов'язану з якістю та безпекою харчових продуктів і сировини тваринного і рослинного походження, процесів, які проходять у цих продуктах, їх причини, механізми та механіку виникнення і розвитку; з іншого боку – прикладна, яка вивчає якість і безпеку продукції і сировини тваринного походження, включаючи різні методи дослідження.

**СТРУКТУРА КУРСУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Години**(лекції/лабораторні, практичні, семінарські) | **Результати навчання** | **Завдання** | **Оцінювання** |
| **8 семестр** |
| **Модуль 1** |
| **Тема 1** Історія становлення дисципліни “Гігієна харчових продуктів” | 2/0 | **Знати:** молоко, молочні продукти – їх хімічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка;вимоги державних стандартів та інших нормативно-правових актів щодо показників якості та безпеки молока і молочних продуктів;основи стандартизації, сертифікації та управління якістю молочних продуктів.**Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи спрямовані на виробництво молочних продуктів належної якості; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи;володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження. | Здача лабораторної чи роботи.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,16 бали |
| **Тема 2** Органолептичні та лабораторні методи визначення якості молока. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 3** Хімічний склад та технологічні властивості молока. | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема 4** Вимоги до молока згідно ДСТУ 3662-18 Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молока та молочних продуктів. | 0/4 | 1,16 бали |
| **Тема 5** Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка молока при захворю-ваннях та отруєннях тварин. | 2/0 | 1,16 бали |
| Тема 6 Методи визначення вмісту жиру в молоці. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 7** Санітарно-гігієнічні умови отримання високоякісного молока. | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема 8** Визначення кислотності та сухої речовини в молоці. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 9** Ветеринарно-санітарний контроль якості молока і молочних продуктів на продовольчих ринках. | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема 10** Визначення вмісту в молоці білків, кетонових тіл. Визначення сиропридатнос-ті молока та ко-нтролю режи-мів пастеризації | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 11** Методи мікробіологічних дослідженьмолока. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 12** Методи визначення якості кисломолочних продуктів та сирів. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 13** Основи стандартизації, управління якістю продукції і сертифікації. | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема 14** Методи дослідження вершкового масла. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Модуль 2** |
| **Тема 15** Ветсанекспертиза меду та інших продуктів бджільництва. | 4/0 | **Знати:** риба, яйця, продукти бджільництва – їх хімічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка;вимоги державних стандартів та інших нормативно-правових актів щодо показників якості та безпеки продукції тваринництва;основи стандартизації, сертифікації та управління якістю продукції.**Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи спрямовані на виробництво рибних продуктів, яєць, продуктів бджільництва належної належної якості;вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження | Здача лабораторної чи роботи.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,16 бали |
| **Тема** **16** Лабораторні методи визначення якості меду. | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема** **17** Ветсанекспертиза риби та інших гідробіонтів.  | 4/0 | 1,16 бали |
| **Тема18** Методи визначення свіжості риби. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **19** Ветсанекспертиза яєць свійської птиці. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 20** Ветсанекспертиза рослинних продуктів харчування. | 0/2 | 1,16 бали |
| **СЕМЕСТР 9** |
| **Модуль 3** |
| **Тема 21.**Забійні тварини, їх транспортування та визначення категорій вгодованності | 2/0 | **Знати:**визначення передзабійного стану тварин і птиці та їх категорій вгодованості; ветеринарно-санітарні основи підготовки тварин і птиці до забою та технології їх переробки.**Вміти:** володіти організацією та методикою після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи;володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження | Здача лабораторної чи роботи.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,16 бали |
| **Тема 22.**Вимоги до транспортування забійних тварин та порядок оформлення супровідних документів  | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 23.**Підприємства з переробки забійних тварин та ветсан вимоги до них. Приймання забійних тварин. | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема 24.**Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 25.**Основи технології і гігієни переробки забійних тварин та птиці | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема 26.**Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема 27.**Організація та методика після забійної ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин | 4/0 | 1,16 бали |
| **Тема 28.**Методика і техніка після забійного дослідження органів і туш тварин. Ветеринарно-санітарна експертиза субпродуктів | 0/3 | 1,16 бали |
| **Модуль 4** |
| **Тема 29.** Морфологія,хімічний склад і товарознавство м’яса різних видів тварин | 4/0 | **Знати:** м'ясо та інші продукти забою тварин – їх хімічний склад, біологічна цінність та товарознавча оцінка.**Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження; володіти організацією та методикою після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи; володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження. | Здача лабораторної чи роботи.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,16 бали |
| **Тема 30.** Визначення видової належності м’яса | 0/4 | 1,16 бали |
| **Тема 31.** Зміни в м’ясі після забою тварин | 4/0 | 1,16 бали |
| **Тема 32.** Визначення свіжості м’яса | 0/6 | 1,16 бали |
| **Тема 33.** Основи технології та гігієна консервування м’яса і м’ясних продуктів | 4/0 | 1,16 бали |
| **Тема 34.** Ветеринарно-санітарна експертиза ковбас та консервів | 0/4 | 1,16 бали |
| **Модуль 5** |
| **Тема 35.** Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при виявленні інфекційних хвороб | 4/0 | **Знати:** ветеринарно-санітарну оцінку продуктів тваринного походження за інфекційних, інвазійних, незаразних захворювань, отруєнь, уражень радіоактивними речовинами;харчові токсикоінфекції і токсикози мікробного походження та їх профілактику по лінії ветеринарної медицини**Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи; вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження; володіти організацією та методикою після забійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, птиці, промислових диких тварин на підприємствах, лабораторіях ветсанекспертизи продовольчих ринків, супермаркетах, харчових промислових холодильниках; володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи; володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного походження. | Здача лабораторної чи роботи.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,16 бали |
|  |  | 1,16 бали |
| **Тема 36.** Методи визначення м’яса, одер­жаного від хворих і загиблих тварин | 0/4 | 1,16 бали |
| Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при виявлені інвазійних захворювань | 4/0 | 1,16 бали |
| **Тема 37.** Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин на трихінельоз | 0/4 | 1,16 бали |
| **Тема 38**. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при незаразних хворобах та отруєннях | 4/0 | 1,16 бали |
| **Тема 39.** Ветсанекспертиза продуктів забою тварин при цистицеркозі | 0/4 | 1,16 бали |
| **Тема 40.** Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика | 4/0 | 1,16 бали |
| **Тема 41.** Методи визначення в м’ясі отруйних речовин  | 0/4 | 1,16 бали |
| **Семестр 10** |
| **Модуль 6** |
| **Тема** **42** Належна виробнича і гігієнічна практика м'яса (GMP/GHP)  | 4/4 | Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства;- здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров’я»;- здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв’язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров’ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження;- здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції;- здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо;- здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях;- здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень);здатність здійснювати ветеринарно-санітарний контроль виробництва та обігу кормів, кормових добавок, преміксів тощо на підконтрольних потужностях, грамотно використовувати методики їх дослідження та проводити їхнє санітарне оцінювання;- здатність здійснювати контроль гігієнічних вимог діяльності потужностей з виробництва і переробки продуктів тваринництва, об’єктів ветеринарної медицини тощо; | Здача лабораторної чи роботи.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,16 бали |
| **Тема** **43** Гігієнічні вимоги до транспортування та приймання вантажів згідно міжнародних і європейських вимог. | 0/3 | 1,16 бали |
| **Тема** **44** Підприємства для забою та первинної переробки тварин і птиці, гігієнічні вимоги до них. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **45** Гігієна виробничих процесів первинної переробки забійних тварин  | 2/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **46** Технологія і гігієна забою та первинної переробки птиці, кролів, нутрій | 2/4 | 1,16 бали |
| **Тема** **47** Гігієнічні аспекти ветеринарно-санітарної оцінки забійних тварин і продуктів забою. | 0/4 | 1,16 бали |
| **Тема** **48** Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці на забійно-переробних підприємствах | 2/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **49** Гігієнічні умови проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **50** Сучасні наукові підходи до якості і безпеки м’яса. | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема** **51** Фактори, що впливають на якість м’яса на етапі вирощування тварин, передзабійного утримання, під час забою та первинної переробки. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **52** Фактори, що впливають на склад, фізико-хімічні, технологічні властивості м’яса. Гігієнічні фактори | 0/2 |  | 1,16 бали |
| **Тема** **53** Фактори, що впливають на автолітичні зміни у м’ясі. Білки м’яса і їх технологічні властивості. Автоліз. Дозрівання м’яса. Гігієнічні фактори. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **54**  Визначення глибини автолітичних змін у м’ясі різних видів тварин. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **55**  Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виконання всіх технологічних етапів виробництва ковбасних виробів | 2/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **56** Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виконання всіх технологічних етапів виробництва солено-копчених виробів | 2/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **57** Контроль санітарно-гігієнічних вимог під час виконання всіх технологічних етапів виробництва баночних консервів | 2/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **58** Гігієнічні вимоги до пакування м’ясних продуктів.  | 2/0 | 1,16 бали |
| **Тема** **59** Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень, холодильників і транспорту для м’яса і м’ясопродуктів. Вимоги до побутових приміщень, особиста гігієна персоналу | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **60** Склад і властивості жирів. Фізико-хімічні властивості жирів. Використання. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **61** Виробництво харчових тваринних жирів. | 2/0 |  | 1,16 бали |
| **Тема** **62** Виробництво технічних жирів і кормового борошна. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **63** Асортимент і вимоги до клею та желатину. Характеристика сировини. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **64**Технологія виробництва клею та желатину. | 0/2 | 1,16 бали |
| **Модуль 7** |
| **Тема** **65** Належна виробнича і гігієнічна практика молока (GMP/GHP) Встановлення належної гігієни виробництва молока-сировини на молочнотоварній фермі Дослідження молока за вмістом окремих показників якості | 2/6 | - визначати клінічні ознаки, клінічний перебіг, потенціал передачі та патогени пов’язані з хворобами, що мають харчове походження;- розуміти вплив та наслідки хвороб, що мають харчове походження, для здоров’я людей та знати, де знайти актуальну інформацію; - розуміти нормативні процедури щодо поширених зоонозів; - розуміти нормативні процедури щодо хвороб харчового походження; - знати, де знайти актуальну інформацію (до якого офіційного ветеринарного лікаря потрібно звернутися, якщо виявлено чи є підозра на зоонозний патоген);- пояснювати та застосовувати на практиці концепцію періоду виведення ліків з організму, для попередження потрапляння залишків лікарських препаратів у продукти тваринного походження, призначених для людського харчування; знати, де знайти актуальну та відповідну інформацію щодо цього питання; - розуміти відомі механізми розвитку антибіотикорезистентності щодо відомих патогенів; - знати, де знайти та, як інтерпретувати актуальну та надійну інформацію щодо зв’язку між застосуванням протимікробних препаратів для лікування тварин, які потім споживаються, та розвитком антибіотикорезистентності у людей; - вміти застосовувати відповідним чином ліки та біологічні засоби для забезпечення безпечності харчового ланцюга та довкілля;- описувати існуючі програми попередження та боротьби з поширеними зоонозами, заразними хворобами, новими хворобами та хворобами, що швидко поширюються, включаючи ідентифікацію тварин, відслідковуваність та нагляд з боку відповідного ветеринарного органу;  - розуміти та брати участь в реалізації плану дії в надзвичайних умовах для контролю траскордонних хвороб, включаючи гуманний забій тварин;розуміти та пояснювати практики щодо безпечності харчових продуктів, як запроваджуються на фермі;  - брати участь у інспектуванні забою (до та після забійний огляд та гуманний забій); К - розуміти та пояснювати зв’язок між контролем здоров’я тварин та ветеринарною охороною здоров’я;- роль ветеринарного лікаря у співпраці з гуманними лікарями, спеціалістами в галузі охорони здоров’я, аналізу ризиків, задля безпечності харчових продуктів;- мати загальні знання щодо фундаментального ветеринарного законодавства та специфічних правил і регламентів, що регулюють ветеринарну професію на місцевому, національному та регіональному рівнях.**Вміти:** проводити ветеринарно-санітарні заходи;вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження;володіти сучасними методами досліджень з ветсанекспертизи;володіти науково обґрунтованою санітарною оцінкою сировини та продуктів тваринного та рослинного (харчові продукти, що реалізуються в умовах агропродовольчих ринків) походження | Здача лабораторної чи роботи.Написання тестів, ессе.Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) | 1,16 бали |
| **Тема** **66** Транспортування молока та молочних продуктів Властивості молока як біологічної рідиниМоніторинг якості молока за перемінним середнім геометричним значеннямВизначення показників якості молока за допомогою приладу АКМ-98 | 2/6 | 1,16 бали |
| **Тема** **67** Мікрофлора молока та джерела мікробного обсіменіння молока Визначення концентрації соматичних клітин в молоці, за допомогою лічильника соматичних клітин Lactoscan SCC | 2/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **68** Санітарно-гігієнічні правила доїння Дослідження анормального молока. Визначення концентрації соматичних клітин в молоці шляхом вимірювання його в’язкості за допомогою аналізатора молока АМВ-1-02 | 0/6 |  | 1,16 бали |
| **Тема** **69** Гігієнічні вимоги до переробки молока на підприємствах молочної промисловості. Питне молокоМікробіологічний контроль об’єктів навколишнього середовища і харчових продуктів за використання пластин «Petrifilm» | 2/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **70** Гігієна кисломолочних продуктів Оцінка безпечності молока за вмістом антибіотиків. Оцінка дотримання гігієнічних вимог за допомогою імунолюмінесцент-них методів | 2/2 | 1,16 бали |
| **Тема** **71** Гігієнічне значення окремих нутрієнтів молока Гігієнічні основи технології виробництва молочних продуктів. Сир та масло. | 2/1 | 1,16 бали |
| **Тема 72.** Система НАССР у молокопереробній галузі. Вимоги до приміщеньГігієнічні основи технології виробництва молочних продуктів. Кисломолочні продукти та молоко. | 1/1 | 1,16 бали |
| **Тема** **73** Система НАССР у молокопереробній галузі. Вимоги до технологічних процесів.Належна практика переробки молокаВизначення критичних контрольних точок виробництва молочних продуктів | 1/4 | 1,16 бали |
| **Тема** **74** Гігієна рослинних харчових продуктів та її система. Державне регулювання контролю за якістю та безпекою рослинних харчових продуктів | 2/2 | 1,16 бали |
|  **Тема** **75** Гігієнічні основи зберігання рослинних харчових продуктів | 2/4 | 1,16 бали |
| **Тема** **76** Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкодженьрослинних харчових продуктів (насіннячкових, кісточкових плодів та ягід; горіхоплідних; зелених, пряно-смакових, десертних, бобових та зернових овочів). | 4/4 | 1,16 бали |
|  **Тема** **77** Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкодженьрослинних харчових продуктів (картоплі, коренеплідних, цибулинних, капустяних овочів; гарбузових та томатних овочів). | 4/4 |  | 1,16 бали |
| **Тема** **78** Загальна характеристика грибів, як харчових продуктів. | 2/4 | 1,16 бали |
| **Тема** **79** Гігієна та основи технології вироблення борошна, крохмалю їх асортиментна класифікація. | 0/4 | 1,16 бали |
|  **Тема** **80**Гігієна та основи технології вироблення круп, зернових і бобових рослинних харчових продуктів, їх асортиментна класифікація. | 0/4 |  | 1,16 бали |
| **Тема** **81**Гігієна та основи технології вироблення олій, їх асортиментна класифікація. | 0/4 | 1,16 бали |
| **Всього за 8,9,10 семестр** | **70** |
| **Екзамен** |  |  |  | **30**  |
| **Всього за курс** | **100** |

**ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Політика щодо дедлайнів та перескладання:*** | 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).  |
| ***Політика щодо академічної доброчесності:*** | Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу |
| ***Політика щодо відвідування:*** | Відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету) |

**ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Рейтинг здобувача вищої освіти, бали** | **Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків** |
| **екзаменів** | **заліків** |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре |
| 60-73 | задовільно |
| 0-59 | незадовільно | незараховано |