**ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «Україна»**

**ІНСТИТУТ/ФІЛІЯ/ФАКУЛЬТЕТ/КОЛЕДЖ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ* \_\_\_\_\_\_\_\_**

**КАФЕДРА (ЦИКЛОВА КОМІСІЯ)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  | Проректор з освітньої діяльності |

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Оксана КОЛЯДА

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023р.

## СИЛАБУС

## навчальної дисципліни

 **ОК 2.15 Управління якістю та безпекою харчової продукції**

 (шифр і назва навчальної дисципліни)

освітня програма **«Харчові технології»**

 (назва освітньої програми)

освітнього рівня **першого (бакалаврського) рівня**

 (назва освітнього рівня)

галузь знань **18 Виробництво і технології**

 (шифр і назва галузі знань)

спеціальність **181 Харчові технології**

 (шифр і назва спеціальності)

Обсяг, кредитів: **3** (**90год.)**

Форма підсумкового контролю: **іспит**

**Київ 2023 рік**

|  |
| --- |
| **ІНФОРМАЦІЯ** **ПРО ВИКЛАДАЧА ТА ДОПОМІЖНИХ ОСІБ** |
| Викладач | *Ратушенко Антоніна Тарасівна, зав.кафедрою технології харчування, к.т.н.,доцент* |
| Практики, представникибізнесу, фахівці, залучені до викладання | *П.І.Б. осіб, залучених до викладання, місце роботи, посада, науковий ступінь, вчене звання* |
| Профайл викладача | *https://vo.uu.edu.ua/user/profile.php* |
| Канали комунікації | *Телефон викладача:0975156199**Електронна пошта:ratushenko\_@ukr.net**Вайбер: 0975156199**Кабінет (електронний кабінет):* *https://vo.uu.edu.ua/my/index.php* |
| Матеріали до курсу розміщені на сайті Інтернет-підтримки навчального процесу <http://vo.ukraine.edu.ua/> за адресою | *https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=437* |

# ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування показників**  | **Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, освітній ступінь / освітньо-кваліфікаційний рівень** | **Характеристика навчальної дисципліни** |
| ***денна форма навчання*** | ***заочна форма навчання*** |
| Загальний обсяг кредитів – 3 | **Галузь знань**18 Виробництво і технології  (шифр і назва) | **Вид дисципліни**Обов’язкова  |
| **Спеціальність** 181 Харчові технології (шифр і назва) | **Цикл підготовки** професійний |
| Модулів – 1 | **Рік підготовки:** |
| Змістових модулів – 2 | 4-й | 4-й |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання реферат (назва) | **Мова викладання, навчання та оцінювання:**українська(назва) | **Семестр** |
| Загальний обсяг годин – 90 | 7-й | 7-й |
| **Лекції** |
| Тижневих годин для денної форми навчання:аудиторних – 2самостійної роботи студента – 4 | **Освітній ступінь / освітньо-кваліфікаційний рівень:**перший (бакалаврський) рівень | 16 год. | 8год. |
| **Практичні**  |
| 14 год. |  6год. |
| **Самостійна робота** |
|  60год. | 74 |
| **Індивідуальні завдання:****2** |
| **Вид семестрового контролю: іспит** |

# ПЕРЕДРЕКВІЗИТИ:

Дисципліна «Управління якістю та безпекою харчової продукції» базується на матеріалах фундаментальних тазагально-інженерних дисциплін. Особливе значення для її вивчення маютьдисципліни «Технологія галузі», «Організація ресторанногогосподарства», «Менеджмент», «Маркетинг у ресторанному господарстві»

# ПОСТРЕКВІЗИТИ:

Особливе значення для її вивчення мають такі дисципліни, як: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Методи контролю якості продукції в ресторанному господарстві», «Організація ресторанного господарства», «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Технічна мікробіологія», «Харчові та дієтичні добавки», тощо.

**МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:** формування у студентів системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю, створення і впровадження систем управління якістю (СУЯ), принципів їх ефективного функціонування, методів контролю й оцінювання рівня якості, вміння та навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв’язання конкретних завдань щодо контролю, забезпечення, підвищення й управління якістю продукції закладів ресторанного господарства.

**ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:** набуття студентами компетенції у галузі управління якістю продукції; формування поняття про якість як головний фактор конкурентоспроможності підприємства; ознайомлення з вимогами нормативної документації та фахової науки до складових діяльності закладів ресторанного господарства; оволодіння методами управління якістю продукції в ресторанному господарстві.

# ПЕРЕЛІК ЗАГАЛЬНИХ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДИСЦИПЛІНА

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ЗК 1** | **ЗК 2** | **ЗК 3** | **ЗК4** | **ЗК 5** | **ЗК 6** | **ЗК 7** | **ЗК 8** | **ЗК 9** | **ЗК 11** | **ЗК 12** | **ЗК 13** |
| **ОК2.15** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |

**ПЕРЕЛІК СПЕЦІАЛЬНИХ (ФАХОВИХ) ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДИСЦИПЛІНА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК2.15** | **СК 1** | **СК 2** | **СК 3** | **СК 4** | **СК 5** | **СК 6** | **СК 7** | **СК 8** | **СК 9** | **СК 10** |
| **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |
| **СК 11** | **СК 12** | **СК 13** |
| **+** | **+** | **+** |

**ПЕРЕЛІК ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДИСЦИПЛІНА**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК2.15** | **ПРН 1** | **ПРН 2** | **ПРН 3** | **ПРН 4** | **ПРН 5** | **ПРН 6** | **ПРН 7** | **ПРН 8** | **ПРН 9** |
| **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |
| **ПРН10** | **ПРН 11** | **ПРН 13** | **ПРН 14** | **ПРН 16** | **ПРН 17** | **ПРН 20** | **ПРН 21** |  |
| **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |  |

**СТРУКТУРА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назви змістових модулів і тем | Розподіл годин між видами робіт | Форми та методи контролю знань |
| денна форма | заочна форма |
| Усього | аудиторна | с.р. | Усього | аудиторна | с.р. |
| у тому числі | у тому числі |
| л | сем | пр | лаб | інд | л | сем | пр | лаб | інд |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| **Модуль 1** |  |
| **Змістовий модуль 1. Загальні положення в галузі управління якістю. Комплексне управління якістю** |  |
| Тема 1. Основи управління якістю та безпекою харчової продукції |   |  2 |   |   |   |  2 |  5 |  |   |   |   |   |  1 |  10 | усне опитування, реферат |
| Тема 2. Тема Загальна характеристика системи управління якістю (СУЯ) продукції  |   |  2 |   |  2 |   |   |  5 |  |  2 |   |  2 |   |  1 |  10 | усне опитування |
| Тема 3. Система управління якістю харчових продуктів на основі принципів ХАССП |  | 2 |  | 2 |  | 2 | 10 |  |  |  |  |  | 1 | 10 | усне опитування, підготовка презентації |
| Тема4.Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства на різних рівнях |  | 2 |  | 2 |  |  | 10 |  |  |  |  |  | 1 | 10 | експрес-тестування,реферат |
| Модульний контроль комп’ютерне тестування |
| Разом за змістовим модулем 1 |  45 |   |   |  6 |   |  4 | 30 |   |   |   |   |   |  4 |  40 |  |
| **Змістовий модуль 2. Організація лабораторного контролю якості у ресторанному господарстві** |  |
| Тема 1. Науково-методичні основи оцінювання якості |   |  2 |   |  2 |   |  2 |  5 |  |   |   |   |   |   |  10 | співбесіда |
| Тема 2. Практична кваліметрія у ресторанному господарстві |   |  2 |   |  2 |   |   |  5 |   |  2 |   |   |   |   |  10 | усне опитування,  |
| Тема 3. Методи контролю якості продукції. Лабораторні дослідження якості продукції |  | 2 |  | 2 |  |  | 10 | 4 |  |  | 2 |  |  | 10 | експрес-тестування, |
| Тема 4. Організація лабораторного контролю якості у ресторанному господарстві |  | 2 |  | 2 |  |  | 10 | 14 |  |  |  |  |  | 12 | проведення презентації |
| Модульний контроль комп’ютерне тестування |
| Разом за змістовим модулем 2 |  45 |   |   |  8 |   |   |  30 |   |   |   |   |   |   |  42 |  |
| ІНДЗ |   |   |   | - | - |   | - |   |   |   | - | - | - |   | ІНДЗ: |
| **Усього годин** |  90 |   |   |   |   |   |  60 |   |   |   |   |   |   |  82 |  |

**ФОРМИ І МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

**Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності**

***1. За джерелом інформації:***

* *словесні:*лекція (традиційна, проблемна тощо) із застосуванням комп'ютерних інформаційних технологій (презентація PowerPoint), пояснення, розповідь, бесіда;
* *наочні:*спостереження, демонстрація;
* *практичні:* вправи.

***2. За логікою передачі і сприйняття навчальної інформації:*** індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні.

***3. За ступенем самостійності мислення:*** репродуктивні, пошукові, дослідницькі.

***4. За ступенем керування навчальною діяльністю:*** під керівництвом викладача; самостійна робота студентів із книгою; виконання індивідуальних навчальних проектів.

**Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:**

***Методи стимулювання інтересу до навчання:*** **Створення на занятті ситуації цікавості**- введення в навчальний процес цікавих прикладів, парадоксальних фактів.

**Використання цікавих аналогій.**

**Навчальні дискусії.**

**Заохочення і засудження в навчанні.**Метод заохочення застосовується з метою підтримки і розвитку хорошої поведінки, навчальної діяльності. У навчальному процесі це похвала викладача, підвищена оцінка тощо. Засудження та інші види покарання є винятком у формуванні мотивів навчання і здебільшого, застосовуються лише в особливих ситуаціях.

**Інклюзивні методи навчання**

Інклюзивна освіта – це не просто включення осіб із особливими потребами/інвалідністю в загальний освітній простір, а це, передусім, особистісно-зорієнтовані методи навчання, в основі яких лежить індивідуальний підхід до кожного студента/студентки з урахуванням їхніх індивідуальних особливостей - здібностей, специфіки розвитку, типів темпераменту, емоційної архітектури тощо.

Для здійснення фахової підготовки осіб з інвалідністю використовується **інтерактивний метод –** це взаємопов'язаний спосіб активної суб'єкт-суб'єктної діяльності між учасниками навчального процесу, спрямований на засвоєння знань, умінь і навичок оволодіння соціальним досвідом спілкування, розвиток особистості.

Найчастіше студенти, які навчаються за фахом «Харчові технології», страждають вадами слуху. Для проведення занять з такими студентами використовується друкований лекційний матеріал з дисципліни; елементи роздаткового матеріалу в ілюстрованій формі; термінологічні словники з розширеним значенням термінів; відеоматеріал з додаванням титрів та субтитрів.

Також використовується ілюстрований супровід навчання, який застосовується для подолання бар’єрного відчуття навколишнього середовища. Кожен студент даної категорії забезпечується індивідуальним, особистісно-зорієнтованим навчанням.

Технологія навчального процесу в такій групі передбачає використання ряду прийомів, зокрема розбірливої артикуляції, подачі матеріалу „обличчям до обличчя”, вповільнення темпу лекції, використанням комп’ютерної техніки, тощо.

**Для інклюзивного навчання:**

* методики диференційованого підходу до процесу навчання й оцінювання знань, умінь і здібностей студентів з інвалідністю;
* дистанційні програми навчання для студентів із проблемами слуху
* наявність аудіовізуальних засобів навчання, спеціальної навчально-методичної літератури в електронному, друкованому, аудіовізуальному форматах для осіб з інвалідністю;
* дидактичні матеріали та засоби навчання осіб з інвалідністю для дистанційної та відкритої форм навчання.

# РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Основна**

1. Конспект лекцій з курсу “ Управління якістю та безпекою харчової продукції” для студентів спеціальності 181 Харчові технології всіх форм навчання [Електронний ресурс], Укладач: Ратушенко А.Т., к.т.н., доц. Університет Україна, 2018.

2. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з курсу “ Управління якістю та безпекою харчової продукції” для студентів спеціальності 181 Харчові технології всіх форм навчання. [Електронний ресурс], Укладач: Ратушенко А.Т., к.т.н.т, доц., Університет Україна, 2018.

1. Збірник тестових завдань курсу “ Управління якістю та безпекою харчової продукції ” для студентів спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форми навчання. [Електронний ресурс], Укладач: Ратушенко А.Т., к.т.н., доц. Університет Україна, 2018.
2. Бондар Н.П. Управління якістю у ресторанному господарстві: конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, - 2016. – 65 с.

*Законодавчі та нормативно-правові документи:*

5. Про акредитацію органів з оцінки відповідності: Закон України №2406 - III // Уряд, кур'єр. - 2001 р. - 17 трав.

6. Про стандартизацію: Закон України №2407 - III // Уряд, кур'єр. -2001 p.-17 трав.

3

7. Про підтвердження відповідності. Закон України №2352 - III // Уряд, кур'єр. - 2001 р. - 5 квіт.

8. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування: Наказ М-ва економіки України від 25.09.2000 р. №210.

9. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

10. Системи управління якістю. Вимоги: (ISO 9001: 2008, IDT): ДСТУ ISO 9001: 2009. – [На заміну ДСТУ ISO 9001:2001; чинний від 2009–09–01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 33 с. – (Національний стандарт України).

11. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000: 2005, IDT): ДСТУ ISO 9000:2007. – [На заміну ДСТУ ISO 9000:2001; чинний від 2008–01–01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 34 с. – (Національний стандарт України).

*Базова*

12. Мережко Н.В. - Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл./ Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С.Ясинська. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. -216 с.

13. Сертифікація продукції: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. (Рекомендовано Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України. Лист № 1/11 – 16519 від 24.10.12)/ Янушкевич Д.А., Тріщ Р.М., Шубіна Л.Ю., Білецький Е.В.; – К.: Освіта України, 2018. – 520 с

14. Кириченко Л.С. Основи стандартизації, метрології, управління якістю. / Кириченко Л.С., Мережко П.В. - К.: КНТЕУ, 2019. – 128 с.

15. Осієвська В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю. - К. КНТЕУ, 2016. - 71 с. 13.3.

*Допоміжна*

16. Боженко Л.І. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікації продукції. / Боженко Л.І., Гутта О.Й. - Л. Афіша, 2016, 176 с

17. Шаповал МЛ. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2012. - 174 с.

18. Кривощоков Вячеслав Іванович. Управління якістю: навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Національний гірничий ун-т. — 2-ге вид., переробл. і доп. — Д. : Наука і освіта, 2018. — 309c. : рис., табл. — Бібліогр.: с. 291-299.

**Інформаційні ресурси**

(нормативна база, джерела Інтернет, адреси бібліотек тощо)

1. Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.ukrndnc.org.ua](http://www.ukrndnc.org.ua/)
2. Законодавча база України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>
3. Державна програма управління якістю продукції / Кабінет Міністрів України 15.08.2012 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.me.gov.ua/control/uk/publish/article?art\_id=187466&cat\_id=32862
4. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua
5. ISO 9000:2005 «ДСТУ ISO 9000:2007» «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.budinfo.org.ua/doc/1810801/DSTU-ISO-90002007-ISO-90002005-IDTSistemi-upravlinnia-iakistiu-Osnovni-polozhennia-ta-slovnik-terminiv>
6. ISO 22000:2005 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.tuv.com.ua/content/view/41/57/
7. ISO 9004:2009 «ДСТУ ISO 9004:2012» «Управління задля досягнення сталого упіху організації. Підхід на основі управління якістю» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.iso.org/iso/ru/catalogue\_detail?csnumber =41014
8. ISO 19011:2011 «ДСТУ ISO 19011:2012» «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.trainings.ua/article/5674.htm\](http://www.trainings.ua/article/5674.htm%5C)
9. Про безпечність та якість харчових продуктів [Електронний ресурс]: Закон від 23.12.1997 № 771/97-ВР / Верховна Рада України. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97>
10. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції [Електронний ресурс]: Закон від 14.01.2000 № 1393-XIV / Верховна Рада України. – Режим доступу: 173 http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1393-14.
11. **САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ**

**Теми самостійної роботи студентів**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/ п | Види самостійної роботи | Кількість годин (денна) |
| 1 | Тема 1. Основи управління якістю та безпекою харчової продукції Підготовка до аудиторних занять (леційних, практичних) Самостійне вивчення теми  | 64 |
| 2 | Тема 2. Загальна характеристика системи управління якістю (СУЯ) продукції Підготовка до аудиторних занять (леційних, практичних) .Самостійне вивчення теми. | 82 |
| 3 | Тема 3. Система управління якістю харчових продуктів на основі принципів ХАССП Підготовка до аудиторних занять (леційних, практичних)Самостійне вивчення теми | 64 |
| 4 | Тема4.Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарствана різних рівняхПідготовка до аудиторних занять (леційних, практичних)Самостійне вивчення теми | 46 |
| 5 | Тема 5. Науково-методичні основи оцінювання якостіПідготовка до аудиторних занять (леційних, практичних)Самостійне вивчення теми | 46 |
| 6 | Тема 6. Практична кваліметрія у ресторанному господарствіПідготовка до аудиторних занять (леційних, практичних)Самостійне вивчення теми | 82 |
| 7 | Тема 7. Методи контролю якості продукції. Лабораторні дослідження якості продукціїПідготовка до аудиторних занять (леційних, практичних)Самостійне вивчення теми | 82 |
| 8 | Тема 8. Організація лабораторного контролю якості у ресторанному господарствіПідготовка до аудиторних занять (леційних, практичних)Самостійне вивчення теми | 66 |

**КАРТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Змістовий модуль та теми курсу | Академічний контроль | Бали | Термінвиконання (тижні) |
| **Змістовий модуль 1. Загальні положення в галузі управління якістю. Комплексне управління якістю** |
|  **Тема 1.** Основи управління якістю та безпекою харчової продукції (5 год.) | індивідуальне завдання  | 5 | І-ІІ |
| Тема 2 Загальна характеристика системи управління якістю (СУЯ) продукції (5год.) | індивідуальне завдання | 5 | ІІ-ІІІ |
| **Тема 3.** Система управління якістю харчових продуктів на основі принципів ХАССП на різних рівнях (10год.) | індивідуальне завдання  | 5 | ІІІ-ІV |
| **Тема4.**Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства(10год.) | індивідуальне завдання | 5 | ІV -V |
| *Всього: 30 год.* | *Всього: 20 балів* |
| **Змістовий модуль 2. Організація лабораторного контролю якості у ресторанному господарстві** |
| Тема 5. Науково-методичні основи оцінювання якості(5 год.) | індивідуальне завдання | 5 | V-VІ |
| Тема 6. Практична кваліметрія у ресторанному господарстві(5год.) | індивідуальне завдання | 5 | VІ-VІІ |
| Тема 7. Методи контролю якості продукції. Лабораторні дослідження якості продукції(10 год.) | індивідуальне заняття,  | 5 | VІІ  |
| Тема 8. Організація лабораторного контролю якості у ресторанному господарстві(10год.) | індивідуальне завдання | 5 | VІІІ |
| *Всього: 30 год.* | *Всього: 20 балів* |
| ***Разом: 60 год.*** | ***Разом: 40 балів*** |

**КОНТРОЛЬ І ОЦІНКА ЯКОСТІ НАВЧАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оцінювання досягнень студента | *Результати навчальної діяльності студентів оцінюються за 100 бальною шкалою в кожному семестрі окремо.**За результатами поточного, модульного та семестрового контролів виставляється підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою, національною шкалою та шкалою ECTS.**Модульний контроль: кількість балів, які необхідні для отримання відповідної оцінки за кожен змістовий модуль упродовж семестру.**Семестровий (підсумковий) контроль: виставлення семестрової оцінки студентам, які опрацювали теоретичні теми, практично засвоїли їх і мають позитивні результати, набрали необхідну кількість балів.**Загальні критерії оцінювання успішності студентів, які отримали за 4-бальною шкалою оцінки «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно», подано в таблиці нижче.**Кожний модуль включає бали за поточну роботу студента на семінарських, практичних, лабораторних заняттях, виконання самостійної роботи, індивідуальну роботу, модульну контрольну роботу.**Виконання модульних контрольних робіт здійснюється в режимі комп’ютерної діагностики або з використанням роздрукованих завдань.**Реферативні дослідження та есе, які виконує студент за визначеною тематикою, обговорюються та захищаються на семінарських заняттях.* *Модульний контроль знань студентів здійснюється після завершення вивчення навчального матеріалу модуля.* |

**Загальна оцінка з дисципліни: шкала оцінювання національна та ECTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оцінка за 100-бальною системою** | **Оцінка за національною шкалою** | **Оцінка за шкалою ECTS** |
| **екзамен** | **залік** |
| **90 – 100** | *відмінно* | **5** | *зараховано* | **A** | *відмінно* |
| **82 – 89** | *добре* | **4** | **B** | *добре (дуже добре)* |
| **75 – 81** | *добре* | **4** | **C** | *добре*  |
| **64 – 74** | *задовільно* | **3** | **D** | *задовільно*  |
| **60 – 63** | *задовільно* | **3** | **Е** | *задовільно (достатньо)*  |
| **35 – 59** | *незадовільно* | **2** | *не зараховано* | **FX** | *незадовільно з можливістю повторного складання* |
| **1 – 34** | *незадовільно* | **2** | **F** | *незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Оцінка** | **Критерії оцінювання** |
| ***«відмінно»*** | Ставиться за повні та міцні знання матеріалу в заданому обсязі, вміння вільно виконувати практичні завдання, передбачені навчальною програмою; за знання основної та додаткової літератури; за вияв креативності в розумінні і творчому використанні набутих знань та умінь. |
| ***«добре»*** | Ставиться за вияв студентом повних, систематичних знань із дисципліни, успішне виконання практичних завдань, засвоєння основної та додаткової літератури, здатність до самостійного поповнення та оновлення знань. Але у відповіді студента наявні незначні помилки. |
| ***«задовільно»*** | Ставиться за вияв знання основного навчального матеріалу в обсязі, достатньому для подальшого навчання і майбутньої фахової діяльності, поверхову обізнаність із основною і додатковою літературою, передбаченою навчальною програмою. Можливі суттєві помилки у виконанні практичних завдань, але студент спроможний усунути їх із допомогою викладача. |
| ***«незадовільно»*** | Виставляється студентові, відповідь якого під час відтворення основного програмового матеріалу поверхова, фрагментарна, що зумовлюється початковими уявленнями про предмет вивчення. Таким чином, оцінка «незадовільно» ставиться студентові, який неспроможний до навчання чи виконання фахової діяльності після закінчення закладу вищої освіти без повторного навчання за програмою відповідної дисципліни. |

**Розподіл балів, які отримують студенти під час екзамену**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Поточне тестування та самостійна робота | Підсумковий екзамен | Сума |
| Змістовий модуль 1 | Змістовий модуль 2 |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | Т7 | Т8 | не більше 40 | не більше 100 |

**ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОГО КУРСУ**

|  |  |
| --- | --- |
| Крайні терміни складання та перескладання дисципліни | *Перескладання здійснюється відповідно до графіка* |
| Правила академічної доброчесності | *Перевірка навчальних робіт на плагіат (згідно Положення про академічну доброчесність і Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових, навчально-методичних, кваліфікаційних та навчальних роботах)* |
| Вимоги до відвідування | *Пропущені заняття (лікарняні, мобільність і т.ін.) можна відпрацювати, виконавши всі завдання, зазначені в інструкціях до практичних занять, переслати в електронному варіанті на електронну пошту. Здобувачі вищої освіти можуть отримати електронні презентації лекцій і самостійно ознайомитись із матеріалом при об'єктивних причинах пропуску занять.* |

**ПЕРЕВІРЕНО:**

(посада, звання)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

 (підпис) (прізвище та ініціали)

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_