


Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу


О. В. Орленко
28 серпня 2017 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.3.3. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

2017 - 2018 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» для студентів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа» спеціалізація «Курортна справа». Розроблена на основі авторської програми навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» затвердженої Вченою радою ХДУ № 1 від “28” серпня 2017 року

Розробники: Ярошенко Н.Ю., старший викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Робоча програма схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол №1 від “28” серпня 2017 року

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу  (Орленко О.В.)

©Ярошенко Н.Ю., 2017 рік

© ХДУ, 2017 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u>	Нормативна	
	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>		
Модулів –1	Спеціальність (професійне спрямування): _____	Рік підготовки:	
Змістових модулів –1		2-й	2-й
Загальна кількість годин - 90		Семестр	
	3-й	3-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,0 самостійної роботи студента – 3,6	Ступень вищої освіти: «Бакалавр»	Лекції	
		16 год.	2 год.
		Практичні, семінарські	
		16 год.	2 год.
		Самостійна робота	
58 год.	86 год.		
		Вид контролю: залік	

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 32:58

для заочної форми навчання – 4:86

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета курсу:

Метою курсу є формування і засвоєння студентами науково-практичних знань в галузі санітарії та гігієни, в тому числі:

- про організацію санітарного режиму роботи підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства;

- про сучасні санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах підприємств ресторанного та готельного господарства.

Завдання курсу:

- **Теоретичні** - обґрунтування професійної діяльності спеціалістів з готельно-ресторанної справи

- **Практичні** – раціональна організація санітарного режиму підприємств, що забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

Очікувані результати навчання:

В результаті вивчення дисципліни студенти **повинні знати:**

- вимоги до влаштування підприємств ресторанного та готельного господарств та дій факторів зовнішнього середовища;

- вимоги до проектування підприємств ресторанного та готельного господарств, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства;

- організацію санітарного нагляду за підприємствами ресторанного та готельного господарств;

повинні вміти:

- використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства, а також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань.

Компетентності:

Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: формування і засвоєння студентами науково-практичних знань в галузі санітарії та гігієни.

Міждисциплінарні зв'язки

Курс «Гігієна і санітарія в галузі» вивчається у тісному зв'язку з такими дисциплінами, як «Мікробіологія», «Харчова хімія», «Основи кулінарної майстерності», «Фізіологія харчування», «Громадське будівництво» які формують майбутніх фахівців у галузі готельно-ресторанного господарства.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд.

1.1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

2.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

3.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

4.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.

5.1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

6.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Тема 7 Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

7.1. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

8.1. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства												
Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд.	8	2	2			8	10					10
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	8	2	2			8	12	2				10
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.	10	2	2			8	12	2				10
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного	10	2	2			8	10					10

господарства та особистої гігієни персоналу.											
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	10	2	2			8	10				10
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	10	2	2			8	10				10
Тема 7 Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	8	2	2			6	12				12
Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	8	2	2			4	14				14
Разом за змістовим модулем 1	90	16	16			58	90	2	2		86
Усього годин	90	16	16			58	90	2	2		86

Змістові модулі навчального курсу

I семестр

Змістовий модуль 1. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства

Лекційні модулі:

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

Семінарські модулі:

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Проведення тестування

Змістовий модуль 2. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства

Лекційні модулі:

Тема 1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства

Тема 4. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства

Семінарські модулі:

Тема 1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства

Тема 4. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Проведення тестування

Заочна форма навчання

Змістові модулі навчального курсу

I семестр

Змістовий модуль 1. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства

Лекційні модулі:

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

Семінарські модулі:

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Проведення тестування

Змістовий модуль 2. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства

Лекційні модулі:

Тема 1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства

Тема 4. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства

Семінарські модулі:

Тема 1. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства

Тема 4. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Проведення тестування

Рекомендована література

Базова (основна) література

1. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 8 верес, 2005 р. № 2863-IV.
2. Системи управління безпечністю харчових продуктів : Вимоги : нац. стандарт України ДСТУ 4161-2003.
3. Системи управління безпечністю харчових продуктів : Вимоги : ДСТУ 4161-2003.
4. Системи управління якістю : Вимоги : ДСТУ 9001-2001.
5. Транспортування продовольчої продукції : держ. санітарні норми та правила, 31 серп. 2004 р. № 1072/9671.
6. Про захист прав споживачів : Закон України № 3161-IV від 01.12.05 р.
7. Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів : МБВ 5061-89. -М., 1990.
8. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна - К. : КНТ, 2006. - 524 с.
9. Корзун В.Н. Гігієна харчування. - К. : КНТЕУ, 2003. – 236 с
10. Гігієна харчування з основами нутриціології : у 2 т. / за ред. В.І. Ципріяна. - К. : Медицина, 2007.

Додаткова література

1. Василенко З.В. Питание и здоровье нации в XXI веке / З.В. Василенко : матер, міжнар. наук.-практ. конф. «Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування» - К. : КНТЕУ. - 2000. -С 208-210.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы. - М. : Агропромиздат, 1989. - 208 с.
3. Габович Р.Д. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных веществ / Р.Д. Габович, Л.С. Припутина. - К. : Здоров'я, 1987.-243 с.
4. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов / под ред. Б.М. Штабского. - К.: Здоров'я, 1989. - 157 с.
5. Зарицкий А.М. Сальмонеллэ'зы / А.М. Зарицкий. - К. : Здоров'я, 1988.-160 с.
6. Здоровье и химическая безопасность на пороге XXI века. - Спб. : МАЛО, 2000. -146 с.
7. Корзун В.Н. Чернобыль: радиация и питание / В.Н. Корзун, І.П. Лось, О.П. Честнов. - К.: Здоров'я, 1994. - 64 с.
8. Корзун В.Н. Радіація. Захист населення / В.Н. Корзун, С.Г. Недоуров. -К.: Наук, думка, 1995.-112 с.
9. Мазохина-Поршнякова Н.Н. Подавление возбудителей ботулизма в пищевых продуктах / Н.Н. Мазохина-Поршнякова. - М. : Агропромиздат, 1989. - 175 с
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности / Л.В. Мармузова. - М. : Академия, 2003.-131 с.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2003. -184 с.
12. Оценка загрязнений пищевых продуктов микотоксинами / под ред. В.А. Тутельяна. - М.: Медицина. 1985. - Т. 1. - 259 с.
13. Педенко А.И. Гигиена и санитария общественного питания / А.И. Педенко, И.В. Лерина, В.И. Белицкий. - М. : Экономика, 1991.-240 с.
14. Харчування людини і сучасне довілля: теорія і практика М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, ОМ. Григоренко. -К., 2003.-526 с
15. Профилактика инфекционных болезней. Опыт и перспективы / под ред. ЕЛ. Лепарского. - М.: Медицина, 1991. - 496 с.
16. Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов : утв. 30.06.1981 г. - № 2408-81.
17. Слободкін В.І. Молоко і молочні продукта / В.І. Слободкін // Гігієна харчування з основами нутриціології. - К. : Здоров'я, 1999,-С 202-226.
18. Смолянський БЛ. Зернові продукти / Там само. - С 257-263.
19. Смолянський БЛ. Яйця і ячні продукти / Там само. - С. 252-256.

20. Справочник по ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов животноводства/ под ред. В.И. Хоменко. - К. : Урожай, 1989.-350 с.

Періодичні видання

Журнали:

- Вопросы питания.
- Известия вузов, серия «Пищевая технология».
- Питание и общество.
- Журнал профессионалов ресторанного бизнеса «Ресторатор».
- Ресторанная жизнь.
- Харчова і переробна промисловість.
- Хлібопродукти.
- Мясная промышленность.
- Мясная индустрия. •Мясное дело.
- Зерно і хліб.
- Газета «Продукты питания».

Интернет-ресурси

- <http://www.cMcken.kiev.ua>
- <http://www.restorator.com.ua>
- www.e-atlas.com.ua

Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяють розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

З метою формування професійних компетенцій широко впроваджуються інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, наприклад, комп'ютерна підтримка навчального процесу, впровадження інтерактивних методів навчання (робота в малих групах, мозковий штурм, ситуативне моделювання, опрацювання дискусійних питань, кейс-метод тощо).

Методи контролю

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи контролю (усного, письмового), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів-майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається усному, письмовому і тестовому контролю.

Критерії оцінювання виконання студентами семінарських занять

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент постійно готується до них та згідно з програмою дисципліни глибоко та всебічно розкриває зміст питань, які обговорювалися; показує: вміння формулювати висновки та узагальнення за питанням/темою; здатність

			аналізувати навчальний матеріал; аргументовано та логічно викладає матеріал, володіє культурою мови; проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань (підготовка матеріалу за допомогою комп'ютерної техніки, різних технічних засобів); акуратно оформлює завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю
82-89	4 (добре)	В	Студент розкриває, згідно з програмою дисципліни, зміст питань, які обговорюються; робить узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладає свої знання; бере участь у виконанні колективних завдань; виконує завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю, <i>але</i> недостатньо використовує додаткову літературу; при усних відповідях не досить повно і аргументовано викладає матеріал, а при письмовому тестуванні допускає окремі неточності..
74-81		С	Студент розкриває, згідно з програмою дисципліни, зміст питань, які обговорюються; формулює висновки з окремих питань; бере участь у виконанні колективних завдань; виконує завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю, <i>але</i> допускає окремі неточності при усних відповідях, тестуванні; не проявляє належної активності при обговоренні питань, старанності при виконанні завдань самостійної роботи; недостатньо використовує додаткову літературу; неохайно виконує індивідуальне завдання.
64-73	3 (задовільно)	Д	Студент відповідає на окремі питання, які обговорюються; формулює висновки з окремих питань; виконує завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю, <i>але</i> допускає окремі неточності при усних відповідях, тестуванні, не проявляє належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовує додаткову літературу, неохайно виконує індивідуальне завдання, не бере участь у виконанні колективних завдань, виконує не всі завдання для самостійної роботи.
60-63		Е	Студент відповідає на окремі питання, які

			обговорюються; виконує окремі завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю, <i>але</i> допускає неточності при усних відповідях (будуючи свою відповідь на звичайному повторенні навчального матеріалу без його осмислення), тестуванні; не проявляє належної активності на заняттях, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи; недостатньо використовує основну та додаткову літературу; неохайно виконує індивідуальне завдання.
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент поверхнево розкриває зміст питань, які розглядаються; допускає суттєві помилки при усних та письмових відповідях; поверхнево ознайомлюється з рекомендованою літературою; неохайно виконує завдання для самостійної роботи; не проявляє активності на заняттях при обговоренні питань; не виконує завдання модульного контролю.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент часто не відвідував заняття, та (або) відвідуючи заняття: поверхнево розкриває зміст питань, які розглядаються; допускає суттєві помилки при усних та письмових відповідях, тестуванні; поверхнево ознайомлюється з рекомендованою літературою; не виконує завдання для самостійної роботи; не проявляє активності на заняттях при обговоренні питань; не бере участь у виконанні колективних завдань; на підсумковому занятті не вміє відтворювати зміст окремих питань, передбачених програмою дисципліни; не виконує завдання модульного контролю.

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час виконання самостійної роботи**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує високі результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на високому рівні науковості та самостійності, практичні задачі та проекти виконано творчо, бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, володіє методикою збору інформації.

82-89	4 (добре)	В	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на доброму рівні самостійності, практичні задачі та проекти виконано відповідно до вимог, але не виконано творчо, бере участь у підготовці наукових завдань за вказівками викладача, старанно відноситься до збору інформації.
74-81		С	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені відповідно до вимог, але студент потребує допомоги викладача, практичні задачі, проекти виконано, але з допомогою викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
64-73	3 (задовільно)	Д	Студент фрагментарно виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені не самостійно, практичні задачі, проекти виконані під контролем викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
60-63		Е	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на слабому рівні самостійності, практичні задачі, проекти виконано відповідно до вимог, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент не виконує самостійну роботу має низькі результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені формально, практичні задачі та проекти подаються із запізненням, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент не виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: не з'являється на здачу колоквіумів, реферати не підготовлені, практичні задачі, проекти не виконані, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення модульного тестового контролю**

Кількість правильних відповідей	Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS
27-30	90-100	5 (відмінно)	A
25-26	82-89	4 (добре)	B
22-24	74-81		C
19-21	64-73		D
17-18	60-63	3 (задовільно)	E
10-16	35-59	2 (незадовільно)	FX
0-9	1-34	1 (незадовільно)	F

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення заліку**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	зараховано	A	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує високі, творчі результати під час вивчення дисципліни.
82-89	зараховано	B	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує високі але не творчі результати під час вивчення дисципліни.
74-81		C	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує добрі результати під час вивчення дисципліни, потребує допомоги викладача.
64-73	зараховано	D	Студент фрагментарно виконує відповідні завдання навчальної дисципліни, показує задовільні результати,
60-63		E	Студент фрагментарно виконує відповідні завдання навчальної дисципліни, показує задовільні результати, потребує допомоги викладача.
35-59	не зараховано	FX	Студент має низькі результати навчальної роботи, має пропуски занять, більшість завдань не виконана
1-34	не зараховано	F	Студент зовсім не виконує навчальні завдання з дисципліни.