

СИЛАБУС

навчальної дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ТА ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ»

Спеціальність	241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус навчальної дисципліни	вибіркова
Код навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми	ВК 6
Курс / семестр вивчення	3-й курс / 5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС / годин	5 / 150
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 32 год.
	Практичні, семінарські заняття – 32 год.
	Самостійна робота – 86 год.
Вид індивідуального завдання	Інформативний реферат, електронна презентація доповіді
Форма підсумкового контролю	екзамен
Кафедра (назва, № кабінету, контактний телефон, e-mail)	Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Викладач /і:	Подольян Яна Віталіївна, к. пол. н., доцент
Контактна інформація викладача/ів:	E-mail: yana78p@ukr.net тел. 0973264689
Дні занять	Згідно з розкладом
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком Дистанційні: електронна пошта, групи у Вайбері, Телеграмі
Анотація навчальної дисципліни:	
<p>Дисципліна «Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» дає набуті студентами компетенції у галузі технологій харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення у закладах готельно-ресторанного господарства; формування знань на умінь, що використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства; ознайомлення із теоретичними і технологічними концепціями та принципам створення продукції оздоровчого та профілактичного призначення в закладах ресторанного господарства; оволодіння сучасними способами та прийомами обробляння сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції оздоровчого та профілактичного призначення.</p>	
Мета навчальної дисципліни:	

розширення і поглиблення студентами знань щодо сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, сучасних рекомендацій щодо оздоровчого харчування населення та споживання основних і біологічно активних нутрієнтів, їх фізіологічні функції і спрямована біологічна дія в організмі людини, наукового обґрунтування вибору харчових продуктів, використання дієтичних добавок, харчової сировини із визначеними фізіологічними характеристиками, наукових принципів складання і характеристики основних лікувальних дієт, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізація їх при розробленні індивідуальних раціонів оздоровчого харчування населення, раціонів харчування у дитячих, медичних закладах.

Мета орієнтована на формування у студентів таких компетентностей:

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

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

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

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

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

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Очікувані результати, досягнення яких забезпечує навчальна дисципліна:

Знати еволюцію наукових поглядів щодо розвитку теорій харчування людини.

Знати особливості нетрадиційних видів харчування, їхні переваги і недоліки, роль води в оздоровчому харчуванні.

Знати сучасні науково обґрунтовані рекомендації щодо оздоровчого і лікувального харчування окремих груп населення та споживання основних і біологічно активних

нутриєнтів, їх фізіологічні функції і спрямована біологічна дія в організмі людини.
Знати загальні принципи розроблення індивідуальних харчових раціонів, реакції організму людини на споживання різних видів харчових продуктів
Володіти харчовими механізмами регулювання кислотно-лужної рівноваги в організмі людини.
Знати принципи аліментарної корекції дисбіотичних і аліментарно-дефіцитних станів.
Володіти вимогами і рекомендаціями до оздоровчого харчування дітей в організованих колективах, осіб похилого віку, людей при підвищених психоемоційних навантаженнях та гіподинамії, осіб із підвищеними фізичними навантаженнями.
Володіти науковими принципами дієтичної терапії і застосування різноманітних дієт при найбільш поширених захворюваннях.
Знати особливості технологічної обробки продуктів у приготуванні дієтичних і дитячих страв та кулінарних виробів
Володіти технологією харчової продукції оздоровчого та профілактичного призначення.
Характеризувати загальні підходи до розроблення індивідуальних раціонів оздоровчого харчування населення, раціонів харчування у дитячих, медичних закладах.
Уміти користуватися законодавчо-нормативною документацією у сфері оздоровчого і лікувального харчування
Володіти підходами до організації оздоровчого харчування у закладах ресторанного господарства, дитячих навчальних закладах, лікувального харчування – у закладах харчування медичних установ.
Уміти науково обґрунтувати вибір харчових продуктів, використання дієтичних добавок, харчової сировини із визначеними фізіологічними характеристиками для раціонів оздоровчого і дієтичного харчування.
Уміти розробляти індивідуальні раціони оздоровчого харчування окремих груп населення, раціонів харчування у дитячих закладах, лікувального харчування – у медичних установах.
Володіти методиками щодо реалізації аліментарного чинника, спрямованого на забезпечення та уміле його використання в організації оздоровчого і дієтичного харчування в організованих колективах.
Володіти технологією приготування харчової продукції оздоровчого та профілактичного призначення.
Уміти користуватися сучасною та науково-методичною літературою з оздоровчого і дієтичного харчування.

Зміст навчальної дисципліни:

Тема 1. Еволюція теорій харчування людини

Предмет і завдання дисципліни. Основні положення теорії збалансованого харчування та адекватного харчування. Основні положення теорії оптимального харчування та холістичної теорії харчування. Парадигма раціонального харчування. Принципи раціонального харчування. Раціональне харчування і оздоровче харчування, їхні особливості. Методики визначення основного обміну, специфічно-динамічної дії їжі та витрат енергії на м'язову діяльність. Визначення потреби організму в основних нутриєнтах – основа побудови раціону оздоровчого харчування.

Тема 2. Нетрадиційні (альтернативні) види харчування та його психосоціальні аспекти

Визначення нетрадиційного (альтернативного) харчування. Види нетрадиційного харчування, їхні характеристика та особливості: вегетаріанство в його різних варіантах; вітаріанізм – харчування сировою їжею; роздільне харчування; харчування в системі учення йоги; макробіотичне харчування, аюрведичне харчування, харчування з урахуванням групи крові, релігійна дієтетика. Позитивні та негативні сторони нетрадиційного

харчування людини, його психосоціальні аспекти.

ї

Тема 3. Питна вода - продукт оздоровчого харчування. Води мінеральні

Використання мінеральних вод при виразковій хворобі шлунка. Використання мінеральних вод при хронічних захворюваннях печінки та жовчного міхура. Використання лікувальних мінеральних вод при порушенні обміну речовин (ожиріння, цукровий діабет II типу). Протипоказання до використання лікувальних мінеральних вод.

Тема 4. Харчування і механізм регулювання кислотно-лужної рівноваги внутрішнього середовища організму людини

Медико-біологічні властивості продуктів харчування та їх визначальна роль в метаболічних процесах організму людини. Вплив продуктів харчування тваринного походження на кислотно-лужну рівновагу організму людини, механізм дії. Механізм дії органічних кислот і їхніх солей на зміщення кислотно-лужної рівноваги в бік злужування. Вплив продуктів харчування рослинного походження на кислотно-лужну рівновагу, механізм дії.

Тема 5. Загальні принципи дієтичного харчування, вибору харчових продуктів при складанні меню

Раціони дієтичного харчування, основні підходи і вимоги до складання меню. Основні принципи побудови меню. Приклади семиденних меню оздоровчого харчування. Основні групи та властивості харчової продукції, що використовуються при складанні меню для дієтичного харчування.

Тема 6. Загальні принципи оздоровчого і профілактичного харчування, вибору харчових продуктів при складанні меню

Раціони оздоровчого і профілактичного харчування, основні підходи і вимоги до складання меню: тлумачення та основні його функції. Основні складові щодо вибору меню (загальна культура; розвиненість смаків людини та її кулінарної культури і знань). Основні принципи побудови меню (обов'язкова сезонна зміна харчових продуктів тваринного і рослинного походження; послідовне збереження в меню різноманіття). Принципи вироблення індивідуальної системи харчування. Індивідуальне несприйняття організмом окремих продуктів харчування, його причини. Алергічні реакції організму на їжу та їхні наслідки. Приклади сезонних семиденних меню оздоровчого харчування.

Тема 7. Загальні принципи функціонального харчування, вибору харчових продуктів при складанні меню

Історичні аспекти створення функціональних продуктів харчування. Функціональні продукти в сучасному харчуванні. Основні групи та властивості функціональних продуктів. Функціональні інгредієнти – вимоги, джерела. Фізіологічна дія харчових волокон, жирних кислот, вітамінів та антиоксидантів. Місце рослинної сировини у життєдіяльності людини. Особливості рослинної сировини і її вплив на функціональний стан організму людини. Фрукти, ягоди, овочі та пряно-ароматична сировина як джерела для отримання продуктів функціонального харчування.

Тема 8. Технологія харчових продуктів для дієтичного харчування

Технологія харчових продуктів для дієтичного харчування. Асортимент та класифікація. Властивості та призначення. Принципова технологічна схема страв для дієтичного харчування. Основні технологічні процеси. Апаратурне оснащення, технологічні параметри виробництва страв.

Тема 9. Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного

призначення

Асортимент та класифікація. Властивості та призначення. Збагачення харчових продуктів антиоксидантами. Види антиоксидантів. Антиоксидантні властивості флавоноїдів. Технологія виробництва антиоксидантних та вітамінних продуктів. Принципові технологічні схеми виробництва каротинвмісних харчових продуктів. Продукти з багатим поліфенольним складом та L-аскорбіновою кислотою. Принципова технологічна схема страв оздоровчого та профілактичного призначення. Основні технологічні процеси. Апаратурне оснащення, технологічні параметри виробництва страв.

Тема 10. Технологія харчових продуктів функціонального призначення

Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Технологія харчових продуктів радіопротекторної дії і репродуктивного призначення. Асортимент та класифікація. Властивості та призначення. Принципова технологічна схема страв для дієтичного харчування. Основні технологічні процеси. Апаратурне оснащення, технологічні параметри виробництва страв.

Методи викладання, навчання:

Проблемні лекції.

Семінарські заняття: публічне обговорення питань тем курсу, навчальні дискусії.

Виконання індивідуального навчально-дослідні завдання (ІНДЗ): інформативний реферат, електронна презентація доповіді.

Форми контролю успішності навчання:

Контрольні заходи з перевірки успішності засвоєння навчального матеріалу з дисципліни включають: поточний контроль, виконання індивідуальних навчально-дослідних занять (ІНДЗ), підсумковий контроль.

Поточний контроль має на меті перевірку виконання завдань як аудиторної, так і самостійної роботи студентів та може проводитися в таких формах:

- перевірка підготовлених виступів, доповідей з тематики семінарських занять;
- усне опитування або письмовий експрес-контроль на аудиторних заняттях;
- перевірка виконання завдань СРС.

Контроль виконання *ІНДЗ* здійснюється у формі перевірки і захисту виконання інформативного реферату, наукової доповіді на обрану тему з електронною презентацією.

Формою *підсумкового контролю* з навчальної дисципліни «Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» є *екзамен*.

Семестровий екзамен – вид підсумкового контролю засвоєння студентами теоретичного та практичного матеріалу з навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Форма проведення семестрового екзамену – електронне тестування. При проведенні *підсумкового контролю* у формі електронного тестування використовується набір тестових завдань, які містяться в бібліотеці електронних курсів системи дистанційного навчання СУРА для перевірки знань студентів.

Рекомендована література:**Базова:**

1. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, Н. О. Мельничук ; за заг. ред. П. О. Карпенка. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 504 с.

Основна:

2. Біленька І. Р., Лазаренко Н. А. Оздоровчі продукти на основі топінамбура :

- монографія; Одеська національна академія харчових технологій. Одеса : В. В. Букаєв, 2015. 127 с.
3. Бобрівник Л. Д. Шляхи удосконалення технологій цукру та інулінопродуктів: монографія. Київ : Кафедра, 2013. 196 с.
4. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля ; за ред. В. І. Дробот. Київ : Кондор, 2016. 242 с.
5. Мухацька Р. Основи здоров'я і раціонального харчування. Основи здоров'я і раціонального питания : монографія / пер. з пол. Ю. Г. Попеуєнко. Київ : ІВЦ АЛКОН, 2016. 253 с. Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: <http://irbis-nbuv.gov.ua>.
6. Сировина для дитячого та дієтичного харчування : монографія / Н. В. Голембовська. Київ : Компринт, 2017. 160 с. Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: http://irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe.
7. Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу : монографія / С. В. Іванов, Л. В. Пешук, І. Г. Радзівська; Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2013. 210 с.
- Додаткова:**
8. Аюрведичні знання як унікальна цілісна система оздоровлення і лікування хвороб / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Г. Є. Поліщук, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2016. Т. 22, № 2. С. 117-123.
9. Гребенюк М. Сучасна концепція здорового та раціонального харчування – складова системи забезпечення продовольчої безпеки України // Підприємництво, господарство і право. 2013. № 6 (210). С. 41-45.
10. До питання класифікації продуктів спеціального призначення / Г. М. Лисюк, С. Г. Олійник, О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2011. Вип. 2(14). С. 12-18.
11. Драчова Л. Пропіоновокислі бактерії як інгредієнт для створення продуктів здорового харчування // Харчова і переробна промисловість. 2010. № 4(368). С. 27. Закінчення. Початок на стор. 17.
12. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Київ : АртЕк, 2015. 716 с.
13. Здорове харчування як новий тренд : навіщо бізнесу інвестувати у здоров'я українців? // Маркетинг и реклама. 2014. № 1 (208). С. 48-52.
14. Карпалюк Т. О. Корисне харчування: найкращі рецепти. Харків : Віват, 2015. 44 с.
15. Карпенко П. О., Мельничук Н. О., Фус С. В. Лікувальне харчування та шляхи щодо його удосконалення // Проблемы старения и долголетия. 2011. Т. 20, № 2. С. 159-165.
16. Лікарські овочеві рослини : навч. книга / Г. Ф. Яцук. Богдан, 2012. 141 с. Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: http://irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe.
17. Мазуренко І. К. Демографічна ситуація та стан здоров'я дітей, динаміка забезпечення спеціальними продуктами харчування // Харчова наука і технологія. 2010. № 4 (13). С. 9-11.
18. Нові продукти для раціонів військовослужбовців : монографія / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко ; Національний університет харчових технологій. Київ : Сталь, 2017. 290 с.
19. Продовольча безпека в Україні / Л. Хомічак, Г. Гуменюк, Л. Баль-Прилипка, Ю. Слива // Продовольча індустрія АПК. 2010. № 2. С. 4-7.

20. Рибалка О. У цивільзованому світі добре розуміють харчову цінність натуральних продуктів здорового харчування // *Зерно і хліб*. 2015. № 4. С. 85-91.
21. Роль харчування у профілактиці та лікуванні захворювань людини : навч. посіб. / Л. Андріюк ; Львівський національний медичний університет ім. Данила Галицького. Львів ; Дрогобич : Посвіт, 2017. 124 с. Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: http://irbisnbnv.gov.ua/cgibin/irbis_all/cgiirbis_64.exe.
22. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / за заг. ред. Г. Б. Рудавської. 3-тє вид., перероб. та допов. Київ : КНТЕУ, 2013. 372 с. Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій. URL: http://www.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php.
23. Саніна І. Л. Дієтичне м'ясо. Харків : Аргумент Принт, 2013. 94 с. Режим доступу до електронного каталогу Национальной библиотеки им. В. И. Вернадского. URL: http://irbisnbnv.gov.ua/cgibin/irbis_all/cgiirbis_64.exe.
24. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий. Харків : ХДУХТ, 2012. 262 с. Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі. URL: <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>.
25. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса, В. В. Дорохович ; за ред. А. М. Дорохович, В. М. Ковбаси НУХТ. Київ : Інкос, 2015. 632 с.
26. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. : РМОіНУ / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова. Суми : Університетська книга, 2014. 279 с. Режим доступу до 76 електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі. URL: <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>.
27. Хайлов Є. Якість яйця // *Наше птахівництво*. 2018. № 3. С. 50-52. Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій. URL: http://www.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php.
- Інтернет-ресурси:**
28. Агенція новин молочної промисловості DairyReporter.com. URL: <http://www.dairyreporter.com/Markets/Global-digestive-breakdown-pre-probiotic-yogurt-still-numder-2-in-functional-food>.
29. Технологический портал для магазинов Retail Technologies Russia. URL: <http://www.tovr.ru/food/articles/>.
30. Новини українських і російських ресторанів. URL: <http://www.restaurator.ua>, <http://www.restaurator.ru>, <http://www.restoran.ru>.

Система оцінювання результатів навчання:

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Підсумковий бал з навчальної дисципліни є сумою балів, одержаних за поточний, підсумковий контроль (екзамен) та виконання індивідуального завдання.

Схема розподілу балів:

50 балів (поточний контроль)	10 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	40 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	--	---

Мінімальний пороговий рівень з кожного виду контролю:

30 балів (поточний контроль)	5 балів (контроль виконання індивідуального завдання)	25 балів (підсумковий контроль - екзамен)
---------------------------------	---	---

Накопичування балів з навчальної дисципліни під час *поточного* контролю відбувається під час оцінювання таких видів робіт:

- 1) Доповіді, виступи, участь в дискусіях і обговоренні на семінарських заняттях;
- 2) Усне опитування;
- 3) Письмові роботи з засвоєння тем курсу;
- 4) Виконання завдань СРС.

Кожний вид поточної навчальної роботи студента оцінюється за 5-бальною шкалою.

Загальна семестрова оцінка за 100-бальною шкалою переводиться у національну шкалу відповідно до таблиці:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи)	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Критерії і порядок оцінювання навчальних досягнень здобувачів під час усіх видів контролю здійснюється відповідно до затверджено в університеті «Положення про критерії та порядок оцінювання навчальних досягнень з навчальних дисциплін здобувачів вищої освіти» (URL : <https://www.suem.edu.ua/normatyvni-dokumeny>).

Політика курсу:

Політика дотримання академічної доброчесності

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування.

За порушення академічної доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми.

Комунікаційна політика

Студенти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком студента є перегляд новин на Телеграм-каналі.

Протягом самостійної роботи обов'язком студента є робота з дистанційним курсом «Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення».

Політика щодо пропусків занять

Студенти мають відвідувати лекційні й практичні (семінарські) заняття. Відсутність студента на занятті може бути виправдана поважною причиною. Поважними причинами відсутності вважаються: хвороба, участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт чи будь-якому іншому заході, який можна віднести до заходів, що сприяють розвитку студентів і поліпшенню іміджу університету (факультету).

Політика щодо виконання навчальних завдань пізніше встановленого терміну

Студенти мають виконувати всі навчальні завдання у встановлені терміни. Студент, який не виконав ту чи іншу кількість навчальних завдань вчасно й хоче надолужити прогаване, може звернутися по допомогу до викладача.

Політика щодо оскарження оцінювання

Якщо студент не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

Бонуси

Студенти, які регулярно відвідували лекції (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та мають написаний конспект лекцій отримують додатково 2 бали до результатів оцінювання до підсумкової оцінки.