



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

СИЛАБУС КУРСУ
«Стандартизація, сертифікація, ліцензування»
2020/2021 н.р.

Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – вибіркова дисципліна

Рік підготовки 3-4 (1-2) рік, семестр – VI-VII (2-3)
Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

Керівник курсу - к.е.н., старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи Кулик Андрій Михайлович
Контактна інформація – kulykg@ukr.net

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «**Стандартизація, сертифікація, ліцензування**» спрямована на формування фахових компетентностей щодо **стандартизації, сертифікації та ліцензування** в контексті забезпечення реалізації продукції та послуг, що надають підприємства готельно-ресторанного господарства. В умовах ринкової економіки якість продукції, яка повинна відповідати нормативно-технічній документації, а саме: стандартам, сертифікатам та ліцензіям є основою конкурентоспроможності. Постачальники, які бажають домогтися довіри споживача, зобов'язані мати сертифікати та інші документи, що підтверджують якість та безпеку товарів і послуг.

Для успішного ведення бізнесу у закладах готельно-ресторанного комплексу необхідно формування сучасних знань з державного регулювання якості надання послуг, опанування теоретичними знаннями та набуття практичних навичок з питань стандартизації й сертифікації послуг підприємств, нормативної документації з ліцензування, стандартизації й сертифікації та вміння застосовувати їх на практиці. Потрібно формувати необхідну фахову спроможності правильного трактування та практичного застосування системних знань з теорії, методології та концептуальних основ стандартизації, сертифікації та ліцензування на сучасному підприємстві готельно-ресторанного господарства.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є показники якості продукції та послуг, які характеризуються відповідними нормативно-технічними документами в сфері готельного і ресторанного бізнесу при здійсненні виробництва, розподілу та споживання продукції сфери обслуговування, призначеної для задоволення потреб споживача.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
14/15		Змістовий модуль 1. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ЯК ВАЖЛИВА СКЛАДОВА СИСТЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ	
2/4	Тема 1. Вступ. Основні поняття та принципи стандартизації.	Знати термінологію поняття стандартизації, основні поняття та принципи стандартизації. показники якості та їх класифікацію.	Питання, ситуації для аналізу, завдання.
4/4	Тема 2. Історія розвитку міжнародної стандартизації.	Знати основні фази історії розвитку міжнародної стандартизації, вплив на становлення вітчизняної стандартизації.	Питання, презентації практичні завдання.
4/3	Тема 3. Історія становлення вітчизняної стандартизації.	Знати основні фази історії становлення вітчизняної стандартизації.	Питання, ситуації для аналізу, практичні завдання.
4/4	Тема 4. Організаційно-методичні основи стандартизації.	Знати сутність та зміст стандартизації, нормативні вимоги до стандартизації та відповідальність за порушення стандартів	Питання, практичні завдання модульний контроль
14/14		Змістовий модуль 2. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ФОРМУВАННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ МІЖНРОДНИХ СТАНДАРТІВ ТА СТАНДАРТІВ УКРАЇНИ.	
4/4	Тема 5. Концептуальні принципи формування та застосування міжнародних стандартів.	Знати сутність та зміст, концептуальні принципи формування та застосування міжнародних стандартів.	Питання, дискусія, практичні завдання.
4/2	Тема 6. Національна система стандартизації України.	Знати етапи розвитку та еволюцію національна система стандартизації України, її значення в науково-технічному прогресі. Фізичні величини, система одиниць фізичних величин, розмірність і значення фізичної величини.	Питання, практичні завдання
4/4	Тема 7. Методологічні засади та правила формування програми національної стандартизації.	Знати загальні відомості про розвиток і сучасний стан стандартизації, основні принципи сертифікації, основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО, загальні правила та схеми сертифікації продукції, порядок проведення сертифікації продукції.	Питання, ситуації для аналізу, завдання.
2/4	Тема 8. Порядок розроблення та затвердження стандартів. Будова та зміст покажчиків стандартів.	Знати порядок розроблення та затвердження стандартів, будова та зміст покажчиків стандартів.	Питання, презентації, модульний контроль
10/14		Змістовий модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ ТА ПРАВОВІ ПРИНЦИПИ СЕРТИФІКАЦІЇ	
3/3	Тема 9. Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку. Стандартизація термінів у галузі сертифікації.	Знати державне регулювання у сфері сертифікації, сутність сертифікації, динаміку її історичного розвитку. Стандартизацію термінів у галузі сертифікації.	Питання, практичні завдання
1/5	Тема 10. Види сертифікації. Схеми, засоби та методи здійснення сертифікації.	Знати основні види сертифікації. схеми, засоби та методи здійснення сертифікації.	Презентації, питання.
2/3	Тема 11. Концептуальні принципи національної політики в галузі сертифікації.	Знати основні напрямки роботи та концептуальні принципи національної політики в галузі сертифікації.	Дискусії, обговорення, питання.
4/3	Тема 12. Порядок проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні.	Знати основні основні напрямки порядку проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні.	Питання, презентації, модульний контроль
12/13		Змістовий модуль 4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ СЕРТИФІКАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ.	
2/2	Тема 13. Порядок проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні.	Знати і володіти основними поняттями в області порядку проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні. .	Презентації, питання.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
1/2	Тема 14. Сертифікація товарів. Сучасні концепції системи НАССР.	Знати і володіти основними поняттями в області сертифікації товарів. Володіти знаннями сучасної концепції системи НАССР	Питання, практичні завдання
2/2	Тема 15. Сертифікація послуг.	Знати вітчизняні системи сертифікація послуг, системи бездефектного виготовлення продукції (БВП). система ЯНАРЗПВ систему наукової організації праці, виробництва і управління .	Дискусії, обговорення, питання.
1/2	Тема 16. Сертифікація систем управління якістю.	Демонструвати знання з досвіду сертифікації систем управління якістю в Україні.	Питання, практичні завдання
2/2	Тема 17. Сертифікація систем управління якістю готельних та ресторанних послуг.	Демонструвати знання з досвіду сертифікації систем управління якістю готельних та ресторанних послуг.	Реферати-повідомлення, питання.
2/1	Тема 18 Сертифікація готельних послуг	Знати системи управління якістю на основі міжнародних стандартів, які розроблені Міжнародною організацією сертифікації і стандартизації.	Питання, практичні завдання
2/2	Тема 19. Сертифікація послуг ресторанного господарства.	Знати системи управління якістю на основі міжнародних стандартів, які розроблені Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO) , а саме: ISO 9000:1994 ISO 9000:2000	Питання, презентації, модульний контроль
14/14		Змістовий модуль 5. МЕТРОЛОГІЯ. ДЕРЖАВНА СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЄДНОСТІ ВИМІРЮВАНЬ	
2/2	Тема 20. Загальні положення.	Знати і орієнтуватися в понятті метрології, державної системи забезпечення єдності вимірювань. Знати загальні положення.	Дискусії, обговорення, презентації, питання.
2/2	Тема 21. Основні терміни і визначення.	Знати системи управління якістю на основі міжнародних стандартів, які розроблені Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO) , а саме: ISO 9000:1994 ISO 9000:2000	Питання, практичні завдання
2/2	Тема 22. Одиниці фізичних величин.	Вміти використовувати отримані знання з організації вимірювання фізичних величин, знати одиниці фізичних величин.	Дискусії, обговорення, презентації, питання.
1/2	Тема 23. Вимірювання фізичних величин.	Вміти використовувати отримані знання з організації вимірювання фізичних величин.	Питання, практичні завдання
1/2	Тема 24. Засоби вимірювальної техніки закладів готельно - ресторанного господарства.	Вміти застосовувати отримані знання в розробці системи засобів вимірювальної техніки закладів готельно - ресторанного господарства.	Дискусії, обговорення, презентації, питання.
2/2	Тема 25. Метрологічні характеристики засобів вимірювальної техніки. Класи точності.	Вміти застосовувати метрологічні характеристики засобів вимірювальної техніки, класи точності. в розробці комплексної оцінки якості продукції та послуг, а саме: зіставлення показників якості оцінюваної продукції з базовими значеннями.	Питання, практичні завдання
4/2	Тема 26. Принципи і методи вимірювань. Методи виконання вимірювань.	Вміти застосовувати отримані знання в організації контролю якості продукції готельно-ресторанного господарства.	Питання, презентації, модульний контроль
10/6		Змістовий модуль 6. ОБРОБКА РЕЗУЛЬТАТІВ ВИМІРЮВАНЬ. ПОХИБКИ .	
2/1	Тема 27. Загальні положення.	Володіти знаннями з основних понять, термінів і визначень в області загальних положень, результатів вимірювань, похибок	Дискусії, обговорення, презентації, питання.
2/1	Тема 28. Результати вимірювань.	Володіти знаннями з основних понять, термінів і визначень в області результатів вимірювань.	Питання, практичні завдання

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
2/2	Тема 29 Ймовірна оцінка результатів вимірювань.	Знати і вміти практично використовувати отримані знання ймовірних оцінок результатів вимірювань.	Питання, презентація, практичні завдання
2/2	Тема 30 Ймовірна оцінка похибок вимірювань.	Знати і вміти практично використовувати ймовірну оцінку похибок вимірювань.	Питання, презентації, модульний контроль
24/6	Змістовий модуль 7. ЛІЦЕНЗУВАННЯ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ В ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ. СЕРТИФІКАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ.		
4/2	Тема 31. Загальні поняття про ліцензування, та сертифікацію. Об'єкти та цілі.	Знати і володіти загальними поняттями про ліцензування, та сертифікацію, об'єкти та цілі.	Дискусії, обговорення, презентації, питання.
2/0	Тема 32. Правове регулювання ліцензування та сертифікації готельних послуг.	Знати і вміти проводити правове регулювання ліцензування та сертифікації готельних послуг..	Питання, практичні завдання
4/2	Тема 33. Правове регулювання ліцензування та сертифікації закладів громадського харчування.	Знати правове регулювання ліцензування та сертифікації закладів громадського харчування.	Дискусії, обговорення, презентації, питання.
2/0	Тема 34. Нормативна база ліцензування та сертифікації.	Знати і вміти користуватися нормативною базою ліцензування та сертифікації.	Питання, практичні завдання
4/2	Тема 35. Система ліцензування та серифікації. Схема ліцензування та сертифікації.	Знати і вміти визначати системи ліцензування та серифікації, схему ліцензування та сертифікації.	Дискусії, обговорення, презентації, питання.
2/0	Тема 36. Обов'язкове та добровільне ліцензування та сертифікація. Форми підтвердження відповідності.	Знати і вміти проводити обов'язкове та добровільне ліцензування та сертифікація. Форми підтвердження відповідності.	Питання, практичні завдання
4/0	Тема 37. Ліцензування, стандартизація, сертифікація закладів громадського харчування.	Знати і вміти застосовувати нормативні та правові документи ліцензування, сертифікація закладів громадського харчування.	Дискусії, обговорення, презентації, питання.
2/0	Тема 38. Ліцензування, стандартизація в туристичній індустрії, сертифікація туристичних послуг	Знати і вміти застосовувати нормативні та правові документи для ліцензування, стандартизація в туристичній індустрії, сертифікація туристичних послуг	Питання, практичні завдання модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції та семінарські заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні семінарських занять використовуються активні форми їх проведення: обговорення, дискусії, презентації, вирішення практичних завдань.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на семінарських заняттях у формі дискусій, представлення презентацій, заслуховування та аналізу доповідей, а також шляхом вирішення поставлених практичних завдань.

В процесі семінарського заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, аналізувати відповідну НТД.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках, які розміщені у електронному форматі системи Moodle.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів стандартизації, сертифікації та ліцензування у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, з деяких тем передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою. Форми оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:**

Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист презентація, публічний виступ, виконання практичних, ситуаційних завдань, тести).

Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.

Захист ІНДЗ.

Підсумковий контроль у формі заліку у 6 семестрі та екзамену у 7 семестрі.

Індивідуальний поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Результати індивідуального поточного контролю за семестр визначаються як середня з поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (семінарських) занять з певного змістового модуля.

Основною формою фронтальної перевірки знань є завдання, які включають як перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Підсумковий контроль проводиться у формі **формі заліку у 6 семестрі та екзамену у 7 семестрі**, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно та творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Ключовими **методами навчання** студентів є:

Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, змішане навчання.

Пояснювально-ілюстративний метод навчання полягає у використанні викладачем різних засобів, повідомлень спеціально підготовленої, систематизованої інформації, а учні сприймають її, осмислюють і фіксують у пам'яті. Це розповідь, лекція, презентація, пояснення, тексти підручників, посібників. Також практичний показ способів діяльності (демонстрація способів роботи з діючими стандартами, ліцензіями). Студенти слухають, читають, спостерігають, співвідносять нову інформацію з раніше засвоєною і запам'ятовують.

Проблемно-пошуковий метод навчання — це постановка перед студентами питання (проблеми), на які вони самостійно шукають відповідь, самі створюють для них нові знання, «роблять відкриття», формулюють теоретичні висновки. Проблемно-пошукові методи вимагають активної розумової діяльності студентів, творчого пошуку, аналізу власного досвіду і накопичених знань, уміння узагальнювати приватні висновки і рішення. У навчальній роботі викладач повинен підтримувати контакт зі студентами, створювати атмосферу співробітництва, спільного пошуку відповіді на проблемні питання.

Змішане навчання — дистанційне навчання з одного боку розвиток комп'ютерних мережних технологій став однією з перспективних платформ для розвитку сучасної системи дистанційної освіти. З іншого — реалії сьогодення, пов'язані зі світовою пандемією призвели до розвитку дистанційного методу навчання.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
6 семестр Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	–	100
Розрахунок оцінки в балах (I сем.)	80	85	90	–	82
7 семестр Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах (II сем.)	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (6 сем.):

$$O = 80 * 0,7 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 = 82$$

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (7 сем.):

$$O = 80 * 0,4 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3, 4 5, 6, 7 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Порядку ліквідації академічної заборгованості у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. **Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані; Навчальний посібник, К.:Фірма "ІЙКОС", Центр навчальної літератури,. 2019., 382 с.**
2. **Салухіна Н.Г., Язвинська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2018. ,336 с.**
3. **Малюк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія: Навч. Посібник. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2013,159 с**
4. **Павлов В.І., Мишко О.В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів: Підручник. К.: Кондор, 2009, 230 с.**
5. **Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навч. посіб. К.: Київ. нац. торг-екон. Ун-т, 2008.,446 с.**
6. **Кириченко Л.С., Самойленко А.А. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг: Підручник. Х.: Вид-во «Ранок», 2019., 240 с.**
7. **Черенков С.Т., Кондрашов С.І., Будьонний М.М. Технічне регулювання та підтвердження відповідності в Україні., Харків: «Підручник НТУ «ХПІ», 2018. 440с.**

!!! Навчальні посібники, видлені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

3-й (1) курс

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень
Лекції			Л1	Л2	Л3	Л4	Л5	Л6	Л7	Л8			Л9	Л10
Семінарські		С1	С2	С3		С4	С5	С6		С7	С8	С9		
Контроль знань		ПК	ПК	ПК	МК1	ПК	ПК	ПК	МК2	ПК	ПК	МК3	ІНД3	залік

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

4-й (2) курс

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекції	Л1	Л2	Л3	Л4	Л5	Л6	Л7	Л8	Л9	Л10	Л11	Л12	Л13	Л14	Л15	
Семінарські		С1	С2	С3	С4	С5	С6	С7	С8	С9	С10	С11	С12	С13	С14	С15
Контроль знань		ПК	ПК	МК1	ПК	ПК	МК2	ПК	ПК	МК3	ПК	ПК	ПК	ІНД3	МК4	ПСК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарське заняття по темі 1

ПК — поточний контроль.

МК — модульний контроль

ІНД3- Індивідуальне завдання

ПСК — підсумковий контроль.